



EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2025

(Processo SEI Nº 25.0.000025779-9)

A Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina – Alesc – CNPJ nº 83.599.191/0001-87, com sede na Rua Doutor Jorge Luz Fontes, nº 310 – Centro – Florianópolis/SC, CEP 88020-900, por meio de sua Coordenadoria de Licitações e Contratos, torna público que realizará, na forma da Lei nº 14.133/2021, da Lei Complementar nº 123/2006 e de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame, licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, critério de julgamento **MENOR PREÇO** e modo de disputa **ABERTO**, mediante as condições estabelecidas neste Edital e em seus Anexos.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO

DIA: 19/11/2025

ABERTURA DA SESSÃO: 14:00

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.compras.gov.br

Nº DA UNIDADE COMPRADORA: 929488

Nº DA COMPRA: 90019/2025

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: menor preço

MODO DE DISPUTA: aberto

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

- Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021;
- Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
- Atos da Mesa nº 149, de 30 de abril de 2020, nº 195, de 16 de junho de 2020, e nº 257, de 28 de maio de 2024;
- Autorização para Processo Licitatório – Despacho SEI Nº 1989327; e
- Processo SEI Nº 25.0.000025779-9.

DOS ANEXOS QUE INTEGRAM O EDITAL

Anexo	I	Termo de Referência
Anexo	II	Planilha de Valores Máximos Admissíveis
Anexo	III	Modelo de Proposta
Anexo	IV	Minuta do Contrato

I – DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem como objeto a aquisição de equipamentos para cozinha, restaurante e lanchonete da Assembleia Legislativa de Santa Catarina, em conformidade com as especificações constantes neste Edital e em seus Anexos.

1.2. O objeto da licitação será dividido em grupos, conforme tabela constante do Termo de Referência.

1.3. Em caso de discrepância entre as especificações do objeto descritas no Sistema Compras.gov.br e as constantes deste Edital, prevalecerão as do edital.

II – DO VALOR E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. O valor máximo aceitável para a contratação da totalidade do objeto desta licitação é de R\$ 1.142.122,34 (um milhão, cento e quarenta e dois mil, cento e vinte e dois reais e trinta e quatro centavos), conforme anexo dos Valores Máximos Admissíveis.

2.2. As despesas pertinentes ao objeto do presente Edital correrão à conta da Subação 001144 (manutenção e serviços administrativos gerais), Elemento de Despesa 44.90.52.04 (aparelhos de medição e orientação), 44.90.52.12 (aparelhos e utensílios domésticos) e 44.90.52.28 (máquinas e equipamentos de natureza industrial) do Orçamento da Alesc.

III – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Os **GRUPOS 2, 4, 5 e 10** da presente licitação são destinados, **exclusivamente**, à participação de microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, nos termos da Lei Complementar n. 123/2006, alterada pela Lei Complementar n. 147/2014, e da Lei n. 11.488/2007.

3.2. A empresa deverá providenciar o registro de sua condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa em campo próprio do SICAF (porte da empresa) e, ainda, quando do envio eletrônico da proposta, ter optado, se assim desejar, em campo próprio do Sistema Compras.gov.br, pelos benefícios da Lei Complementar n. 123/2006 e da Lei n. 11.488/2007, hipótese em que declarará a observância do disposto no art. 4º, § 2º, da Lei n. 14.133/2021.

3.3. O licitante é responsável por solicitar seu desenquadramento da condição de microempresa ou empresa de pequeno porte quando houver ultrapassado o limite de faturamento estabelecido no art. 3º da Lei Complementar n. 123, de 2006, no ano fiscal anterior, sob pena de ser declarado inidôneo para licitar e contratar com a administração pública, sem prejuízo das demais sanções, caso usufrua ou tente usufruir indevidamente dos benefícios previstos no Decreto n. 8.538/2015.

3.4. Poderão participar da presente licitação os interessados que satisfaçam as condições estabelecidas neste Edital e em seus Anexos, estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) e no Sistema Compras.gov.br (www.compras.gov.br).

3.5. Os licitantes declararão, em campo próprio do Sistema Compras.gov.br, que estão cientes e de acordo com as condições contidas neste Edital, bem como que cumprem plenamente os requisitos definidos na legislação e neste instrumento convocatório.

3.6. A existência de restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a declaração de que trata o item anterior seja firmada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, aplicando-se, nessa hipótese, na fase de habilitação, o disposto no subitem 11.16 deste Edital.

3.7. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa ou ao direito de preferência sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital, ressalvado o disposto no item anterior.

3.8. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.9. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar, na fase própria, a inabilitação do licitante.

3.10. Os licitantes responsabilizam-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema Compras.gov.br ou à Alesc a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.11. O Licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta de preços, independentemente do resultado do procedimento licitatório.

3.12. A Alesc não se responsabilizará por eventual desconexão no Sistema Compras.gov.br.

3.13. **Fica vedada a participação**, na presente licitação, de:

a) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

b) pessoa física ou jurídica que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente da Alesc ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

c) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

d) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

e) licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante;

f) agente público vinculado à Alesc;

g) consórcio de pessoas jurídicas; e/ou

h) empresas que incorrerem em outros impedimentos previstos em Lei.

3.14. O licitante que desistir do certame, deixando de enviar qualquer documentação solicitada, seja referente à fase de julgamento de proposta ou à fase de habilitação, terá sua proposta

desclassificada ou será inabilitado, conforme o caso, e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

3.15. Configura desistência do certame, para os fins do disposto no item anterior, a solicitação de exclusão da proposta apresentada ou do lance ofertado.

3.16. A participação neste Pregão importa para o Licitante a aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto aos recursos.

IV – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.2. O Licitante deverá cadastrar proposta exclusivamente por meio do Sistema Compras.gov.br, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3. O Licitante deverá consignar, de forma expressa no Sistema Compras.gov.br, o **valor unitário, em reais (R\$) para o item cotado**, com até duas casas decimais, já considerados e inclusos todos os tributos, descontos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.

4.4. O preço apresentado por pessoa física deverá contemplar o acréscimo de 20% (vinte por cento) referente à contribuição patronal à Seguridade Social.

4.5. Considerando que o objeto de cada GRUPO deste certame será adjudicado a ÚNICO fornecedor, é obrigatória a apresentação de proposta para TODOS os itens que compõem cada GRUPO do qual o licitante pretenda participar.

4.5.1. O Sistema Compras.gov.br fará, automaticamente, a totalização dos valores das propostas apresentadas para os itens.

4.6. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do Sistema Compras.gov.br, que:

- a) cumpre a cota de aprendizagem nos termos estabelecidos no art. 429 da CLT;
- b) a proposta apresentada foi elaborada de forma independente e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido por qualquer outro participante potencial ou de fato, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- c) está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;
- d) não possui em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- e) não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- f) não ultrapassou o limite de faturamento e cumpre os requisitos estabelecidos do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, sendo apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 e seguintes da referida Lei Complementar;
- g) que, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, está ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoas com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da empresa, atende as regras de acessibilidade previstas na legislação; e/ou
- h) que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

4.7. Ao cadastrar a proposta no Sistema Compras.gov.br, a Licitante declara, além do previsto no próprio Sistema Compras.gov.br, que está em conformidade com as exigências estabelecidas pelas Leis Estaduais nº 10.732, de 07/04/1998, e nº 16.003, de 25/04/2013, sendo esta última regulamentada pelo Decreto Estadual nº 1.694, de 23/08/2013.

4.8. Ao cadastrar a proposta no Sistema Compras.gov.br a Licitante também se obriga a respeitar todas as condições previstas na Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais).

4.9. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do Sistema Compras.gov.br, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.10. A falsidade da declaração de que tratam os itens anteriores sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021 e neste Edital.

4.11. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta até a abertura da sessão pública.

4.12. Qualquer elemento que possa identificar o licitante importará desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

V – DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

5.1. A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no Portal de Compras do Governo Federal, no Sistema Compras.gov.br.

5.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do Sistema Compras.gov.br.

5.3. Cabe ao Licitante acompanhar as operações no Sistema Compras.gov.br durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

VI – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

6.1. As propostas cadastradas pelos licitantes no Sistema Compras.gov.br que descumprirem as exigências do edital quanto à forma de sua apresentação e/ou apresentarem erros que prejudiquem a oferta de lances e o caráter competitivo do certame também serão desclassificadas, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro.

6.2. Somente os licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

VII – DA FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. Aberta a etapa competitiva, os licitantes classificados poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do Sistema Compras.gov.br, sendo imediatamente informados do horário e valor consignados no registro de cada lance.

7.2. O Licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado no Sistema Compras.gov.br, respeitado o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances que deverá ser de 0,1% (um décimo por cento) que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta.

7.3. Os lances ofertados por pessoas físicas deverão contemplar o acréscimo de 20% (vinte por cento) referente à contribuição patronal à Seguridade Social;

7.4. A cada lance ofertado, por item, o Sistema Compras.gov.br atualizará, automaticamente, o valor global dos grupos.

7.5. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **ABERTO**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.6. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo Sistema Compras.gov.br quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

7.7. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.8. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.9. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o Sistema Compras.gov.br poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.10. Caso a desconexão do Pregoeiro persista por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa automaticamente e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes no sítio www.compras.gov.br.

7.11. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.12. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será a reabertura para disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação.

7.13. Persistindo o empate mencionado no item anterior os critérios serão aqueles estabelecidos na legislação vigente.

VIII – DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E ÀS EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

8.1. A obtenção de benefícios previstos nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar n. 123/2006 fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo o licitante apresentar declaração de observância desse limite.

8.2. Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte apta a usufruir dos benefícios e se houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, se procederá da seguinte forma:

a) a microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, apresentar proposta de preço inferior à do licitante mais bem classificado e, se atendidas as exigências deste Edital, ser adjudicatária;

b) não sendo adjudicatária a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada na forma do subitem anterior, e havendo outros licitantes que se enquadrem na condição prevista no caput deste item, estes serão convocados, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

c) o convocado que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlado pelo Sistema Compras.gov.br, decairá do direito previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n. 123/2006.

8.3. Na hipótese de não adjudicação nos termos previstos nesta cláusula, o procedimento licitatório prosseguirá com os demais licitantes.

IX – DA NEGOCIAÇÃO

9.1. O Pregoeiro deverá encaminhar contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observados o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

9.2. A negociação será realizada por meio do Sistema Compras.gov.br e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

X – DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

10.1. O julgamento da proposta de preços dar-se-á pelo critério de **MENOR PREÇO POR GRUPO**, observadas as especificações técnicas e os parâmetros definidos no Edital.

10.2. O Pregoeiro examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor máximo estipulado para o **GRUPO**, bem como dos itens que individualmente o compõem e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto, conforme disposições contidas no presente Edital.

10.3. A proposta de preços original devidamente atualizada com o último lance ofertado após a negociação e assinada pelo representante da empresa, conforme anexo da Proposta Comercial, bem como outros documentos complementares eventualmente necessários, deverão ser encaminhados via Sistema Compras.gov.br, em até 2 (duas) horas, contadas da solicitação do Pregoeiro.

10.4. Se a proposta não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor pelo Pregoeiro.

10.5. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da Alesc ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas (às suas expensas) externas, para orientar sua decisão.

10.6. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital.

10.7. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

10.8. As propostas não poderão apresentar preços unitários superiores aos constantes na planilha orçamentária da Alesc ou com preços manifestamente inexequíveis.

10.9. Não se admitirá preço total por grupo superior ao orçamento estimado ou com preços manifestamente inexequíveis.

10.10. Os critérios de aceitabilidade são cumulativos, verificando-se tanto o valor do grupo quanto os valores unitários estimativos da contratação.

10.11. Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste pregão.

10.12. Será desclassificada a proposta que não corrigir ou não justificar eventuais falhas apontadas pelo Pregoeiro, sujeitando-se às sanções previstas neste instrumento convocatório.

10.13. Não serão motivo de desclassificação simples omissões que sejam irrelevantes para o entendimento da Proposta de Preços, que não venham causar prejuízo para a Alesc ou firam os direitos dos demais licitantes.

10.14. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do Pregão Eletrônico constarão de ata divulgada no Sistema Compras.gov.br, sem prejuízo das demais formas de publicidade previstas na legislação pertinente.

XI – DA HABILITAÇÃO

11.1. Os documentos de habilitação deverão ser encaminhados no prazo estipulado pelo Pregoeiro, exclusivamente por meio do Sistema Compras.gov.br.

11.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a sua participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS);
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP);
- d) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa;
- e) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União;
- f) Cadastro de Fornecedores da Secretaria de Estado da Administração do Estado de Santa Catarina (<http://www.portaldecompras.sc.gov.br>).

11.3. A consulta aos cadastros acima mencionados será realizada em nome da empresa licitante e de seu sócio majoritário, por força do art. 12 da Lei nº 8.429/1992.

11.4. A habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, bem como da documentação complementar especificada neste Edital.

11.5. Os licitantes deverão encaminhar, no prazo estipulado pelo Pregoeiro, via Sistema Compras.gov.br, a seguinte documentação complementar relativa à **habilitação econômico-financeira**:

11.5.1. Quando se tratar de pessoa física, certidão negativa de insolvência civil.

11.5.2. Quando se tratar de pessoa jurídica:

- a) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

11.6. Os licitantes deverão encaminhar, no prazo estipulado pelo Pregoeiro, via Sistema Compras.gov.br, a seguinte documentação complementar relativa à **qualificação técnica**:

- a) Limitada ao GRUPO 1 (pela alta especificidade do produto): um ou mais atestados que comprovem o fornecimento anterior de bens similares, com complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior, emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

11.7. Quando não constante no SICAF, o licitante deverá apresentar a seguinte documentação relativa à **habilitação jurídica**, conforme o caso:

- a) documento de identificação oficial, com foto, no caso de licitante pessoa física;
- b) registro comercial, no caso de empresa individual;
- c) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- d) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

e) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

11.8. Quando não constante no SICAF, o licitante deverá apresentar a seguinte documentação relativa à **habilitação fiscal, social e trabalhista**:

- a) prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) prova de regularidade perante a Fazenda Federal;
- c) prova de regularidade perante a Fazenda Estadual;
- d) caso o Licitante seja de outro Estado da Federação, deverá apresentar, também, a prova de regularidade para com a Fazenda do Estado de Santa Catarina, nos termos dos Decretos estaduais nºs 3.650/93 e 3.884/93;
- e) prova de regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- f) prova de regularidade com o FGTS;
- g) prova de regularidade com a Justiça do Trabalho;

11.9. Os licitantes que não atenderem às exigências de habilitação com as informações constantes no SICAF deverão encaminhar, via Sistema Compras.gov.br, no prazo fixado pelo Pregoeiro, documentos que supram tais exigências, na forma do art. 70 da Lei n. 14.133/2021.

11.10. O Pregoeiro poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões para verificar as condições de habilitação dos licitantes.

11.11. As declarações exigidas neste Edital poderão ser supridas mediante manifestação expressa do licitante no chat do Sistema Compras.gov.br.

11.12. Havendo a necessidade de envio de documentos para a confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, ou, ainda, de envio de documentos não juntados, mas que comprovem que na data da apresentação da proposta o licitante atendia às condições de aceitabilidade da proposta e de habilitação, o licitante será convocado a encaminhá-los, via Sistema Compras.gov.br, no prazo fixado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação ou de inabilitação, prazo durante o qual a sessão não será suspensa.

11.13. Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome do licitante, com indicação precisa de dados capazes de qualificar inequivocamente o licitante.

11.14. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

11.15. Tratando-se de sociedade cooperativa, para fins de habilitação, serão exigidos, ainda:

- a) a relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto no inciso XI do art. 4º, inciso I do art. 21 e §§ 2º a 6º do art. 42 da Lei n. 5.764, de 1971;
- b) a declaração de regularidade de situação do contribuinte individual (DRSCI) de cada um dos cooperados relacionados;
- c) a comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;
- d) o registro previsto no art. 107 da Lei n. 5.764, de 1971;
- e) a comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

f) comprovação do envio do Balanço Geral e o Relatório do exercício social ao órgão de controle, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971; e

g) os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

g.1. ata de fundação;

g.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

g.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia que os aprovou;

g.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

g.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e

g.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação.

11.16. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

11.17. A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, e facultará ao Agente de Contratação convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

11.18. O licitante que não atender às exigências de habilitação previstas neste Edital será **INABILITADO** no certame, devendo o Pregoeiro retornar à fase de julgamento e examinar a proposta subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao exigido.

11.19. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, o licitante será declarado o vencedor.

11.20. Para o documento no qual não conste prazo de validade será considerado o prazo de 90 (noventa) dias, a contar da data da sua emissão, salvo para aqueles que, por sua própria natureza, não apresentem prazo de validade, como é o caso dos atestados de capacidade técnica.

XII – DOS RECURSOS

12.1. Caberá recurso em face de julgamento das propostas, ato de habilitação ou inabilitação de licitante, anulação ou revogação da licitação.

12.2. Após a fase de julgamento o Sistema Compras.gov.br abrirá prazo de 10 (dez) minutos, durante o qual, qualquer licitante poderá, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.

12.3. Em seguida, após a fase de habilitação, o Sistema Compras.gov.br abrirá prazo de 10 (dez) minutos, durante o qual, qualquer licitante poderá, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.

12.4. O prazo para apresentação das razões recursais será de 3 (três) dias úteis e será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

12.5. A apreciação dos recursos se dará em fase única.

12.6. A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza a Administração a adjudicar o

objeto ao licitante vencedor.

XIII – DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto deste pregão será adjudicado **POR GRUPO** ao licitante vencedor.

13.2. A homologação deste Pregão compete ao Diretor Geral da Alesc, em atenção aos termos contidos no Ato da Mesa nº 195, de 16 de junho de 2020.

XIV – DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

14.1. Depois de homologado o resultado deste Pregão, o licitante vencedor será convocado para se cadastrar no Sistema SEI e, em seguida, assinar o contrato, e terá o prazo de até 5 (cinco) dias úteis para concluir o cadastro e efetuar a assinatura, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e na Lei nº 14.133/2021.

14.2. O prazo para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Alesc.

14.3. O licitante deverá manter atualizado o seu endereço de *e-mail* junto à Alesc e confirmar o recebimento das mensagens provenientes dela, não podendo alegar o desconhecimento do recebimento das comunicações por este meio como justificativa para se eximir das responsabilidades assumidas ou eventuais sanções aplicadas.

14.4. Os representantes legais deverão realizar seu cadastro para obter seu login e senha para assinatura eletrônica do contrato ou ata de registro de preços, por meio do Sistema SEI, no seguinte endereço eletrônico: https://sei.alesc.sc.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=usuario_externo_logar&id_orgao_acesso_externo=0.

14.5. O pedido de credenciamento de usuário externo ao SEI é ato pessoal e intransferível e, portanto, não serão aceitos cadastros de e-mails setoriais, somente e-mails pessoais.

14.6. Dúvidas referentes ao cadastro no Sistema SEI deverão ser solucionadas no e-mail sei@alesc.sc.gov.br e/ou pelo telefone (48) 3221-2532.

14.7. Os encargos das partes e as normas relativas a recebimento, liquidação, pagamento, garantia contratual, alteração e extinção contratual constam da minuta do contrato anexa a este Edital.

14.8. Por ocasião da assinatura do contrato, será verificado no SICAF e em outros meios se o adjudicatário mantém as condições de habilitação.

XV – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. As sanções administrativas às quais o licitante estará sujeito estão previstas no Termo de Referência e na minuta do contrato, encartados neste Edital.

XVI – DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

16.1. Até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão, mediante petição a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico licitacoes@alesc.sc.gov.br.

16.2. O Pregoeiro, auxiliado pelo setor técnico, pela Coordenadoria de Licitações e Contratos, ou pela Equipe de Planejamento, decidirá sobre a impugnação do certame.

16.3. Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a

formulação das propostas.

16.4. Os pedidos de esclarecimentos devem ser enviados ao Pregoeiro até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente para o endereço eletrônico licitacoes@alesc.sc.gov.br.

16.5. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no Sistema Compras.gov.br em até 3 (três) dias úteis, contados do recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

XVII – DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação, salvo se tratar-se de informação complementar, conforme disposto no artigo 64 da Lei nº 14.133/2021.

17.2. No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhe validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.

17.3. Caso os prazos definidos neste Edital não estejam expressamente indicados na proposta, eles serão considerados como aceitos para efeito de julgamento deste Pregão.

17.4. Poderá ser solicitada tradução para a língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado, de documentos emitidos em língua estrangeira, que também deverão ser devidamente consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos.

17.5. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerão as deste Edital.

17.6. Este pregão poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência da Alesc.

17.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, será excluído o dia do início e incluído o do vencimento, e serão considerados os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

17.8. Só se iniciam e vencem os prazos referidos nesta licitação em dia de expediente na Alesc, portanto serão prorrogados até o próximo dia útil os prazos que vencerem durante dias sem expediente.

17.9. Qualquer comunicação pertinente a este processo licitatório a ser realizada entre a Alesc e terceiros deve ocorrer por escrito, preferencialmente por e-mail, sendo que os prazos indicados nas comunicações se iniciam em 2 (dois) dias úteis a contar da data de envio do e-mail, salvo se houver confirmação de leitura ou de recebimento anterior, hipótese em que os prazos se iniciam com a respectiva confirmação.

17.10. Em caso de dúvidas relacionadas ao Sistema Compras.gov.br, o licitante deverá entrar em contato com o suporte do sistema, através do telefone **0800-978-9001**, ou do site **portaldeservicos.economia.gov.br** (suporte realizado de segunda a sexta-feira, das 7h às 20h).

XVIII – DO FORO

18.1. As questões decorrentes da execução deste instrumento que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas no Foro da Comarca da Capital, no Município de Florianópolis, do Estado de Santa Catarina, com a renúncia expressa de qualquer

outro.

Florianópolis, documento datado e assinado eletronicamente.

Leonardo Lorenzetti

Diretor-Geral

Carlos Alberto Leal

Coordenador de Licitações e Contratos

ANEXO I
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2025

TERMO DE REFERÊNCIA

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Processo: SEI nº 25.0.000025779-9

Área Requisitante: Coordenadoria de Serviços Técnicos

Fundamento Legal: Lei nº 14.133/2021 e Ato da Mesa nº 257/2024.

2. OBJETO

2.1. Aquisição de equipamentos para cozinha, restaurante e lanchonete da Assembleia Legislativa de Santa Catarina.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	CATMAT/ CATSER	QUANTIDADE
1	FORNO COMBINADO 101 + BASE DE APOIO	unidade	258389	2
2	CUBA DE COCÇÃO INTELIGENTE	unidade	443736	1
3	FRITADEIRA ELÉTRICA	unidade	359951	2
4	FORNO TURBO PROGRAMÁVEL PARA PANIFICAÇÃO + 01 BASE DE APOIO	unidade	453252	1
5	AMASSADEIRA ESPIRAL 25KG	unidade	609290	1
6	BATEDEIRA PLANETÁRIA 18L + BASE DE APOIO	unidade	445087	1
7	BATEDEIRA PLANETÁRIA COM ACESSÓRIOS	unidade	445664	3
8	BALANÇA DIGITAL PARA COZINHA - PESO E PREÇO - 15 KG	unidade	609962	3
9	BALANÇA DE BANCADA REGISTRADORA COM IMPRESSORA	unidade	445664	4
10	BALANÇA DIGITAL COM PLATAFORMA INOX - 100 kg	unidade	629368	1
11	LIQUIDIFICADOR	unidade	275434	7
12	THERMOMIX	unidade	615816	2
13	FOGÃO DE INDUÇÃO	unidade	346416	1
14	MICROONDAS	unidade	473582	4
15	FORNO DE CONVECÇÃO	unidade	453252	2
16	MIXER INDUSTRIAL	unidade	473236	1
17	MIXER	unidade	473236	2
18	CUTER DE MESA	unidade	455494	1
19	MULTIPROCESSADOR	unidade	331622	2
20	ESPRESSADOR DE FRUTAS	unidade	405318	3
21	DESCASCADOR DE LEGUMES INDUSTRIAL	unidade	384862	1
22	SELADORA À VACUO	unidade	463139	4
23	SANDUICHEIRA LISA INDUSTRIAL	unidade	317762	2
24	LAVA-LOUÇA DE CÚPULA 500 x 600	unidade	486592	2

25	LAVA-LOUÇA DE CÚPULA 500 x 500	unidade	486592	1
26	PASS-THROUGH AQUECIDO	unidade	615156	2
27	PASS-THROUGH REFRIGERADOR	unidade	615157	1
28	ABATEDOR DE TEMPERATURA E AQUECIMENTO MULTIFUNCIONAL	unidade	405918	1
29	RECICLADORA DE RESÍDUOS ORGÂNICOS	unidade	229873	1
30	REFRIGERADOR/ EXPOSITOR INDUSTRIAL VERTICAL - FROST FREE	unidade	483276	5
31	REFRIGERADOR DUPLEX 429 I	unidade	258164	1
32	BANHO MARIA ELÉTRICO	unidade	441421	2
33	CÂMARA DE FERMENTAÇÃO	unidade	255301	1
34	REFRIGERADOR INDUSTRIAL CONGELADOS	unidade	630711	4
35	FREEZER INDUSTRIAL	unidade	623599	3
	TOTAL			78

2.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº. 10.818, de 2021.

2.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, com características e especificações usuais de mercado.

2.4. Considerando a divisibilidade do objeto, a presente contratação dar-se-á por itens.

3. VIGÊNCIA

3.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados do(a) assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. Os equipamentos a serem adquiridos foram definidos a partir das diretrizes técnico-pedagógicas do SENAC/SC, priorizando eficiência, segurança alimentar e alinhamento com o projeto educacional do Restaurante-Escola.

4.2. Após análise de alternativas, definiu-se como mais vantajosa a contratação mista, que combina a padronização de itens estratégicos – como forno combinado, cuba de cocção inteligente e processador multifuncional – com flexibilidade para aquisição de outros equipamentos de acordo com disponibilidade e custo. Essa padronização segue os padrões adotados pelo SENAC em suas unidades, assegurando a uniformidade pedagógica e operacional.

4.3. Com a execução do projeto, espera-se atender até 200 pessoas por dia, ofertar pelo menos dois cursos por semestre, garantir no mínimo 20% de vagas gratuitas e alcançar 80% de satisfação dos usuários. Trata-se, portanto, de uma solução que alia a melhoria da infraestrutura da ALESC à promoção da qualificação profissional, da sustentabilidade e da boa gestão dos recursos públicos.

5. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

5.1. A Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina identificou a

necessidade de adequar e estruturar, de forma pedagógica e funcional, os ambientes destinados à preparação e fornecimento de refeições no Palácio Barriga Verde e na Sede Administrativa, atualmente subutilizados. Os espaços de cozinha, restaurante e lanchonete não dispõem de infraestrutura compatível com os padrões técnicos, sanitários e operacionais exigidos para a implantação de um ambiente de ensino profissionalizante na área de gastronomia.

5.2. A par disso, celebrou-se o Acordo de Cooperação Técnica nº 002 entre a ALESC e o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC/SC (processo SEI nº 25.0.000005971-7), que tem por objeto a instalação, operação e manutenção de uma Unidade de Educação Profissional e Tecnológica, incluindo um Restaurante-Escola e uma Lanchonete-Escola. A implementação desses ambientes, além de atender à necessidade imediata de servidores, parlamentares e demais usuários da ALESC, fomenta a sustentabilidade ambiental, econômica e social previstos no art. 2º do Ato da Mesa nº 257/2024. O projeto pedagógico, definido em conjunto com o SENAC, estabelece requisitos específicos de infraestrutura e equipamentos para viabilizar atividades formativas práticas, garantindo condições adequadas de aprendizado e de atendimento ao público.

5.3. A partir do desenvolvimento do Plano de Trabalho vinculado ao acordo de cooperação técnica, identifica-se que, sem a modernização e a adequação dos ambientes e recursos disponíveis, não será possível cumprir (I) os investimentos de responsabilidade da ALESC e (II) as diretrizes técnico-pedagógicas definidas no convênio, o que comprometeria o interesse público na promoção de qualificação profissional e no fornecimento de serviços de alimentação de qualidade.

5.4. Por esses motivos, faz-se necessária a equipagem **completa e padronizada** dos espaços de preparo, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos, a fim de permitir sua plena utilização, tanto pedagógica quanto operacional. Esses ambientes incluem cozinhas, lanchonetes, confeitarias, áreas de higienização, estocagem e atendimento ao público, que necessitam de equipamentos compatíveis com as exigências técnico-pedagógicas e sanitárias aplicáveis.

6. REQUISITOS E PARÂMETROS DA CONTRATAÇÃO

6.1. As especificações técnicas dos equipamentos estão descritas no **Apêndice 01** deste termo de referência.

6.2. Agrupamento de itens por grupo

A aquisição/contratação se dará em grupo. Será adotado o parcelamento da solução com o devido agrupamento de itens (loteamento), de forma a ampliar a competitividade, maximizar a participação de fornecedores especializados e manter o ganho de escala nas compras especializadas por ramo (produtividade; cocção; panificação; processamento; pesagem; refrigeração; higienização e resíduos, processador automatizado). Tal medida visa propiciar a obtenção de melhores preços, assegurar a qualidade dos produtos ofertados e garantir maior aderência técnica dos equipamentos às necessidades da Administração.

GRUPO 1 - PRODUTIVIDADE		
1	FORNO COMBINADO 101 + BASE DE APOIO	2
2	CUBA DE COCÇÃO INTELIGENTE (IVARIO 100L)	1

28	ABATEDOR DE TEMPERATURA E AQUECIMENTO MULTIFUNCIONAL	1
GRUPO 2 - COCÇÃO GERAL E FINALIZAÇÃO		
3	FRITADEIRA ELÉTRICA	2
13	FOGÃO DE INDUÇÃO	1
23	SANDUICHEIRA LISA INDUSTRIAL	2
32	BANHO MARIA ELÉTRICO	2
GRUPO 3 - PANIFICAÇÃO		
4	FORNO TURBO PROGRAMÁVEL PARA PANIFICAÇÃO + 01 BASE DE APOIO	1
5	AMASSA EIRA ESPIRAL 25KG	1
6	BATEDEIRA PLANETÁRIA 18L + BASE DE APOIO	1
15	FORNO DE CONVECÇÃO	2
33	CÂMARA DE FERMENTAÇÃO	1
GRUPO 4 - PREPARO E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS		
7	BATEDEIRA PLANETÁRIA COM ACESSÓRIOS	3
11	LIQUIDIFICADOR	7
14	MICROONDAS	4
17	MIXER	2
19	MULTIPROCESSADOR	2
20	ESPRESSADOR DE FRUTAS	3
GRUPO 05 - PESAGEM E CONTROLE		
8	BALANÇA DIGITAL PARA COZINHA - PESO E PREÇO - 15 KG	3
9	BALANÇA DE BANCADA REGISTRADORA COM IMPRESSORA	4
10	BALANÇA DIGITAL COM PLATAFORMA INOX - 100 kg	1
GRUPO 6 - PREPARO E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS		
16	MIXER INDUSTRIAL	1
18	CUTER DE MESA	1
21	DESCASCADOR DE LEGUMES INDUSTRIAL	1
22	SELADORA À VACUO	4
GRUPO 7 - REFRIGERAÇÃO E CONSERVAÇÃO		
26	PASS-THROUGH AQUECIDO	2

27	PASS-THROUGH REFRIGERADOR	1
30	REFRIGERADOR/ EXPOSITOR INDUSTRIAL VERTICAL - FROST FREE	5
31	REFRIGERADOR DUPLEX 429 I	1
34	REFRIGERADOR INDUSTRIAL CONGELADOS	4
35	FREEZER INDUSTRIAL	3
GRUPO 8 - HIGIENIZAÇÃO E LAVAGEM		
24	LAVA LOUÇA DE CÚPULA 500 x 600	2
25	LAVA LOUÇA DE CÚPULA 500 x 500	1
GRUPO 9 -RESÍDUOS		
29	RECICLADORA DE RESÍDUOS ORGÂNICOS	1
GRUPO 10 - PROCESSADOR AUTOMATIZADO		
12	THERMOMIX	2

6.3. Tratamento Diferenciado ME E EPP

Será adotado tratamento diferenciado a microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), conforme o disposto no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 (alterado pela Lei Complementar nº 147/2014), mediante **participação exclusiva** ao(s) grupo(s) com valor(es) referencial(is) inferior(es) a R\$ 80.000,00.

6.4. Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, exceto quando estiver vinculado à prestação de serviços ou produtos acessórios, a exemplo do fretamento, acondicionamento, prestação de assistência técnica, acessórios dos produtos para sua melhor utilização, considerando práticas usuais adotadas no mercado e o interesse público.

6.5. Amostra

Não será exigido amostra do(s) produto(s).

O licitante deverá apresentar, obrigatoriamente, juntamente com a proposta, **catálogo, folder, manual técnico** ou **outro documento hábil** que contenha as especificações técnicas completas do produto ofertado, em língua portuguesa ou acompanhadas de tradução, quando originalmente redigido em idioma estrangeiro.

A ausência ou insuficiência das informações técnicas poderá acarretar a desclassificação da proposta, caso impeça a análise quanto à conformidade com as exigências do Termo de Referência.

6.6. Vistoria Prévia

Não será exigida vistoria prévia (visita técnica).

6.7. **Participação de consórcios**

A participação de empresas em consórcios é recomendável quando o objeto da contratação possui porte elevado, alta complexidade ou exige múltiplas especialidades de seu executor, de forma que a competitividade da licitação poderia ser afetada pela escassez de empresas aptas, individualmente, a atender aos requisitos do edital. No entanto, considerando que a presente contratação não apresenta essas características, não será permitida a participação de consórcios de empresas nesta licitação.

6.8. **Participação de cooperativas**

As sociedades cooperativas poderão participar deste certame desde que satisfaçam os requisitos estipulados pelo art. 16 da Lei nº 14.133/2021.

6.9. **Garantia da proposta**

Não será exigida garantia de proposta.

6.10. **Garantia de execução do contrato**

Não será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

7. **MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

7.1. **Prazos**

O prazo de entrega do produto é de **30 (trinta) dias**, contados da assinatura do contrato.

O prazo para troca dos bens **rejeitados** será de **5 (cinco) dias**.

O prazo para **recebimento definitivo e aceite**, que ocorrerá após o recebimento provisório do(s) produtos, será de 15 (quinze) dias.

7.2. **Local de entrega do objeto**

A Contratada se responsabilizará por todas as despesas referente a mão de obra, transporte/frete, encargos trabalhistas e outras despesas referentes ao fornecimento e entrega do produto.

Os produtos deverão ser entregues em conformidade com a coluna “Local” contida no Apêndice deste termo de referência, respeitando os seguintes referenciais (à exceção do produto que constar “MAURO RAMOS”, todos os demais serão entregues no Palácio Barriga Verde):

a. “MAURO RAMOS”:

Av. Mauro Ramos nº 300, **9º andar, Unidade Administrativa ALESC**, Centro, Florianópolis/SC, CEP 88020-300;

- b. “AÇOUGUE”, “CARNES”, “CONFEITARIA”, “COZINHA”, “ESTOQUE”, “SALÃO”, “GARDE MANGE”, “HIGIENIZAÇÃO”, “LANCHONETE”, “RECICLAGEM DE LIXO - PARTE EXTERNA ALESC”:

Rua Doutor Jorge Luz Fontes nº 310, 4º andar, **Palácio Barriga Verde**, Centro, Florianópolis/SC, CEP 88020-900.

7.3. **Garantia técnica**

Todos os produtos deverão possuir a garantia mínima de **12 (doze) meses**. Caso a garantia fornecida pelo fabricante do produto seja menor que esse período, o licitante deverá oferecer garantia técnica suplementar.

7.4. **Assistência técnica**

A assistência técnica obedecerá a todos os regramentos contidos na Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

8. **MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

8.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

8.3. As comunicações entre a Alesc e a Contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

8.4. A Alesc poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

8.5. O gestor e fiscais do contrato serão designados mediante Portaria do Diretor-Geral da Assembleia Legislativa, no Diário da Alesc e deverão se ater aos ditames do Ato de Mesa nº. 317, de 19 de novembro de 2020, que dispõe sobre a gestão e fiscalização dos contratos administrativos no âmbito da Alesc.

9. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

9.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, de acordo com o contrato e seus anexos;

9.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

9.3. Notificar a contratada, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

9.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela contratada.

9.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade,

conforme o art. 143 da Lei nº 14.133/2021.

9.6. Efetuar o pagamento à contratada do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Contrato e neste Termo de Referência.

9.7. Aplicar à contratada as sanções previstas na lei e no Contrato.

9.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

9.9. Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pela contratada no prazo máximo de 1 (um) mês, admitida a prorrogação motivada por igual período.

9.10. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. A Cumprir todas as obrigações constantes deste Termo de Referência, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

10.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

10.3. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas do contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

10.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

10.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos.

10.6. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021.

10.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante.

10.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

10.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem

como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

10.10. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

10.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

10.12. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

10.13. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

10.14. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10.15. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação.

10.16. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação.

10.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

10.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133/2021.

10.19. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.

10.20. Fornecer exclusivamente produtos novos, que atendam aos requisitos de segurança, conformidade legal, durabilidade e plena operacionalidade, observando: a conformidade com normas técnicas da ABNT e certificações do INMETRO, quando aplicável; o atendimento às normas de segurança e saúde no trabalho, especialmente as relativas a máquinas e equipamentos; o cumprimento das exigências da ANVISA quanto à higiene e segurança alimentar; e a preferência por equipamentos com maior eficiência energética e menor consumo de recursos, sem prejuízo da funcionalidade.

10.21. Fornecer garantia mínima de 12 (doze) meses, com a respectiva assistência técnica, nos termos previstos no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

11. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

11.1. O pagamento se dará por meio de crédito bancário em conta corrente identificada pela contratada, mediante apresentação do documento fiscal, após a realização dos serviços devidamente atestados pelo fiscal do contrato e com aceite do Fiscal e do Gestor do contrato, no prazo de 30 (trinta) dias a partir da data de aceite do documento fiscal;

11.2. No caso do não pagamento do documento fiscal até o 30º (trigésimo) dia da data de aceite, por culpa exclusiva do Contratante, será efetuada a atualização monetária do

31º (trigésimo primeiro) dia até a data da efetiva quitação, atualizando-se o valor com base nos mesmos critérios adotados para a atualização das obrigações tributárias, em observância ao que dispõe o art. 117 da Constituição Estadual;

11.3. O credor que não possuir conta corrente na instituição financeira contratada pela Alesc (Banco do Brasil) poderá receber o pagamento em outras instituições financeiras, por meio de crédito em conta corrente do favorecido, ficando, contudo, responsável pelo pagamento das tarifas bancárias derivadas da operação (nos termos do art. 9º, § 4º, do Decreto nº 1.073, de 23 de fevereiro de 2017);

11.4. Se, quando da efetivação do pagamento, os documentos que comprovem a regularidade fiscal e trabalhista estiverem com a validade expirada, o pagamento não ficará retido, devendo, entretanto, a contratada apresentar, no prazo de máximo de até 30 (trinta) dias, novos documentos dentro do prazo de validade, sob pena de ser-lhe aplicada sanção, após defesa, por inadimplemento parcial do contrato.

11.5. Caso haja aplicação de multa/glosa, a contratada deverá emitir novo documento fiscal com o desconto correspondente ao valor da multa/glosa. Caso não seja emitido novo documento fiscal, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente na Alesc em favor da contratada, sendo a base de cálculo para retenção de IR o valor total do documento fiscal, conforme IN RFB nº 1234, de 11 de janeiro de 2012. Caso o valor da multa/glosa seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário.

11.6. O número do contrato e os dados bancários deverão constar do documento fiscal.

11.7. No pagamento deverão ser efetuadas as retenções e recolhimentos fiscais determinados pela legislação tributária.

11.8. Sendo identificada cobrança indevida ou outras irregularidades/divergências, os fatos serão informados à Contratada, e a contagem do prazo para pagamento será reiniciada a partir da reapresentação da Nota Fiscal devidamente corrigida.

11.9. A contratada deverá emitir a nota fiscal em observância às regras de retenção de tributos dispostas na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, bem como apresentar documentação comprobatória em caso de isenção ou imunidade.

12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

12.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade Pregão, sob a forma eletrônica, com critério de julgamento pelo **menor preço**.

13. HABILITAÇÃO

13.1. Habilitação Jurídica e Fiscal, Social e Trabalhista

13.1.1. A habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista será aquela padronizada no Edital de licitação.

13.2. Habilitação Econômico-Financeira

13.2.1. Certidão negativa da falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

13.3. Qualificação Técnica

13.3.1. A licitante deverá apresentar a seguinte documentação relativa à qualificação técnica, conforme o caso:

13.3.2. Comprovação de aptidão para o fornecimento de produtos similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso (GRUPO 1: pela alta especificidade do produto).

13.3.3. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

13.3.3.1. Fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente

13.3.4. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

13.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

14. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, a licitante que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de

2013.

14.2. Serão aplicadas à licitante que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- a) advertência, quando a contratada der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c”, “d”, “e”, “f” e “g” do subitem anterior sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

c) declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “h”, “i”, “j”, “k” e “l” do subitem anterior acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c”, “d”, “e”, “f” e “g”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

d) Multa, conforme tabela a seguir:

Tipo	Correspondência	Evento
Moratória	1% (um por cento) ao dia, até o limite de 30 (trinta) dias, do valor total do contrato ou documento equivalente.	Atraso injustificado na entrega dos produtos ou na execução dos serviços.
Compensatória	5% (cinco por cento) do valor total do contrato ou documento equivalente.	Infração descrita na alínea “a” do subitem anterior.
Compensatória	10% (dez por cento) do valor total do contrato ou documento equivalente.	Infração descrita na alínea “b” do subitem anterior.
Compensatória	20% (vinte por cento) do valor total do contrato ou documento equivalente.	Infração descrita na alínea “c” do subitem anterior.
Compensatória	10% (dez por cento) do valor da proposta.	Infrações descritas nas alíneas “d”, “e” e “f” do subitem anterior.
Compensatória	5% (cinco por cento) do valor do contrato ou documento equivalente.	Infração descrita na alínea “g” do subitem anterior.
Compensatória	20% (vinte por cento) do valor total do contrato ou do valor estimado da contratação, quando for o caso.	Infrações descritas nos itens “h” a “l” do subitem anterior.

14.3. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

14.4. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao contratante.

14.5. Para os efeitos de aplicação das sanções acima descritas, considera-se como valor total do contrato o valor total da autorização de fornecimento ou documento equivalente.

14.6. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

14.7. A multa pode ser descontada da garantia, dos pagamentos devidos à Contratada em razão do contrato em que houve a aplicação da multa ou de eventual outro contrato havido entre a Alesc e a Contratada.

14.8. Além das disposições previstas na Lei nº 14.133/2021, o processo de aplicação de sanções contratuais seguirá o disposto no Ato da Mesa nº 257/2024.

15. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Em face da segregação de funções vigente na Alesc, os valores referenciais serão

estabelecidos pela Coordenadoria de Recursos Materiais.

16. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A indicação da dotação orçamentária será feita pela Coordenadoria de Execução Orçamentária e será informada no corpo do Edital.

17. QUADRO-RESUMO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Modalidade	Pregão Eletrônico
Sistema de Registro de Preços	Não
Em caso de SRP, necessita termo de contrato?	-
Critério de julgamento	Menor Preço
Parcelamento	Sim (grupos)
Participação exclusiva de ME e EPP	Sim (grupos até R\$80.000,00)
Empresas em consórcio	Não
Cooperativas	Sim
Garantia (proposta/execução)	Não
Garantia Técnica (produto/CDC)	Sim
Habilitação Técnica	Sim
Habilitação econômico-financeira	Sim
Vistoria Técnica	Não
Amostra/Prova de Conceito	Não. Deverá apresentar, no entanto, catálogo, folder, manual técnico ou outro documento hábil.
Contrato continuado	Não
Índice de Reajuste	IPCA

Florianópolis, datado e assinado digitalmente.

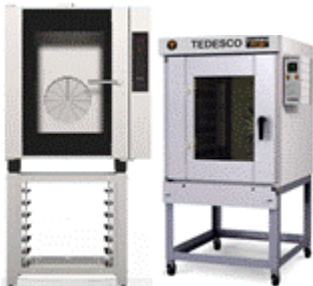
Equipe de Planejamento	
Eduardo Benatti Padula	Membro do Setor Técnico Requisitante
Kaio Henrique Araujo Carpaneda	Membro do Setor Técnico Requisitante
Rafael Carlos Vargas	Membro da Comissão de Planejamento

APÊNDICE

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	LOCAL (QTD CADA LOCAL)	QTD
1	FORNO COMBINADO 101 + BASE DE APOIO · Capacidade: 10 GNs x 1/1; · Inserção longitudinal: 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN; · Versão elétrica; · Material: estrutura em aço inoxidável. Porta com vidro duplo temperado. Aço especial DIN 1.4301 na parte interior e exterior; · Dimensões: 850 X 842 x 1014 mm (lxpxa), Peso: 155 kg; · Entrada de água: R ¾"; Saída de água: DN 50 mm; · Pressão da água: 100-600 kPa ou 0,1-0,6 Mpa; · Potência 17,3kW; · Disjuntor: 3 x 32 A; · Conexão de rede 3 NAC 400 V; · Potência "ar quente": 18 kW; · Potência "vapor": 18 kW; · Voltagem: 220 V; · Mesa de apoio para forno combinado: compatível com o forno acima e deve conter no mínimo espaço de armazenamento para 10 GNs, com base soldada, com tampo fechado, pés quadrados; · Marca/modelo: Rational iComb Pro.  Foto meramente ilustrativa	COZINHA (1) e MAURO RAMOS (1)	2

2	CUBA DE COCÇÃO INTELIGENTE · Fritadeira, fogão, panela, frigideira, panela de pressão, banho-maria, basculante e caldeira em um único equipamento; · Dimensões (LxPxA): 103 x 89,4 x 60,8cm; · Material: Aço Inox Escovado Aço Inox Polido; · Capacidade: 100 Litros 100 a 300 refeições (turno); · Temperatura: 30°C a 250°C; · Potência: 25.000W; · Tensão: 220V Trifásico; · Disjuntor: 80A (3 AC 220V); · Painel touch screen. · Marca/modelo: Rational Ivario Pro L  Foto meramente ilustrativa	COZINHA (1)	1
---	--	-------------	---

3	FRITADEIRA ELETRICA · Capacidade cuba (l) min. 23 - máx. 25, sendo o mínimo 5 litros (água) e 18 litros (óleo); · Água e óleo; · Construção externa em aço inoxidável, Cuba externa (depósito de água e óleo) em aço inox, Cuba interna em aço inox; · Cuba dividida em 02 bojos; · Cestos acompanham 02 cestos para fritura com alça ergonômica que evitam o escorregamento das mãos, em aço carbono; · Temperatura: 0 a 180 graus; · Dreno inferior para remoção de óleo, água e resíduos; · Sapatas niveladoras para ajuste de altura, compatíveis com a estrutura; · Potência mínima: 5000 W; · Tensão: 220V. · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Venâncio SFAO5 ou SFAO6; Marchesoni FT.2.252.8G. Foto meramente ilustrativa	COZINHA (1)	2
---	--	-------------	---

4	FORNO TURBO PROGRAMAVEL PARA PANIFICAÇÃO + 01 BASE DE APOIO · Controle de temperatura de 50°C a 250°C; · Controle de tempo de 1 a 99 minutos; · Função Convecção Off que para a turbina, para alimentos delicados de confeitaria; · Porta com vidro duplo temperado e rebatível; · Sistema de iluminação de câmara; · Isolamento térmico de alta performance; · Pés ajustáveis; · Convecção de ar forçado por meio de turbina com sistema de reversão; · Aquecimento por resistências blindadas; · Tensão: 220V; · Dimensões aproximadas: 1855mm X 973mm X 1296mm (AxLxP). · Com base de apoio; Capacidade aproximada: 7 a 8 assadeiras de 60x70cm, produção de 200 a 250 pães; · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Prática E250 Programável ou E200 Programável; Tedesco FTT-240E.  Foto meramente ilustrativa	CONFEITARIA (1)	1
---	---	-----------------	---

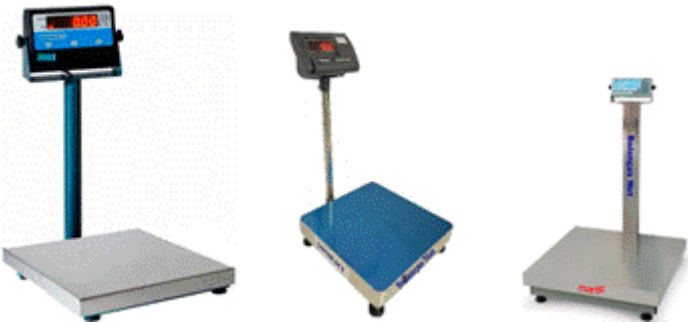
5	AMASSADEIRA ESPIRAL 25KG · Conformidade com a NR 12; · Capacidade mínima de 25 kg; · Tensão: 220v; · Velocidades: 2; · Potência motor: 3 cv; · Grade de proteção com desligamento automático ao abrir/levantar; · Espiral, bacia e separador de massa em aço inoxidável; · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): AE25G2 G Paniz; Venâncio VAE25; Amassadeira Espiral 25 kg AES-25/1 220v Braesi.  Foto meramente ilustrativa	CONFEITARIA (1)	1
---	---	-----------------	---

6	BATEDEIRA PLANETARIA 18L + BASE DE APOIO · Conformidade com a NR-12; · Capacidade mínima de 18 L; · Velocidades: mínimo 3 (ou 4) velocidades; · Tensão: 220v; · Grade de proteção; · Inclui batedor raquete, gancho e globo; · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): G. Paniz - BP-18 EL ou BP-18 G2; Grano – BP18; Braesi BPEL-18 PLUS.  Foto meramente ilustrativa	CONFEITARIA (1)	1
---	--	-----------------	---

7	BATEDEIRA PLANETARIA COM ACESSORIOS · Corpo em alumínio fundido; · Velocidade: mínimo de 6 velocidades; · Recipiente em inox com no mínimo 4,8 litros; · Protetor de respingo; · 3 batedores (raquete, globo e gancho); · Potência mínima de 275 W; · Tensão: 220 V; · Deve conter alavancas de segurança; · Kits: máquina para fazer massas (spagethhi, bucatini, rigatoni, fusili, macarrao largo e fino); · Peças cortadoras em aço inox; · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Smeg Anni 50; BPS-05-N Skymssen; Batedeira KitchenAid Artisan KEA33CV.  Foto meramente ilustrativa	CONFEITARIA (2) e COZINHA (1)	3
---	---	--	---

8	BALANÇA DIGITAL PARA COZINHA - PESO E PREÇO - 15 KG · Certificação pelo Inmetro; · Capacidade 15 Kg; · Bateria interna e recarregável, bivolt; · Capacidades de pesagem: 15 kg - precisão de 2 g de 0kg até 6 kg; 5 g de 6 kg até 15 kg; · Capacidade de tara: até 15 kg para capacidade de 15 kg; · Display: Tipo Cristal Líquido (Lcd); · Dimensão aproximada dos Dígitos: 6,30 mm (L) x 16 mm (A); · Adaptador de Parede Multivoltagem; · Autonomia desejável: 480 horas; · Funções de autodesligamento: sim; · Prato de pesagem: em aço inoxidável e com centro rebaixado; · Teclado: manta selada com teclas de contato; · Gabinete: em plástico Abs, preferencialmente na cor branca; · Dimensões aproximadas: Balança: 355 mm (L) x 115 mm (A) x 350 mm (P); Prato: 355 mm (L) x 235 mm (P); Embalagem: 395 mm (L) x 375 mm (A) x 140 mm (P); · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Balança digital Toledo 9094 Plus; Balança de Bancada Toledo Prix 3 FIT 32Kg; Urano Us POP-S. Foto meramente ilustrativa	SALAO (2) e MAURO RAMOS (1)	3
---	--	-----------------------------------	---

9	BALANÇA DE BANCADA REGISTRADORA COM IMPRESSORA · Certificação pelo Inmetro. · Capacidade mínima 30 Kg, Precisão: Dupla escala, de 0 a 15 kg divisão em 2g, de 15 a 30 kg divisão em 5g; · Tensão: 220 V; · Visor LCD / LED (frontal e traseiro); · Dimensões aproximadas: 190x375x399 (AxLxP) - Prato: 30mm x 250mm; · Memória de cadastro mínimo: de 2000 itens e 2000 tabelas nutricionais (RDC's nº359 e nº360 da ANVISA); · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Balança etiquetadora 35kg Ramuza; Filizola Platina 30 kg; Urano Ba37 31/2 T.  Foto meramente ilustrativa	ESTOQUE (1), AÇOUGUE (1), GARDE MANGE (1) e COZINHA (1)	4
---	--	--	---

10	BALANÇA DIGITAL COM PLATAFORMA INOX - 100 kg · Certificada pelo Inmetro; · Capacidade mínima: 100 kg; · Tamanho aproximado plataforma: 40 x 40cm; · Precisão mínima: 20 gramas; · Tensão: 220v; · Visor LCD ou LED; · Construída em aço inox; · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Micheletti 100kg - 40x40cm; Rinert 100kg X 20g - 40x40cm; Marte 100kg x 20g.  Foto meramente ilustrativa	ESTOQUE (1)	1
----	---	-------------	---

11	LIQUIDIFICADOR - Material: Plástico/vidro (copo), Aço Inox/aço carbono/plástico (estrutura). Jarra refratária com capacidade mínima de 1,5L; - Lâmina de aço inoxidável, tampa com centro removível para adição de ingredientes; - Mínimo: 05 velocidades; - Potência mínima: 450W; - Tensão: 220v; - Dimensões aproximadas: 219x352x264mm (LxAxP); - Cor: preto, inox (prata/cinza) ou branca; - Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Oster Preto 3,2L Full 1400; Philips Walita Preto 1200W – RI2242; Mondial Turbo Glass L-1400 GI.  Foto meramente ilustrativa	COZINHA (1), CONFEITARIA (1), GRANDE MANGE (3), LANCHONETE (1) e MAURO RAMOS (1)	7
----	--	---	---

12	THERMOMIX · Thermomix 6ª geração , aquecimento entre 37 e 160º, início sua para temperaturas acima de 60ºC, modo de "aquecer suavemente", indicador de temperatura remanescente, proteção contra sobreaquecimento. Com balança incorporada: amplitude de pesagem: 5 - 100 gr com incrementos de 5 gr. 100 - 2000 gr com incrementos de 10gr, até máximo de 6 kg. Botão de pesagem; · Motor: potência nominal de 500W, controle contínuo de 100 a 10.700 rpm. Tela: touchscreen colorida de 6,8" (WideTouch) para navegação intuitiva e controle de receita guiada; · Funções: cozinhar, misturar, picar, bater, mexer, pesar, cozinhar a vapor, cortar, moer, aquecer, emulsionar, amassar. Modos: alta temperatura, estágio de açúcar, mistura, massa, turbo, pré-limpeza, chaleira, sous vide, cozimento lento, fermentação, cozimento de arroz, engrossar, cozimento de ovos, aquecimento, descascador; · Dimensões: (LxAxP): 333x335x326mm; · Peso: cerca de 7,95 kg; · Acessórios Inclusos: 1 varoma, 1 peneira, 1 pá, 1 livro de receitas, 1 Bowl (completo, bem como partes separadas), 1 cesta para cozimento, 1 espátula, 1 batedor borboleta, 1 faca; · Marca/modelo: Thermomix TM6. Foto meramente ilustrativa	COZINHA (1) e CONFEITARIA (1)	2
----	--	-------------------------------	---

13	FOGAO DE INDUÇAO - Material: aço Inox; vidro cerâmico; vidro Temperado; - Quantidade de bocas: 4; - Tensão: 220v; - Potência aproximada: 2000W; - Tensão: 220v; - Cor: preta; - Painel touchscreen, display digital; - No mínimo 9 níveis de potência; - Dimensões aproximadas: 68mm x 590mm x 520mm (AxLxP); - Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Britânia BCT04P 220V; Electrolux Efficient com Powerboost (IE6LP); Philco Turbo PCTQ1 220V.  Foto meramente ilustrativa	CONFEITARIA (1)	1
----	--	-----------------	---

14	MICROONDAS · Forno microondas com prato giratório, painel integrado, com grill; · Capacidade mínima de 30 litros e máxima de 32 litros; · No mínimo 3 níveis de potência; · Potência máxima aproximada: 900W; · Dimensões aproximadas: 50x30x40 cm (LxAxP); · Tensão: 220 V; · Cor: preto, inox (prata/cinza) ou branca; · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): LG Grill NeoChef 30 litros MG3035DS; Brastemp 32 Litros BMS46AB; Electrolux 31L (ME41X).  Foto meramente ilustrativa	COZINHA (1), CONFEITARIA (1), MAURO RAMOS (1), LANCHONETE (1)	4
----	--	---	---

15	FORNO DE CONVECÇÃO · Certificação Inmetro; · Capacidade mínima: 4 assadeiras 35x35cm; · Temporizador de até 120 minutos; · Controle de temperatura de 0°C a 250°C; · Potência aproximada: 2000W; · Tensão: 220V monofásico; · Opção com vapor; · Isolamento de alta performance; · Pés ajustáveis; · Aquecimento por resistência blindada; · Empilhamento máximo de 2 fornos; · Dimensões aproximadas: 510mm x 518mm x 665mm (AxLxP); · Acabamentos em aço inoxidável; · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Wictory WCV-535D CV 220V; Venâncio FC4EMV-220v; G.paniz 220v Fcv35.  Foto meramente ilustrativa	LANCHONETE (1) e MAURO RAMOS (1)	2
----	---	--	---

16	MIXER INDUSTRIAL · Certificação Inmetro; · Haste e lâmina de aço inox; · Velocidade aproximada: 9000-12500 RPM; · Tensão: 220 V; · Potência estimada: 250W; · Dimensões aproximadas: 41,4cm x 6,35cm x 9,06cm (AxLxP); · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Robot Coupe Mini MP 240; Skymssen MX-300.  Foto meramente ilustrativa	COZINHA (1)	1
----	--	-------------	---

17	MIXER · Certificação Inmetro; · Material: recipientes em plástico, com tampas emborrachadas. Acabamentos e lâminas em aço inox; · Potência mínima: 500W; · Tensão: 220V; · Mixer com 4 lâminas em aço inox, seletor de velocidade, função turbo e com acabamentos em aço inox; · Deve conter kit com acessórios para triturar, processar e bater claras em neve; · Cor: preto, inox (prata/cinza) ou branca; · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Mixer Power Oster Black Inox 3 em 1; Mixer Philco 3 em 1 Inox 800W PMX2000; Mixer Britânia Turbo 3 em 1 500W.  Foto meramente ilustrativa	CONFEITARIA (1), GARDE MANGE (1)	2
----	---	--	---

18	CUTER DE MESA · Capacidade mínima da cuba: 3,7L; · Velocidade aproximada: 1800 rpm; · Comando "pulsar" permitindo melhor precisão de resultado; · Tensão: 220V; · Potência mínima: 650W; · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Skymssen CR-4L; Robot Coupe R 301; G.Paniz 5 Litros Epóxi-220v.  Foto meramente ilustrativa	COZINHA (1)	1
----	---	-------------	---

19	MULTIPROCESSADOR · Certificação Inmetro; · No mínimo 2 velocidades; · Capacidade útil mínima das jarras: 1L cada; · Inclui, no mínimo, os seguintes acessórios: jarra de liquidificador, espremedor de frutas e faca processadora; · Potência mínima: 550 W; · Tensão: 220V; · Material: Plástico ou inox (recipientes e corpo), lâminas de aço inox; · Cor: preto, inox (prata/cinza) ou branca. · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Philips Walita PowerChop 600 Preto 600W + 3 acessórios inclusos – RI7300; Philco 1000W 5 em 1 PMP10A; Oster Multiprocessador de Alimentos 4 em 1.  Foto meramente ilustrativa	CONFEITARIA (1) e GARDE MANGE (1)	2
----	---	---	---

20	ESPRESSADOR DE FRUTAS · Câmara em alumínio ou aço inox, gabinete em aço inox; · Potência mínima: 220W. · Rotação mínima: 1750 rpm. · Tensão: 220v. · Dimensões de referência: 425x245x210 mm (AxLxP); · Inclusa jarra, peneira e castanhas/cones para laranja e limão; · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Skymesen Extrator de Sucos Inox; Mondial Turbo Premium E-10; Colombo Power Alumínio Bivolt. Foto meramente ilustrativa	LANCHONETE (1), GARDE MANGE (1) e MAURO RAMOS (1)	3
----	---	--	---

21	DESCASCADOR DE LEGUMES INDUSTRIAL · Produção mínima: 120 kg/h; · Capacidade mínima por ciclo: 10 kg; · Potência nominal estimada: 520 W; · Tensão: 220V; · Dimensões aproximadas: 480X720X670mm (LxAxP). · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Metvisa 10kg 220V DB.10; Bermar 10 kg BM 159; Skymssen 10kg Inox DB-10 220V.  Foto meramente ilustrativa	HIGIENIZAÇÃO (1)	1
----	--	---------------------	---

22	SELADORA A VACUO - Seladora à vácuo com cúpula para embalagem de sólidos e líquidos; - Duração do ciclo de, em média, 5 a 40 segundos; - Barra de selagem de no mínimo 400 mm; - Potência mínima: 1,3 kW; - Tensão: 220 V; - Capacidade mínima da bomba de vácuo: 19m³/h. Vácuo final de até 99,8%; - Dimensões aproximadas do equipamento: 525x490x470 mm (CXLXA); - Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Selovac 200 II; Baião BD410s 220v; Cetrol ATM CCVS 400 T. Foto meramente ilustrativa	COZINHA (1), CONFEITARIA (1), CARNES (1) e HIGIENIZAÇÃO (1)	4
23	SANDUICHEIRA LISA INDUSTRIAL - Capacidade para 9 sanduiches, chapa lisa, construído em aço inox / aço carbono; - Tensão: 220V; - Potência estimada: 2500W; - Dimensões aproximadas: 30x43x50cm (AxLxP); - Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Sasl Croydon; Metalcubas Mge 45 Chapa Lisa; Progás PR-500 E 220v. Foto meramente ilustrativa	LANCHONETE (1) e MAURO RAMOS (1)	2

24	LAVA LOUÇA DE CUPULA 50x60cm · Certificação Inmetro; · Material: aço inoxidável; · Área útil de lavagem aproximada: 44x50x60cm (AxLxP); · Capacidade estimada: até 60 gavetas/hora; temperatura de lavagem estimada: 55-65°C; temperatura de enxágue estimada: 80-90°C. Tensão: 220V trifásico; · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Winterhalter – PT L; Winterhalter – PT XL; Maidaid Evolution EVO2160; Hobart Ecomax 603.  Foto meramente ilustrativa	MAURO RAMOS (1) e HIGIENIZAÇÃO (1)	2
----	--	---	---

25	LAVA LOUÇA DE CUPULA 50x50cm · Certificação Inmetro; · Capacidade estimada: até 60 gavetas/hora; temperatura de lavagem estimada: 55-65°C; temperatura de enxágue estimada: 80-90°C. · Tensão: 220V trifásico; · Área útil de lavagem aproximada: 44x50x50cm (AxLxP); · Potência total mínima: 11,5 kw/h; · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Winterhalter – Classeq D9000; Winterhalter – PT M Energy; Ecomax 603 HOBART  Foto meramente ilustrativa	LANCHONETE (1)	1
----	--	----------------	---

26	PASS-THROUGH AQUECIDO · Certificação Inmetro; · Material: Aço inox 304; · 2 Portas; · Aquecimento: resistências elétricas blindadas; · Controle digital de temperatura; · Faixa de temperatura aproximada: 30°C a 65°C; · Isolamento térmico: Poliuretano injetado; · Tensão: 220V; · Capacidade mínima: 500 litros; · Acompanha no mínimo 10 grades internas de aço inox; · Pés reguláveis; · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Frilux Passthrough Aquecido Ef003 Externo Aço Inox 304; Krasinox Pass Trought Aquecido 2 Portas Aço Inox 304. Foto meramente ilustrativa	COZINHA (1) e MAURO RAMOS (1)	2
27	PASS-THROUGH REFRIGERADOR · Certificação Inmetro; · Faixa de temperatura aproximada: 0º a 7º C; · Refrigeração: ar forçado com serpentina aletada ou por placas frias laterais; · Controle digital de temperatura; · Prateleiras: 6 níveis, grades em aço inox 430, reguláveis; · Material: Aço inox 304; · Capacidade mínima: 500 litros; · Tensão: 220V;	COZINHA (1)	1

- 2 portas;
- Acompanha no mínimo 10 grades internas de aço inox;
- Pés reguláveis;
- Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Fritomaq Pass Through Refrigerado Total Inox; Frilux Inox 304 RF 051; Gelopar 659L GPTR-072.



Foto meramente ilustrativa

28	ABATEDOR DE TEMPERATURA E AQUECIMENTO MULTIFUNCIONAL · Capacidades mínimas: 30 kg/ciclo (congelamento); 50 kg/ciclo (resfriamento); 60kg (aquecimento); · Tela touchscreen; · Dimensões aproximadas: 1788mm x 820mm x 818mm; · Faixa de temperatura mínima: -18 °C à 45 °C; · No mínimo, permita a entrada de alimentos quentes até 80°C; · Função de pasteurização · Regeneração de alimentos · Conservação de temperatura; · Tensão: 220V; · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Prática Klimapro L 220V; MultiFresh MF 85.2 Plus ou 70.1 Plus; Multifresh® Next L.  The image shows three industrial-grade temperature and heating cabinets. The top left unit is a tall, narrow stainless steel cabinet with a digital display and control panel at the top. The top right unit is a similar tall, narrow stainless steel cabinet with a digital display and control panel. The bottom unit is a wider, shorter stainless steel cabinet with a digital display and control panel at the top and a large vented area at the bottom. Foto meramente ilustrativa	COZINHA (1)	1
----	---	-------------	---

29	RECICLADORA DE RESÍDUOS ORGÂNICOS · Tempo estimado por ciclo: 4 a 9 horas; · Processamento de frutas, verduras, legumes e carnes; · Produtos: adubo e água de reuso; · Dimensões aproximadas: 800 x 750 x 1100 (CxLxA); · Material: aço inox; · Potência estimada: 4.5 kW; · Tensão: 220V; · Capacidade aproximada de 30 KG; · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Elvi RC-35; RO 40 Litros; Terraform Kitchen ECO30; Cozil CP1.  Foto meramente ilustrativa	RECICLAGEM DE LIXO - PARTE EXTERNA ALESC (1)	1
----	--	--	---

30	REFRIGERADOR/ EXPOSITOR INDUSTRIAL VERTICAL - FROST FREE · Conservação e exposição de bebidas, frios e laticínios; · Temperatura aproximada: 0º a 7ºC; · Refrigeração: Ar forçado com evaporador aletado; · Termostato; · Degelo: Frost Free; · Iluminação: LED (interna); · Porta com fechamento automático; · Prateleiras: no mínimo 4 níveis; · Revestimentos em aço pré-pintado, tipo inox (TI) ou inox; · Pés niveladores; · Perfil porta etiquetas; · Dimensões aproximadas: 645mm x 643mm x 1962mm (FxPxA); · Capacidade mínima: 400 litros; · Tensão: 220V; · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): EOS 510 Litros Eco Gelo Branco EEV500B 220V; Visa Cooler 454L VRS16; Metalfrio VB40R 406 L.  Foto meramente ilustrativa	CONFEITARIA (1), LANCHONETE (1), MAURO RAMOS (1), SALÃO (2)	5
----	---	--	---

31	REFRIGERADOR DUPLEX FROST FREE VERTICAL · Cor: Inox; · 2 portas; Frost Free; · Capacidade mínima do refrigerador: 320 litros; · Capacidade mínima do freezer: 100 litros; · Dimensões aproximadas: Largura 70cm x Altura 185cm x Profundidade 75cm; · Deve conter controle de temperatura, prateleiras removíveis, pés niveladores e garantia mínima de 12 meses; · Potência estimada: 135 W; · Tensão: 220 V; · Cor: preto, inox e branca; · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Brastemp BRM56FK Frost Free 461 L; LG Frost Free Inverter 461L Duplex GN-B452PFFQ; Consul Frost Free Duplex 451 L CRM56FK.  Foto meramente ilustrativa	ESTOQUE (1)	1
----	---	-------------	---

32	BANHO MARIA ELETRICO - Material: aço inox. - Capacidade para aquecer água e manter cuba padrão GN 1/1; - Capacidade aproximada: 36L; - Com dreno; - Temperatura de trabalho estimada: até 90°C; - Tensão: 220V; - Potência aproximada (kW): 1,5; - Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Cozil BMEPL-45; Bertos S700 SE7BM4B; Topema TBME-LP.  Foto meramente ilustrativa	COZINHA (2)	2
----	--	-------------	---

33	CAMARA DE FERMENTAÇÃO · Capacidade mínima: 40 assadeiras de 40x60cm (aprox.) ou 20 níveis 80x60cm (aprox.); · Produção estimada: +700 pães de 65g; · Tensão: 220V; · Construção em aço inoxidável; · Dimensões aproximadas: 2080mm x 755mm x 965mm (A×L×P); · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): GCTP-1200AI Gelopar; Venâncio AC40T; Prática CFCK20.  Foto meramente ilustrativa	CONFEITARIA (1)	1
----	---	-----------------	---

34	REFRIGERADOR INDUSTRIAL CONGELADOS · Destinado à conservação e exposição de produtos congelados; · Sistema de refrigeração por ar forçado; · Degelo automático; · Controlador digital de temperatura; · Temperatura de Trabalho: 2°C a 7°C; · 4 portas; · Sapatas niveladoras; · Capacidade aproximada: 930L; · Tensão: 220V; · Medidas aproximadas (cm): 120 (comprimento) x 70 (largura) x 213 (altura); - o Motor e sistema de refrigeração devem estar na parte superior do equipamento (garantir que as portas não serão impedidas de abertura por conta do vigamento do espaço). · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Venâncio VRV4P; Gelopar GREP-4P. 	COZINHA (2), CONFEITARIA (1), MAURO RAMOS (1)	4
----	--	--	---

Imagem meramente ilustrativa

35	FREEZER INDUSTRIAL · Destinado à conservação e exposição de produtos congelados; · Sistema de refrigeração por ar forçado; · Degelo automático; · Controlador digital de temperatura; · Temperatura de Trabalho: -5°C e -20°C; · 4 portas; · Sapatas niveladoras; · Capacidade aproximada: 834L; · 3 níveis de prateleira aramada, com regulagem de altura; · Revestimento interno e externo em aço inoxidável 304 ou 201; · Medidas aproximadas: Altura: 2000 mm; Largura: 1050 mm; Profundidade: 755 mm: - o Motor e sistema de refrigeração devem estar na parte superior do equipamento (garantir que as portas não serão impedidas de abertura por conta do vigamento do espaço). · Referencial de marca/modelo (ou similar ou de melhor qualidade): Venâncio VCFV4P; Gelopar GCCP-4P. Imagem meramente ilustrativa	COZINHA (2), MAURO RAMOS (1)	3
----	---	------------------------------------	---

ANEXO II**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2025****PLANILHA DE VALORES MÁXIMOS ADMISSÍVEIS**

GRUPO 1 - PRODUTIVIDADE						
Itens	Descrição	Unid.	CAT MAT	Quan t.	Valor unitário (R\$)	Subtotal (R\$)
1	FORNO COMBINADO 101 + BASE DE APOIO	unidade	2583 89	2	R\$ 102.587,71	R\$ 205.175,42
2	CUBA DE COCÇÃO INTELIGENTE (IVARIO 100L)	unidade	4437 36	1	R\$ 163.835,40	R\$ 163.835,40
28	ABATEDOR DE TEMPERATURA E AQUECIMENTO MULTIFUNCIONAL	unidade	4059 18	1	R\$ 70.038,20	R\$ 70.038,20
Valor Máximo Admissível (R\$)						R\$ 439.049,02
GRUPO 2 - COCÇÃO GERAL E FINALIZAÇÃO						
Itens	Descrição	Unid.	CAT MAT	Quan t.	Valor unitário (R\$)	Subtotal (R\$)
3	FRITADEIRA ELÉTRICA	unidade	3599 51	2	R\$ 2.168,24	R\$ 4.336,48
13	FOGÃO DE INDUÇÃO	unidade	3464 16	1	R\$ 2.064,12	R\$ 2.064,12
23	SANDUICHEIRA LISA INDUSTRIAL	unidade	3177 62	2	R\$ 2.673,08	R\$ 5.346,16
32	BANHO MARIA ELÉTRICO	unidade	4414 21	2	R\$ 4.455,55	R\$ 8.911,10
Valor Máximo Admissível (R\$)						R\$ 20.657,86
GRUPO 3 - PANIFICAÇÃO						
Itens	Descrição	Unid.	CAT MAT	Quan t.	Valor unitário (R\$)	Subtotal (R\$)

4	FORNO TURBO PROGRAMÁVEL PARA PANIFICAÇÃO + 01 BASE DE APOIO	unidade	4532 52	1	R\$ 55.464,33	R\$ 55.464,33
5	AMASSAEIRA ESPIRAL 25KG	unidade	6092 90	1	R\$ 20.404,04	R\$ 20.404,04
6	BATEDEIRA PLANETÁRIA 18L + BASE DE APOIO	unidade	4450 87	1	R\$ 16.754,49	R\$ 16.754,49
15	FORNO DE CONVECÇÃO	unidade	4532 52	2	R\$ 5.611,24	R\$ 11.222,48
33	CÂMARA DE FERMENTAÇÃO	unidade	2553 01	1	R\$ 18.408,82	R\$ 18.408,82

Valor Máximo Admissível (R\$) R\$ 122.254,16

GRUPO 4 - PREPARO E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

Itens	Descrição	Unid.	CAT MAT	Quan t.	Valor unitário (R\$)	Subtotal (R\$)
7	BATEDEIRA PLANETÁRIA COM ACESSÓRIOS	unidade	4456 64	3	R\$ 3.673,91	R\$ 11.021,73
11	LIQUIDIFICADOR	unidade	2754 34	7	R\$ 436,15	R\$ 3.053,05
14	MICROONDAS	unidade	4735 82	4	R\$ 1.586,77	R\$ 6.347,08
17	MIXER	unidade	4732 36	2	R\$ 369,26	R\$ 738,52
19	MULTIPROCESSADOR	unidade	3316 22	2	R\$ 452,05	R\$ 904,10
20	ESPRESSO DE FRUTAS	unidade	4053 18	3	R\$ 871,75	R\$ 2.615,25

Valor Máximo Admissível (R\$) R\$ 24.679,73

GRUPO 05 - PESAGEM E CONTROLE

Itens	Descrição	Unid.	CAT MAT	Quan t.	Valor unitário (R\$)	Subtotal (R\$)
8	BALANÇA DIGITAL PARA COZINHA - PESO E PREÇO - 15 KG	unidade	6099 62	3	R\$ 1.167,27	R\$ 3.501,81
9	BALANÇA DE BANCADA REGISTRADORA COM IMPRESSORA	unidade	4456 64	4	R\$ 4.549,36	R\$ 18.197,44

10	BALANÇA DIGITAL COM PLATAFORMA INOX - 100 kg	unidade	6293 68	1	R\$ 2.207,57	R\$ 2.207,57
Valor Máximo Admissível (R\$)						R\$ 23.906,82
GRUPO 6 - PREPARO E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS						
Itens	Descrição	Unid.	CAT MAT	Quan t.	Valor unitário (R\$)	Subtotal (R\$)
16	MIXER INDUSTRIAL	unidade	4732 36	1	R\$ 2.887,63	R\$ 2.887,63
18	CUTER DE MESA	unidade	4554 94	1	R\$ 3.477,84	R\$ 3.477,84
21	DESCASCADOR DE LEGUMES INDUSTRIAL	unidade	3848 62	1	R\$ 4.575,25	R\$ 4.575,25
22	SELADORA À VACUO	unidade	4631 39	4	R\$ 17.837,19	R\$ 71.348,76
Valor Máximo Admissível (R\$)						R\$ 82.289,48
GRUPO 7 - REFRIGERAÇÃO E CONSERVAÇÃO						
Itens	Descrição	Unid.	CAT MAT	Quan t.	Valor unitário (R\$)	Subtotal (R\$)
26	PASS-THROUGH AQUECIDO	unidade	6151 56	2	R\$ 11.884,86	R\$ 23.769,72
27	PASS-THROUGH REFRIGERADOR	unidade	6151 57	1	R\$ 13.043,14	R\$ 13.043,14
30	REFRIGERADOR/ EXPOSITOR INDUSTRIAL VERTICAL - FROST FREE	unidade	4832 76	5	R\$ 6.124,49	R\$ 30.622,45
31	REFRIGERADOR DUPLEX 429 l	unidade	2581 64	1	R\$ 4.485,40	R\$ 4.485,40
34	REFRIGERADOR INDUSTRIAL CONGELADOS	unidade	6307 11	4	R\$ 9.660,04	R\$ 38.640,16
35	FREEZER INDUSTRIAL	unidade	6235 99	3	R\$ 17.008,50	R\$ 51.025,50
Valor Máximo Admissível (R\$)						R\$ 161.586,37
GRUPO 8 - HIGIENIZAÇÃO E LAVAGEM						
Itens	Descrição	Unid.	CAT MAT	Quan t.	Valor unitário (R\$)	Subtotal (R\$)

24	LAVA LOUÇA DE CÚPULA 500 x 600	unidade	4865 92	2	R\$ 46.066,30	R\$ 92.132,60
25	LAVA LOUÇA DE CÚPULA 500 x 500	unidade	4865 92	1	R\$ 46.066,30	R\$ 46.066,30
Valor Máximo Admissível (R\$)						R\$ 138.198,90
GRUPO 9 -RESÍDUOS						
Itens	Descrição	Unid.	CAT MAT	Quan t.	Valor unitário (R\$)	Subtotal (R\$)
29	RECICLADORA DE RESÍDUOS ORGÂNICOS	unidade	2298 73	1	R\$ 84.500,00	R\$ 84.500,00
Valor Máximo Admissível (R\$)						R\$ 84.500,00
GRUPO 10 - PROCESSADOR AUTOMATIZADO						
Itens	Descrição	Unid.	CAT MAT	Quan t.	Valor unitário (R\$)	Subtotal (R\$)
12	THERMOMIX	unidade	6158 16	2	R\$ 22.500,00	R\$ 45.000,00
Valor Máximo Admissível (R\$)						R\$ 45.000,00
Valor Total Máximo Admissível (R\$)						R\$ 1.142.122,34

ANEXO III
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2025

MODELO DE PROPOSTA

NOME _____ DA _____ EMPRESA: _____

ENDEREÇO: _____ CIDADE: _____ CEP: _____ - _____
ESTADO: _____

FONE DA EMPRESA: _____ FONE DO REPRESENTANTE: _____

CNPJ Nº: _____

BANCO: _____ AGÊNCIA: _____ CONTA CORRENTE: _____

E-MAIL: _____ RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO: _____

A presente proposta tem como objeto a aquisição dos itens ou contratação dos serviços abaixo discriminados, em conformidade com as especificações, quantidades e demais condições definidas no edital e seus anexos.

LOTE/GRUPO X					
[Descrição do lote/grupo...]					
Item	Descrição	Unid.	Quant.	Valor unitário	Subtotal
Valor total					

- I. A presente proposta tem validade de 60 (sessenta) dias;
- II. Declaro que cumpro e acato todos os dispositivos estabelecidos no edital e seus anexos.
- III. Declaro que a presente proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na presente data.

Florianópolis/SC, ____ de ____ de 2025.

Representante legal
(Assinatura e carimbo da empresa)

ANEXO IV

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2025

MINUTA DO CONTRATO Nº XXX/2025

Contrato para aquisição de equipamentos para cozinha, restaurante e lanchonete da Assembleia Legislativa de Santa Catarina, que entre si firmam a Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina e a empresa XXXXXXXX, mediante cláusulas e condições a seguir:

CONTRATANTE: Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina, inscrita no CNPJ sob o nº 83.599.191/0001-87, com sede na Rua Doutor Jorge Luz Fontes nº 310, Centro, Florianópolis/SC, CEP 88020-900, telefone (48) 3221-2547, e-mail da@alesc.sc.gov.br, representada neste ato pelo Senhor Leonardo Lorenzetti, Diretor-Geral, e pelo Senhor Vitor Luiz Soares Bartelega, Diretor Administrativo.

CONTRATADA: Xxxxxx Xxxxx, inscrita no CNPJ sob XXXXXXXX, com sede na XxxxxxxxXxxx, telefone (XX) XXXX-XXXX, e-mail xxxxxxxx, representada neste ato por Xxxxxxxx.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

- Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021;
- Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
- Atos da Mesa nº 149, de 30 de abril de 2020, nº 195, de 16 de junho de 2020, e nº 257, de 28 de maio de 2024;
- Pregão Eletrônico nº XXXXXXXXXX; e
- Processo SEI nº 25.0.000025779-9.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é aquisição de equipamentos para cozinha, restaurante e lanchonete da Assembleia Legislativa de Santa Catarina, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

[LOTE/GRUPO X]					
[Descrição do lote/grupo...]					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta da contratada;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO

- 2.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa da contratada, previstas neste instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

3.1. Prazos

- 3.1.1. O prazo de entrega do produto é de **30 (trinta) dias**, contados da assinatura do contrato.
- 3.1.2. O prazo para troca dos bens **rejeitados** será de **5 (cinco) dias**.
- 3.1.3. O prazo para **recebimento definitivo e aceite**, que ocorrerá após o recebimento provisório do(s) produtos, será de **15 (quinze) dias**.

3.2. Local de entrega do objeto

- 3.2.1. A Contratada se responsabilizará por todas as despesas referente à mão de obra, transporte/frete, encargos trabalhistas e outras despesas referentes ao fornecimento e entrega do produto.
- 3.2.2. Os produtos deverão ser entregues em conformidade com a coluna “Local” contida no Apêndice deste termo de referência, respeitando os seguintes referenciais (à exceção do produto que constar “MAURO RAMOS”, todos os demais serão entregues no Palácio Barriga Verde):

“MAURO RAMOS”:

Av. Mauro Ramos nº 300, **9º andar, Unidade Administrativa ALESC**, Centro, Florianópolis/SC, CEP 88020-300;

“AÇOUGUE”, “CARNES”, “CONFEITARIA”, “COZINHA”, “ESTOQUE”, “SALÃO”, “GARDE MANGE”, “HIGIENIZAÇÃO”, “LANCHONETE”, “RECICLAGEM DE LIXO - PARTE EXTERNA ALESC”:

Rua Doutor Jorge Luz Fontes nº 310, **4º andar, Palácio Barriga Verde**, Centro, Florianópolis/SC, CEP 88020-900.

3.3. Garantia técnica

- 3.3.1. Todos os produtos deverão possuir a garantia mínima de **12 (doze) meses**. Caso a garantia fornecida pelo fabricante do produto seja menor que esse período, o licitante deverá oferecer garantia técnica suplementar.

3.4. Assistência técnica

- 3.4.1. A assistência técnica obedecerá a todos os regramentos contidos na Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

CLÁUSULA QUARTA – DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

4.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

4.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

4.3. As comunicações entre a Alesc e a Contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

4.4. A Alesc poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

4.5. O gestor e fiscais do contrato serão designados mediante Portaria do Diretor-Geral da Assembleia Legislativa, no Diário da Alesc e deverão se ater aos ditames do Ato de Mesa nº. 317, de 19 de novembro de 2020, que dispõe sobre a gestão e fiscalização dos contratos administrativos no âmbito da Alesc.

CLÁUSULA QUINTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

5.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, exceto quando estiver vinculado à prestação de serviços ou produtos acessórios, a exemplo do fretamento, acondicionamento, prestação de assistência técnica, acessórios dos produtos para sua melhor utilização, considerando práticas usuais adotadas no mercado e o interesse público.

5.2. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

5.3. A subcontratação depende de autorização prévia do contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.

5.4. A contratada apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.

5.5. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

CLÁUSULA SEXTA – DO PREÇO

6.1. O valor total da contratação é de R\$...... (.....)

6.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento se dará por meio de crédito bancário em conta corrente identificada pela contratada, mediante apresentação do documento fiscal, após a entrega dos produtos devidamente atestados pelo fiscal do contrato e com aceite do Fiscal e do Gestor do contrato, no prazo de 30 (trinta) dias a partir da data de aceite do documento fiscal.

7.2. No caso do não pagamento do documento fiscal até o 30º (trigésimo) dia da data de aceite, por culpa exclusiva do CONTRATANTE, será efetuada a atualização monetária do 31º (trigésimo primeiro) dia até a data da efetiva quitação, atualizando-se o valor com base nos mesmos critérios adotados para a atualização das obrigações tributárias, em observância ao que dispõe o art. 117 da Constituição Estadual.

7.3. O credor que não possuir conta corrente na instituição financeira contratada pela Alesc (Banco do Brasil) poderá receber o pagamento em outras instituições financeiras, por meio de crédito em conta corrente do favorecido, ficando, contudo, responsável pelo pagamento das tarifas bancárias derivadas da operação (nos termos do art. 9º, § 4º, do Decreto nº 1.073, de 23 de fevereiro de 2017).

7.4. Se, quando da efetivação do pagamento, os documentos que comprovem a regularidade fiscal e trabalhista estiverem com a validade expirada, o pagamento não ficará retido, devendo, entretanto, a contratada apresentar, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, novos documentos dentro do prazo de validade, sob pena de ser-lhe aplicada sanção, após defesa, por inadimplemento parcial do contrato.

7.5. Caso haja aplicação de multa/glosa, a contratada deverá emitir novo documento fiscal com o desconto correspondente ao valor da multa/glosa. Caso não seja emitido novo documento fiscal, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente na Alesc em favor da contratada, sendo a base de cálculo para retenção de IR o valor total do documento fiscal, conforme IN RFB nº 1234, de 11 de janeiro de 2012. Caso o valor da multa/glosa seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário.

7.6. Caberá à contratada emitir e apresentar os documentos fiscais correspondentes aos produtos objeto deste contrato, expressos em moeda corrente, com a discriminação dos itens efetivamente fornecidos.

7.6.1. O código de atividade (CNAE) deverá ser compatível com o objeto deste contrato.

7.6.2. O número do contrato e os dados bancários deverão constar do documento fiscal.

7.7. Só serão autorizados, para efeito de pagamento, os documentos fiscais referentes a fornecimentos autorizados, identificados e efetivamente realizados, até o período correspondente.

7.8. No pagamento deverão ser efetuadas as retenções e recolhimentos fiscais determinados pela legislação tributária.

7.9. Sendo identificada cobrança indevida ou outras irregularidades/divergências, os fatos serão informados à contratada, e a contagem do prazo para pagamento será reiniciada a partir da reapresentação da Nota Fiscal devidamente corrigida.

7.10. Sendo identificada cobrança indevida após o pagamento do documento fiscal, os fatos serão informados à contratada para que seja feita glosa do valor correspondente no próximo documento de cobrança.

7.11. A contratada deverá emitir a nota fiscal em observância às regras de retenção de tributos dispostas na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, bem como apresentar documentação comprobatória em caso de isenção ou imunidade.

7.12. Caso a contratada se enquadre e opte pela desoneração da folha de pagamento, disciplinada pela Lei nº 12.546, de 14 de dezembro de 2011, deverá informar essa opção no corpo da nota fiscal, bem como apresentar a declaração do Anexo III da IN RFB nº 2053/2021 devidamente preenchida e assinada.

CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTE

8.1. Em caso de prorrogação contratual, após o interregno de um ano, por meio de pedido da

contratada, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA.

8.2. O índice a ser aplicado será referente a 12 (doze) meses, contados a partir do dia 15/10/2025, data da consolidação da Pesquisa de Preços.

8.3. O reajuste será concedido após transcorrer 12 (doze) meses da vigência do contrato.

8.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

8.5. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o contratante pagará à contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

8.6. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

8.7. O reajuste será realizado por apostilamento ou por termo aditivo.

8.8. Sob pena de preclusão, o direito ao reajuste deverá ser pleiteado pela Contratada antes:

8.8.1. da assinatura de aditivo de prorrogação contratual;

8.8.2. do encerramento do contrato.

8.9. Não haverá reajuste de preços caso a vigência do contrato seja igual ou inferior a 12 (doze) meses e não tenha sido prorrogada, ou se ao tempo do término da contratação decorrerem 12 (doze) meses ou menos dos efeitos financeiros do último reajuste.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, de acordo com o contrato e seus anexos;

9.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

9.3. Notificar a contratada, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

9.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela contratada.

9.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.6. Efetuar o pagamento à contratada do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

9.7. Aplicar à contratada as sanções previstas na lei e neste Contrato.

9.8. Explicitamente, emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

9.9. Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pela contratada no prazo máximo de 1 (um) mês, admitida a prorrogação motivada por igual período.

9.10. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA DEZ – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Cumprir todas as obrigações constantes deste contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

10.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

10.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

10.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos.

10.5. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

10.6. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021.

10.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato.

10.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

10.9. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

10.10. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação.

10.11. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação.

10.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

10.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

10.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante.

10.15. Verificar o recebimento de comunicações no endereço de e-mail indicado neste contrato a cada 24 (vinte e quatro) horas e informar ao contratante caso haja alteração de e-mail ou defeito técnico que impossibilite sua verificação, declarando estar ciente de que os prazos

indicados nas comunicações se iniciam em 2 (dois) dias úteis a contar da data de envio do e-mail, salvo se houver confirmação de leitura ou de recebimento anterior, hipótese em que os prazos se iniciam com a respectiva confirmação.

10.16. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

10.17. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

10.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

10.19. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

10.20. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10.21. Fornecer exclusivamente produtos novos, que atendam aos requisitos de segurança, conformidade legal, durabilidade e plena operacionalidade, observando: a conformidade com normas técnicas da ABNT e certificações do INMETRO, quando aplicável; o atendimento às normas de segurança e saúde no trabalho, especialmente as relativas a máquinas e equipamentos; o cumprimento das exigências da ANVISA quanto à higiene e segurança alimentar; e a preferência por equipamentos com maior eficiência energética e menor consumo de recursos, sem prejuízo da funcionalidade.

10.22. Fornecer garantia mínima de 12 (doze) meses, com a respectiva assistência técnica, nos termos previstos no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

CLÁUSULA ONZE – DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a contratada que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- e) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- f) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas à contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- a) advertência, quando a contratada der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c”, e “d” do subitem anterior, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

c) declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem anterior, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d” que justifiquem a imposição de penalidade mais grave;

d) Multa, conforme tabela a seguir:

Tipo	Correspondência	Evento
Moratória	1% (um por cento) ao dia, até o limite de 30 (trinta) dias, do valor total do contrato.	Atraso injustificado na entrega dos produtos ou na execução dos serviços.
Compensatória	5% (cinco por cento) do valor total do contrato.	Infração descrita na alínea “a” do subitem anterior.
Compensatória	10% (dez por cento) do valor total do contrato.	Infração descrita na alínea “b” do subitem anterior.
Compensatória	20% (vinte por cento) do valor total do contrato.	Infração descrita na alínea “c” do subitem anterior.
Compensatória	5% (cinco por cento) do valor do contrato.	Infração descrita na alínea “d” do subitem anterior.
Compensatória	20% (vinte por cento) do valor total do contrato ou do valor estimado da contratação, quando for o caso.	Infrações descritas nos itens “e” ao “h” do subitem anterior.

11.3. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

11.4. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao contratante.

11.5. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

11.6. A multa pode ser descontada da garantia, dos pagamentos devidos à Contratada em razão do contrato em que houve a aplicação da multa ou de eventual outro contrato havido entre a Alesc e a Contratada.

11.7. Além das disposições previstas na Lei nº 14.133/2021, o processo de aplicação de sanções contratuais seguirá o disposto no Ato da Mesa nº 257/2024.

CLÁUSULA DOZE – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa da contratada:

a) ficará ela constituída em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas

CLÁUSULA TREZE – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas pertinentes ao objeto do presente Edital correrão à conta da Subação 001144 (manutenção e serviços administrativos gerais), Elemento de Despesa 44.90.52.04 (aparelhos de medição e orientação), 44.90.52.12 (aparelhos e utensílios domésticos) e 44.90.52.28 (máquinas e equipamentos de natureza industrial) do Orçamento da Alesc.

CLÁUSULA QUATORZE – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 10.406, de 2002 – Código Civil Brasileiro –, na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA QUINZE – DAS ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos artigos 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. A contratada é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da Procuradoria Jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DEZESSEIS – DA LEI ANTICORRUPÇÃO

16.1. As partes comprometem-se a observar os preceitos legais instituídos pelo ordenamento jurídico brasileiro no que tange ao combate à corrupção, em especial, nas Leis nº 8.429/1992 e nº 12.846/2013, seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis.

16.2. A contratada declara, por si e por seus administradores, funcionários, representantes e outras pessoas que agem em seu nome, direta ou indiretamente, estar ciente dos dispositivos contidos na Lei nº 12.846/2013; e se obriga a tomar todas as providências para fazer com que seus administradores, funcionários e representantes tomem ciência quanto ao teor da mencionada Lei nº 12.846/2013.

16.3. A contratada, no desempenho das atividades objeto deste contrato, compromete-se perante a contratante a abster-se de praticar ato(s) que possa(m) constituir violação à legislação aplicável ao presente instrumento pactual, incluindo aqueles descritos na Lei nº 12.846/2013, em especial no seu artigo 5º.

16.4. Qualquer descumprimento das regras da Lei Anticorrupção e suas regulamentações, por parte da contratada, em qualquer um dos seus aspectos, poderá ensejar a instauração do Procedimento de Apuração da Responsabilidade Administrativa – PAR, nos termos da legislação vigente, com aplicação das sanções administrativas porventura cabíveis e o ajuizamento de ação com vistas à responsabilização na esfera judicial, nos termos dos artigos 18 e 19 da Lei nº 12.846/2013.

16.5. A contratada declara que tem ciência de que a violação de qualquer das obrigações previstas neste contrato, além de outras, é causa para rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos, inclusive danos potenciais, causados à parte inocente e das multas pactuadas.

16.6. A contratada compromete-se em notificar à Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina qualquer irregularidade de que tiver conhecimento acerca da execução do presente contrato.

CLÁUSULA DEZESSETE – DA PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DEZOITO – DO FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca da Capital/SC para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Florianópolis, documento datado e assinado eletronicamente.

CONTRATANTE

Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina (Alesc)

Leonardo Lorenzetti

Diretor-Geral

Vitor Luiz Soares Bartelega

Diretor Administrativo

CONTRATADA

Xxxxxxx Xxxxxxx

Xxxxx Xxxxxx

[Representante Legal]



Documento assinado eletronicamente por **CARLOS ALBERTO LEAL**, **Coordenador de Licitações e Contratos**, em 31/10/2025, às 19:29, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **LEONARDO LORENZETTI**, **Diretor-Geral**, em 03/11/2025, às 12:03, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.alesc.sc.gov.br/verifica-assinatura> informando o código verificador **2012137** e o código CRC **4442525D**.
