



GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

AVISO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO

Acha-se aberta no **CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA**, a licitação na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 057/2022**, OC. 102401100632022OC00327, referente ao Processo nº **2022/30161**, a ser realizada por intermédio do sistema eletrônico de **contratações, denominado "Bolsa Eletrônica de Compras do Governo do Estado de São Paulo – BEC/SP"**, cujo objeto é a **AQUISIÇÃO DE CONJUNTO DIDÁTICO PARA O CURSO DE VITICULTURA E ENOLOGIA - EQUIPAMENTOS E COMPONENTES, PARA ETEC BENEDITO STORANI - JUNDIAÍ**, a realização do pregão será no dia 10 de outubro de 2022, a partir das 10:00 horas. O edital na íntegra, estará disponível para consulta e/ou retirada no site www.bec.sp.gov.br e <https://dca.cps.sp.gov.br/licitacoes/>.

São Paulo, 22 de setembro de 2022.

KAUANY DUARTE DA SILVA

Subscritora do Edital



Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almojarifado

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 057/2022

PROCESSO Nº 2022/30161

OFERTA DE COMPRA Nº 102401100632022OC00327

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.bec.sp.gov.br

DATA DO INÍCIO DO PRAZO PARA ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA: 26/09/2022

DATA E HORA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 10/10/2022 às 10:00 horas

O **CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA**, por intermédio da Senhora Profª Laura M. J. Laganá, RG nº 7.715.675-4 e CPF nº 005.923.818-62, usando a competência delegada pelos artigos 3º e 7º, inciso I, do Decreto Estadual nº 47.297, de 06 de novembro de 2002, torna público que se acha aberta, nessa unidade, situada a **Rua dos Andradas, 140 - Santa Ifigênia - São Paulo/SP** licitação na modalidade **PREGÃO**, a ser realizada por intermédio do sistema eletrônico de contratações denominado "Bolsa Eletrônica de Compras do Governo do Estado de São Paulo – Sistema BEC/SP", com utilização de recursos de tecnologia da informação, denominada **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO**, objetivando a **AQUISIÇÃO DE CONJUNTO DIDÁTICO PARA O CURSO DE VITICULTURA E ENOLOGIA - EQUIPAMENTOS E COMPONENTES**, sob o regime de que será regida pela Lei Federal nº 10.520/2002, pelo Decreto Estadual nº 49.722/2005 e pelo regulamento anexo à Resolução CC-27, de 25 de maio de 2006, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993, do Decreto Estadual nº 47.297/2002, do regulamento anexo à Resolução CEGP-10, de 19 de novembro de 2002, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

A opção da Administração por licitar de acordo com a Lei Federal nº 10.520/2002 e as normas mencionadas no parágrafo anterior observa o disposto no artigo 191 c/c o inciso II do artigo 193 da Lei Federal nº 14.133/2021.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos e ser encaminhadas por meio eletrônico após o registro dos interessados em participar do certame e o credenciamento de seus representantes no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de São Paulo – CAUFESP.

A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico www.bec.sp.gov.br, no dia e hora mencionados no preâmbulo deste Edital, e será conduzida pelo Pregoeiro

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

com o auxílio da equipe de apoio, designados nos autos do processo em epígrafe e indicados no sistema pela autoridade competente.

1. OBJETO

1.1. **Descrição.** A presente licitação tem por objeto a **AQUISIÇÃO DE CONJUNTO DIDÁTICO PARA O CURSO DE VITICULTURA E ENOLOGIA - EQUIPAMENTOS E COMPONENTES, PARA ETEC BENEDITO STORANI - JUNDIAÍ** conforme especificações constantes do Termo de Referência que integra este Edital como **Anexo I**.

2. PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. **Participantes.** Poderão participar do certame todos os interessados em contratar com a Administração Estadual que estejam registrados no CAUFESP, que atuem em atividade econômica compatível com o seu objeto, sejam detentores de senha para participar de procedimentos eletrônicos e tenham credenciado os seus representantes na forma estabelecida no regulamento que disciplina a inscrição no referido Cadastro.

2.1.1. O registro no CAUFESP, o credenciamento dos representantes que atuarão em nome da licitante no sistema de pregão eletrônico e a senha de acesso deverão ser obtidos anteriormente à abertura da sessão pública e autorizam a participação em qualquer pregão eletrônico realizado por intermédio do Sistema BEC/SP.

2.1.2. O registro no CAUFESP é gratuito. As informações a respeito das condições exigidas e dos procedimentos a serem cumpridos para a inscrição no Cadastro, para o credenciamento de representantes e para a obtenção de senha de acesso estão disponíveis no endereço eletrônico www.bec.sp.gov.br.

2.2. **Vedações.** Não será admitida a participação, neste certame licitatório, de pessoas físicas ou jurídicas:

2.2.1. Que estejam com o direito de licitar e contratar temporariamente suspenso, ou que tenham sido impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública estadual, direta e indireta, com base no artigo 87, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/1993 e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002;

2.2.2. Que tenham sido declaradas inidôneas pela Administração Pública federal, estadual ou municipal, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/1993;

2.2.3. Que possuam vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista com a autoridade competente, o Pregoeiro, o subscritor do edital ou algum dos membros da respectiva equipe de apoio, nos termos do artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/1993;

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

- 2.2.4. Que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 2.2.5. Que estejam reunidas em consórcio ou sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
- 2.2.6. Que tenham sido proibidas pelo Plenário do CADE de participar de licitações promovidas pela Administração Pública federal, estadual, municipal, direta e indireta, em virtude de prática de infração à ordem econômica, nos termos do artigo 38, inciso II, da Lei Federal nº 12.529/2011;
- 2.2.7. Que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública em virtude de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do art. 72, § 8º, inciso V, da Lei Federal nº 9.605/1998;
- 2.2.8. Que tenham sido proibidas de contratar com o Poder Público em razão de condenação por ato de improbidade administrativa, nos termos do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992;
- 2.2.9. Que tenham sido declaradas inidôneas para contratar com a Administração Pública pelo Plenário do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, nos termos do artigo 108 da Lei Complementar Estadual nº 709/1993;
- 2.2.10. Que tenham sido suspensas temporariamente, impedidas ou declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública estadual, direta e indireta, por desobediência à Lei de Acesso à Informação, nos termos do artigo 33, incisos IV e V, da Lei Federal nº 12.527/2011 e do artigo 74, incisos IV e V, do Decreto Estadual nº 58.052/2012;
- 2.2.11. Que estejam proibidas de participar da licitação ou de celebrar a contratação em decorrência do efeito de sanção registrada no Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP (artigo 22 da Lei Federal nº 12.846/2013), ou no Cadastro Estadual de Empresas Punidas – CEEP (artigo 5º do Decreto Estadual nº 60.106/2014).
- 2.3. **Inexistência de fato impeditivo à participação.** A participação no certame está condicionada, ainda, a que o interessado declare, ao acessar o ambiente eletrônico de contratações do Sistema BEC/SP, mediante assinalação nos campos próprios, que inexistente qualquer fato impeditivo de sua participação no certame ou de sua contratação, bem como que conhece e aceita os regulamentos do Sistema BEC/SP, relativos a Dispensa de Licitação, Convite e Pregão Eletrônico.
- 2.4. **Uso do sistema BEC/SP.** A licitante responde integralmente por todos os atos praticados no pregão eletrônico, por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante. Em caso de perda ou quebra do sigilo da senha de acesso, caberá ao interessado efetuar

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

o seu cancelamento por meio do sítio eletrônico www.bec.sp.gov.br (opção "CAUFESP"), conforme Resolução CC-27, de 25 de maio de 2006.

- 2.5. Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante em cada pregão eletrônico.
- 2.6. O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.
- 2.7. **Direito de preferência.** Para o exercício do direito de preferência de que trata o item 5.6 e subdivisões, bem como para a fruição do benefício de habilitação previsto na alínea "f" e subdivisão do item 5.9, a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte deverá constar do registro da licitante junto ao CAUFESP, sem prejuízo do disposto nos itens 4.1.4.3 e 4.1.4.4 deste Edital.
- 2.8. **Participação de cooperativas.** Será permitida a participação de sociedades cooperativas nesta licitação, nos termos do artigo 1º do Decreto Estadual nº 55.938, de 21 de junho de 2010, com a redação dada pelo Decreto Estadual nº 57.159, de 21 de julho de 2011.
- 2.8.1. Às cooperativas que preencham as condições estabelecidas no art. 34 da Lei Federal nº 11.488/2007, estendem-se as regras previstas para as microempresas e empresas de pequeno porte referentes ao direito de preferência de que trata o item 5.6 e subdivisões, bem como à fruição do benefício de habilitação previsto na alínea "f" e subdivisão do item 5.9.
- 2.8.2. Para o exercício do direito de preferência e a fruição do benefício de habilitação indicados no item 2.8.1, a condição de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34 da Lei Federal nº 11.488/2007 deverá constar do registro da licitante junto ao CAUFESP, sem prejuízo do disposto no item 4.1.4.5 deste Edital.

3. PROPOSTAS

- 3.1. **Envio.** As propostas deverão ser enviadas por meio eletrônico disponível no endereço www.bec.sp.gov.br na opção "PREGAO-ENTREGAR PROPOSTA", desde a divulgação da íntegra do Edital no referido endereço eletrônico até o dia e horário previstos no preâmbulo para a abertura da sessão pública, devendo a licitante, para formulá-las, assinalar a declaração de que cumpre integralmente os requisitos de habilitação constantes do Edital.
- 3.2. **Preços.** Os preços unitários e total serão ofertados no formulário eletrônico próprio, em moeda corrente nacional, em algarismos, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos diretos ou indiretos relacionados ao fornecimento do objeto da presente licitação, tais como tributos, remunerações, despesas

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta licitação, inclusive gastos com transporte.

3.2.1. As propostas não poderão impor condições e deverão limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista no Edital e seus anexos.

3.2.2. Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.

3.2.3. **Simples Nacional.** As microempresas e empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional, ante as vedações previstas na Lei Complementar Federal nº 123/2006, não poderão aplicar os benefícios decorrentes desse regime tributário diferenciado em sua proposta, devendo elaborá-la de acordo com as normas aplicáveis às demais pessoas jurídicas, sob pena de não aceitação dos preços ofertados pelo Pregoeiro.

3.2.3.1. Caso venha a ser contratada, a microempresa ou empresa de pequeno porte na situação descrita no item 3.2.3 deverá requerer ao órgão fazendário competente a sua exclusão do Simples Nacional até o último dia útil do mês subsequente àquele em que celebrada a contratação, nos termos do artigo 30, *caput*, inciso II, e §1º, inciso II, da Lei Complementar Federal nº 123/2006, apresentando à Administração a comprovação da exclusão ou o seu respectivo protocolo.

3.2.3.2. Se a contratada não realizar espontaneamente o requerimento de que trata o item 3.2.3.1, caberá ao ente público contratante comunicar o fato ao órgão fazendário competente, solicitando que a empresa seja excluída de ofício do Simples Nacional, nos termos do artigo 29, inciso I, da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

3.3. **Reajuste.** O preço ofertado permanecerá fixo e irremovível.

3.4. **Validade da proposta.** Na ausência de indicação expressa em sentido contrário no **Anexo II**, o prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias contados a partir da data de sua apresentação.

4. HABILITAÇÃO

4.1. O julgamento da habilitação se processará mediante o exame dos documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:

4.1.1. Habilitação jurídica

- a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária;

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

- c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias;
- d) Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, tratando-se de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- f) Em se tratando de sociedade cooperativa: ato constitutivo e estatuto atualizado e registrado na Junta Comercial, devendo o estatuto estar adequado à Lei Federal nº 12.690/2012; documentos de eleição ou designação dos atuais administradores; e registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras, nos termos do artigo 107 da Lei Federal nº 5.764/1971;

4.1.2. Regularidade fiscal e trabalhista

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo à sede ou domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) Certificado de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF - FGTS);
- d) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de débitos trabalhistas (CNDT);
- e) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;

f) Certidão emitida pela Fazenda Estadual da sede ou domicílio da licitante que comprove a regularidade de débitos tributários relativos ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação - ICMS;

4.1.3. Qualificação econômico-financeira

- a) Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual;
 - a.1) Se a licitante for sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea "a" deverá ser substituída por certidão cujo conteúdo demonstre a ausência de insolvência civil, expedida pelo distribuidor competente.
 - a.2). Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

4.1.4. Declarações e outras comprovações

4.1.4.1. Declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do **Anexo III.1**, atestando que:

a) se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho e Previdência no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal, na forma do Decreto Estadual nº 42.911/1998;

b) não se enquadra em nenhuma das vedações de participação na licitação do item 2.2 deste Edital;

4.1.4.2. Declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do **Anexo III.2**, afirmando que sua proposta foi elaborada de maneira independente e que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/ 2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014.

4.1.4.3. Em se tratando de microempresa ou de empresa de pequeno porte, declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do **Anexo III.3**, declarando seu enquadramento nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

4.1.4.4. **Comprovação da condição de ME/EPP.** Sem prejuízo da declaração exigida no item 4.1.4.3 e admitida a indicação, pelo licitante, de outros meios e documentos aceitos pelo ordenamento jurídico vigente, a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte será comprovada da seguinte forma:

4.1.4.4.1. Se sociedade empresária, pela apresentação de certidão expedida pela Junta Comercial competente;

4.1.4.4.2. Se sociedade simples, pela apresentação da "Certidão de Breve Relato de Registro de Enquadramento de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte", expedida pelo Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas.

4.1.4.5. Em se tratando de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34 da Lei Federal nº 11.488/2007:

4.1.4.5.1. Declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do **Anexo III.4**, declarando que seu estatuto foi adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que auferir Receita Bruta até o limite definido no inciso II do *caput* do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006;

4.1.4.5.2. Sem prejuízo da declaração exigida no item 4.1.4.5.1 e admitida a indicação, pelo licitante, de outros meios e documentos aceitos pelo ordenamento jurídico vigente, a condição de

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almojarifado

cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34 da Lei Federal nº 11.488/2007 será comprovada pela Demonstração do Resultado do Exercício ou documento equivalente que comprove Receita Bruta até o limite definido no inciso II do *caput* do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

4.1.4.6. Declaração indicando o representante no estado de São Paulo autorizado a prestar serviço de assistência técnica, informando o endereço, telefone, e-mail para contato durante e após o período de garantia.

4.1.5. Qualificação técnica

4.1.5.1. A proponente deverá apresentar “Certificado de Visita Técnica”, conforme o modelo constante do Anexo V.1.

4.1.5.1.1. A visita técnica tem como objetivo verificar as condições locais para a execução do objeto da contratação, permitindo aos interessados verificar localmente as informações que julgarem necessárias para a elaboração da sua proposta, de acordo com o que o próprio interessado julgar conveniente, não cabendo à Administração nenhuma responsabilidade em função de insuficiência dos dados levantados por ocasião da visita técnica.

4.1.5.1.2. Poderão ser feitas tantas visitas técnicas quantas cada interessado considerar necessário. Cada visita deverá ser agendada por e-mail (e042dir@cps.sp.gov.br) ou pelo telefone (11) 4582-1881 e poderá ser realizada até o dia imediatamente anterior à sessão pública, no período das 8h às 12h e das 13h às 17h.

4.1.5.1.3. Competirá a cada interessado, quando da visita técnica, fazer-se acompanhar dos técnicos e especialistas que entender suficientes para colher as informações necessárias à elaboração da sua proposta.

4.1.5.1.4. As prospecções, investigações técnicas, ou quaisquer outros procedimentos que impliquem interferências no local em que serão executado o objeto da contratação deverão ser previamente informadas e autorizadas pela Administração.

4.1.5.1.5. O interessado não poderá pleitear modificações nos preços, nos prazos ou nas condições contratuais, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou de informações sobre o local em que serão executados os serviços objeto da contratação.

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

4.2. Disposições gerais sobre os documentos de habilitação.

4.2.1. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas nos 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

4.2.2. O Pregoeiro, a seu critério, poderá diligenciar para esclarecer dúvidas ou confirmar o teor das declarações solicitadas no item 4.1.4 deste Edital e das comprovações de qualificação econômico-financeira e de qualificação técnica (caso exigidas nos itens 4.1.3 e 4.1.5), aplicando-se, em caso de falsidade, as sanções penais e administrativas pertinentes.

4.2.3. Se o licitante for a matriz, os documentos exigidos no item 4.1.2 deverão estar em nome da matriz, e, se for filial, os documentos exigidos no item 4.1.2 deverão estar em nome da filial que, na condição de licitante, executará o objeto da contratação, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

4.2.4. O licitante que se considerar isento ou imune de tributos relacionados ao objeto da licitação, cuja regularidade fiscal seja exigida no presente Edital, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração emitida pela correspondente Fazenda do domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

5. SESSÃO PÚBLICA E JULGAMENTO

5.1. **Abertura das propostas.** No dia e horário previstos neste Edital, o Pregoeiro dará início à sessão pública do pregão eletrônico, com a abertura automática das propostas e a sua divulgação pelo sistema na forma de grade ordenatória, em ordem crescente de preços.

5.2. **Análise.** A análise das propostas pelo Pregoeiro se limitará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos e à legislação vigente.

5.2.1. Serão desclassificadas as propostas:

- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados neste Edital;
- b) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes;
- c) apresentadas por licitante impedida de participar, nos termos do item 2.2 deste Edital.

5.2.2. A desclassificação se dará por decisão motivada do Pregoeiro, observado o disposto no artigo 43, § 3º, da Lei Federal nº 8.666/1993.

5.2.3. Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

5.2.4. O eventual desempate de propostas do mesmo valor será promovido pelo sistema, com observância dos critérios legais estabelecidos para tanto.

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

5.3. Nova grade ordenatória será divulgada pelo sistema, contendo a relação das propostas classificadas e das desclassificadas.

5.4. **Lances.** Será iniciada a etapa de lances com a participação de todas as licitantes detentoras de propostas classificadas.

5.4.1. Os lances deverão ser formulados exclusivamente por meio do sistema eletrônico em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço ou ao último valor apresentado pela própria licitante ofertante, observada em ambos os casos a redução mínima fixada no item 5.4.2, aplicável, inclusive, em relação ao primeiro formulado, prevalecendo o primeiro lance recebido, quando ocorrerem 02 (dois) ou mais lances do mesmo valor

5.4.2. O valor de redução mínima entre os lances será de R\$ 38.000,00 (trinta e oito mil reais) e incidirá sobre o valor total do objeto.

5.4.3. A etapa de lances terá a duração de 15 (quinze) minutos.

5.4.3.1. A duração da etapa de lances será prorrogada automaticamente pelo sistema, visando à continuidade da disputa, quando houver lance admissível ofertado nos últimos 03 (três) minutos do período de que trata o item 5.4.3 ou nos sucessivos períodos de prorrogação automática.

5.4.3.2. Não havendo novos lances ofertados nas condições estabelecidas no item 5.4.3.1, a duração da prorrogação encerrar-se-á, automaticamente, quando atingido o terceiro minuto contado a partir do registro no sistema do último lance que ensejar prorrogação.

5.4.4. No decorrer da etapa de lances, as licitantes serão informadas pelo sistema eletrônico:

5.4.4.1. dos lances admitidos e dos inválidos, horários de seus registros no sistema e respectivos valores;

5.4.4.2. do tempo restante para o encerramento da etapa de lances.

5.4.5. A etapa de lances será considerada encerrada findos os períodos de duração indicados no item 5.4.3.

5.5. **Classificação.** Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará a nova grade ordenatória contendo a classificação final, em ordem crescente de valores, considerando o último preço admitido de cada licitante.

5.6. **Empate ficto.** Com base na classificação a que alude o item 5.5, será assegurada às licitantes microempresas e empresas de pequeno porte preferência à contratação, observadas as seguintes regras:

5.6.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte detentora da proposta de menor valor, entre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada, será convocada pelo Pregoeiro para que apresente preço inferior ao da melhor classificada no prazo de 5

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

(cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência. Caso haja propostas empatadas, a convocação recairá sobre a licitante vencedora de sorteio.

5.6.2. Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas e empresas de pequeno porte cujos valores das propostas se enquadrem nas condições indicadas no item 5.6.1.

5.6.3. Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o item 5.5, seja microempresa ou empresa de pequeno porte, não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.

5.6.4. Sempre que, em momento subsequente, a proposta melhor classificada não for aceita, ou for desclassificada ou inabilitada, e antes de o Pregoeiro passar à proposta subsequente, haverá nova verificação da eventual ocorrência de empate ficto, nos termos dos itens 5.6 e 5.6.1 a 5.6.3 do Edital, se for o caso.

5.7. **Negociação.** O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor mediante troca de mensagens abertas no sistema, com vistas à redução do preço.

5.8. **Aceitabilidade.** Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

5.8.1. A aceitabilidade dos preços será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pela Unidade Compradora que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.

5.8.2. Não serão aceitas as propostas que tenham sido apresentadas por microempresas ou empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional e que, não obstante, tenham considerado os benefícios desse regime tributário diferenciado.

5.8.3. Na mesma sessão pública, o Pregoeiro solicitará da licitante detentora da melhor oferta o envio, no campo próprio do sistema, da planilha de proposta detalhada, elaborada de acordo com o modelo do **Anexo II** deste Edital, contendo os preços unitários e o novo valor total para a contratação a partir do valor total final obtido no certame.

5.8.3.1. A planilha de proposta deverá conter indicação da procedência, marca e modelo do produto ofertado, observadas as especificações do Termo de Referência constante do **Anexo I**.

5.8.3.2. O Pregoeiro poderá a qualquer momento solicitar às licitantes os esclarecimentos que julgar necessários.

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

5.8.3.3. A critério do Pregoeiro, a sessão pública poderá ser suspensa por até 02 (dois) dias úteis para a apresentação da planilha de proposta em conformidade com o modelo do **Anexo II**.

5.8.3.4. Se a licitante detentora da melhor oferta deixar de cumprir a obrigação estabelecida no item 5.8.3, sua proposta não será aceita pelo Pregoeiro.

5.9. Exame das condições de habilitação. Considerada aceitável a oferta de menor preço, passará o Pregoeiro ao julgamento da habilitação, observando as seguintes diretrizes:

- a) Verificação dos dados e informações do autor da oferta aceita, constantes do CAUFESP e extraídos dos documentos indicados no item 4 deste Edital;
- b) Caso os dados e informações constantes no CAUFESP não atendam aos requisitos estabelecidos no item 4 deste Edital, o Pregoeiro verificará a possibilidade de suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas mediante consultas efetuadas por outros meios eletrônicos hábeis de informações. Essa verificação será certificada pelo Pregoeiro na ata da sessão pública, devendo ser anexados aos autos os documentos obtidos por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada e justificada;
- c) A licitante poderá suprir eventuais omissões ou sanear falhas relativas ao cumprimento dos requisitos e condições de habilitação estabelecidos neste Edital mediante a apresentação de documentos, preferencialmente no campo próprio do Sistema BEC/SP ou por correio eletrônico a ser fornecido pelo Pregoeiro no chat do sistema, desde que os envie no curso da própria sessão pública e antes de ser proferida a decisão sobre a habilitação.
- d) A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos hábeis de informações, no momento da verificação a que se refere a alínea "b", ou dos meios para a transmissão de cópias de documentos a que se refere a alínea "c", ambas deste subitem 5.9, ressalvada a indisponibilidade de seus próprios meios. Na hipótese de ocorrerem essas indisponibilidades e/ou não sendo supridas ou saneadas as eventuais omissões ou falhas, na forma prevista nas alíneas "b" e "c", a licitante será inabilitada, mediante decisão motivada;
- e) Os originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas dos documentos enviados na forma constante da alínea "c" deverão ser apresentados no endereço indicado no preâmbulo deste Edital, em até 02 (dois) dias após o encerramento da sessão pública, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e aplicação das penalidades cabíveis;
 - e.1) Os documentos poderão ser apresentados mediante publicação em órgão da imprensa oficial, ou por cópia simples, desde que acompanhados dos originais para que sejam autenticados por servidor da administração; ou

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

e.2) Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

f) A comprovação da regularidade fiscal e trabalhista de microempresas ou empresas de pequeno porte será exigida apenas para efeito de celebração da contratação. Não obstante, a apresentação de todas as certidões e documentos exigidos para a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista será obrigatória na fase de habilitação, ainda que apresentem alguma restrição ou impedimento.

f.1) A prerrogativa tratada na alínea "f" abrange apenas a regularidade fiscal e trabalhista do licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte, não abrangendo os demais requisitos de habilitação exigidos neste Edital, os quais deverão ser comprovados durante o certame licitatório e na forma prescrita neste item 5.9.

g) Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

h) Havendo necessidade de maior prazo para analisar os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no chat eletrônico a nova data e horário para sua continuidade.

i) Por meio de aviso lançado no sistema, o Pregoeiro informará às demais licitantes que poderão consultar as informações cadastrais da licitante vencedora utilizando opção disponibilizada no próprio sistema para tanto. O Pregoeiro deverá, ainda, informar o teor dos documentos recebidos por meio eletrônico.

5.10. A licitante habilitada nas condições da alínea "f" do item 5.9 deverá comprovar sua regularidade fiscal e trabalhista sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeito de negativa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

5.11. Ocorrendo a habilitação na forma indicada na alínea "f", do item 5.9, a sessão pública será suspensa pelo Pregoeiro, observados os prazos previstos no item 5.10 para que a licitante vencedora possa comprovar a regularidade fiscal e trabalhista.

5.12. Por ocasião da retomada da sessão, o Pregoeiro decidirá motivadamente sobre a comprovação ou não da regularidade fiscal e trabalhista de que trata o item 5.10, ou sobre a prorrogação de prazo para a mesma comprovação.

5.13. **Exame da oferta subsequente.** Se a oferta não for aceitável, se a licitante desatender às exigências para a habilitação, ou não sendo saneada a irregularidade fiscal e trabalhista, nos moldes dos itens 5.10 a 5.12, o

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoarifado

Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação de que tratam os itens 5.5 e 5.6, examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

6. RECURSO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

6.1. **Recursos.** Divulgado o vencedor ou, se for o caso, saneada a irregularidade fiscal e trabalhista nos moldes dos itens 5.10 a 5.12, o Pregoeiro informará às licitantes por meio de mensagem lançada no sistema que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, utilizando exclusivamente o campo próprio disponibilizado no sistema.

6.1.1. O prazo fixado para a manifestação da intenção de interposição de recurso por meio eletrônico será de 05 (cinco) minutos.

6.2. Havendo interposição de recurso o Pregoeiro informará aos recorrentes que poderão apresentar memoriais contendo as razões recursais no prazo de 03 (três) dias úteis após o encerramento da sessão pública, sob pena de preclusão. Os demais licitantes poderão apresentar contrarrazões ao(s) recurso(s) interposto(s) no prazo comum de 03 (três) dias úteis contados a partir do término do prazo para apresentação, pelo(s) recorrente(s), dos memoriais recursais, sendo-lhes assegurada vista aos autos do processo no endereço indicado pela Unidade Compradora.

6.3. Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão oferecidos por meio eletrônico no sítio www.bec.sp.gov.br, opção "RECURSO". A apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas, se houver, será efetuada mediante protocolo dentro dos prazos estabelecidos no item 6.2.

6.4. A falta de interposição do recurso na forma prevista no item 6.1 importará na decadência do direito de recorrer, podendo o Pregoeiro adjudicar o objeto do certame ao vencedor na própria sessão pública e, em seguida, propor à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.

6.5. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

6.6. **Homologação.** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

6.7 Adjudicação. A adjudicação será feita considerando a totalidade do objeto.

7. DESCONEXÃO COM O SISTEMA ELETRÔNICO

7.1. **Desconexão.** À licitante caberá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública, respondendo pelos ônus decorrentes de sua desconexão ou da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema.

7.2. **Efeitos.** A desconexão do sistema eletrônico com o Pregoeiro, durante a sessão pública, implicará:

- a) fora da etapa de lances, a sua suspensão e o seu reinício, desde o ponto em que foi interrompida. Neste caso, se a desconexão persistir por tempo superior a 15 (quinze) minutos, a sessão pública deverá ser suspensa e reiniciada somente após comunicação expressa às licitantes de nova data e horário para a sua continuidade;
- b) durante a etapa de lances, a continuidade da apresentação de lances pelas licitantes, até o término do período estabelecido no Edital.

7.3. A desconexão do sistema eletrônico com qualquer licitante não prejudicará a conclusão válida da sessão pública ou do certame.

8. PRAZOS, LOCAIS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

8.1. **Prazo de entrega.** Os bens deverão ser entregues em até **240 (duzentos e quarenta) dias corridos**, contados da data da **assinatura do contrato pela contratada**.

8.2. **Remissão ao Termo de Referência.** A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita no(s) locais indicados no Termo de Referência, que constitui **Anexo I** deste Edital, correndo por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

9. RECEBIMENTO DO OBJETO

9.1. **Recebimento provisório.** O objeto será recebido provisoriamente em até **05 (cinco) dias úteis**, contados da data da entrega dos bens, acompanhado da respectiva nota fiscal/fatura.

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

9.2. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Secretaria de Segurança Pública, ou documento equivalente, do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.

9.3. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

9.3.1. Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

9.3.1.1. Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de **05 (cinco) dias**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

9.3.2. Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

9.3.2.1. Na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de **05 (cinco) dias**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

9.4. **Recebimento definitivo.** O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de **05 (cinco) dias úteis** após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante "Termo de Recebimento Definitivo" ou "Recibo", firmado pelo servidor responsável.

10. PAGAMENTOS

10.1. **Prazo. Os pagamentos serão efetuados em 30 (trinta) dias, contados da apresentação de cada nota fiscal/fatura no protocolo da Unidade Compradora, no endereço indicado no preâmbulo deste Edital, à vista do respectivo "Termo de Recebimento Definitivo" ou "Recibo".**

10.2. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à contratada e seu vencimento ocorrerá em **30 (trinta) dias** após a data de sua apresentação válida.

10.3. **CADIN ESTADUAL.** Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome da contratada no "Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades do Estado de São Paulo – CADIN ESTADUAL", o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pela contratada, de que os registros estão suspensos, nos termos do artigo 8º da Lei Estadual nº 12.799/2008.

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

10.4. Os pagamentos serão feitos mediante crédito aberto em conta corrente em nome da contratada no Banco do Brasil S/A.

10.5. **Correção monetária.** Havendo atraso nos pagamentos, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados *pro rata temporis*, em relação ao atraso verificado.

11. CONTRATAÇÃO

11.1. **Celebração.** A contratação decorrente deste certame licitatório será formalizada mediante a **assinatura de termo de contrato**, cuja minuta integra este Edital como **anexo V**.

11.1.1. Se, por ocasião da celebração do contrato, algum dos documentos apresentados pela adjudicatária para fins de comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista estiver com o prazo de validade expirado, a Unidade Compradora verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações e certificará a regularidade nos autos do processo, anexando ao expediente os documentos comprobatórios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

11.1.2. Se não for possível atualizar os documentos referidos no item 11.1.1 por meio eletrônico hábil de informações, a adjudicatária será notificada para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em plena vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

11.1.3. Constitui condição para a celebração da contratação, bem como para a realização dos pagamentos dela decorrentes, a inexistência de registros em nome da adjudicatária no "Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais – CADIN ESTADUAL". Esta condição será considerada cumprida se a devedora comprovar que os respectivos registros se encontram suspensos, nos termos do artigo 8º, §§ 1º e 2º. da Lei Estadual nº 12.799/2008.

11.1.4. Com a finalidade de verificar o eventual descumprimento pelo licitante das condições de participação previstas no item 2.2 deste Edital serão consultados, previamente à celebração da contratação, os seguintes cadastros:

11.1.4.1. Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções (<http://www.esancoes.sp.gov.br>);

11.1.4.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS (<http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>);

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

11.1.4.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNIA, do Conselho Nacional de Justiça (http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php), devendo ser consultados o nome da pessoa jurídica licitante e, também, de seu sócio majoritário (artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992).

11.1.4.4. Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP (<http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>);

11.1.4.5. Cadastro Estadual de Empresas Punidas – CEEP (<http://www.corregedoria.sp.gov.br/PesquisaCEEP.aspx>);

11.1.4.6. Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www.tce.sp.gov.br/apenados>).

11.1.5. Constituem, igualmente, condições para a celebração da contratação:

11.1.5.1. A apresentação do(s) documento(s) que a adjudicatária, à época do certame licitatório, houver se comprometido a exibir antes da celebração da contratação por meio de declaração específica, caso exigida no item 4.1.4.6 deste Edital;

11.1.5.2. A indicação de gestor encarregado de representar a adjudicatária com exclusividade perante o contratante, caso se trate de sociedade cooperativa.

11.2. No prazo de 5 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, a adjudicatária deverá comparecer perante a Unidade Compradora para **assinatura do contrato** ou, alternativamente, solicitar o seu envio por meio eletrônico.

11.2.1. O prazo indicado no item 11.2 poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do interessado e aceita pela Administração.

11.2.2. O não comparecimento do fornecedor para assinatura do contrato ou, quando solicitado o seu envio por meio eletrônico, a ausência de envio de confirmação de recebimento dentro do prazo indicado no item 11.2 importará na recusa à contratação, sujeita à aplicação das sanções cabíveis.

11.2.3 No momento da assinatura do contrato, a adjudicatária deverá apresentar a “Declaração de Atualização Cadastral” do representante responsável pela assinatura no sistema “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, disponível no Portal de Sistemas do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (doravante TCESP), por meio do endereço <https://www.tce.sp.gov.br/>.

11.3. **Celebração frustrada.** As demais licitantes classificadas serão convocadas para participar de nova sessão pública do pregão, com vistas à celebração da contratação, quando a adjudicatária:

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

11.3.1. Deixar de comprovar sua regularidade fiscal e trabalhista, nos moldes do item 5.10, ou na hipótese de invalidação do ato de habilitação com base no disposto na alínea "e" do item 5.9;

11.3.2. For convocada dentro do prazo de validade de sua proposta e não apresentar a situação regular de que tratam os itens 11.1.1 a 11.1.5 deste Edital.

11.3.3. Recusar a contratação, no caso do item 11.2.2;

11.3.4. For proibida de participar desta licitação, nos termos do item 2.2 deste Edital;

11.4 A nova sessão de que trata o item 11.3 será realizada em prazo não inferior a 03 (três) dias úteis contados da publicação do aviso no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

11.4.1. O aviso será também divulgado nos endereços eletrônicos www.bec.sp.gov.br e www.imprensaoficial.com.br, opção "NEGÓCIOS PÚBLICOS".

11.4.2. Na nova sessão, respeitada a ordem de classificação, observar-se-ão as disposições dos itens 5.7 a 5.10 e 6.1 a 6.7 deste Edital.

11.5. No presente exercício as despesas decorrentes desta contratação irão onerar o crédito orçamentário desta Autarquia, UGE **102401**, PROGRAMA DE TRABALHO: **12 363 1039 5292 0000**, FONTE DE RECURSO: **001 001 001**, NATUREZA DE DESPESA: **44 90 52 33**.

12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. **Impedimento de licitar e contratar.** Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, a pessoa física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal, quando couber.

12.2. **Multas e registros.** A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas no **Anexo IV** deste Edital, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, e deverá ser registrada no CAUFESP, no "Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções", no endereço www.esancoes.sp.gov.br, e também no "Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS", no endereço <http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>.

12.3. **Autonomia.** As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

12.4. **Descontos.** O contratante poderá descontar das faturas os valores correspondentes às multas que eventualmente lhe forem aplicadas por descumprimento de obrigações estabelecidas neste Edital, ou em seus anexos.

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

12.5. **Conformidade com o marco legal anticorrupção.** A prática de atos que atentem contra o patrimônio público nacional ou estrangeiro, contra princípios da administração pública, ou, que de qualquer forma, venham a constituir fraude ou corrupção, durante a licitação ou ao longo da execução da contratação, será objeto de instauração de processo administrativo de responsabilização nos termos da Lei Federal nº 12.846/2013 e do Decreto Estadual nº 60.106/2014, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002.

13. GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

13.1. Não será exigida a prestação de garantia de execução para celebrar a contratação decorrente deste certame licitatório.

14. IMPUGNAÇÕES E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

14.1. **Forma.** As impugnações e os pedidos de esclarecimentos serão formulados por meio eletrônico, em campo próprio do sistema, encontrado na opção "EDITAL". As impugnações e os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

14.2. **Decisão.** As impugnações serão decididas pelo subscritor do Edital e os pedidos de esclarecimentos respondidos pelo Pregoeiro até o dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública.

14.2.1. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização da sessão pública, se for o caso.

14.2.2. As decisões das impugnações e as respostas aos pedidos de esclarecimentos serão entranhados aos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

14.3. **Aceitação tácita.** A ausência de impugnação implicará na aceitação tácita, pelo licitante, das condições previstas neste Edital e em seus anexos, em especial no Termo de Referência.

15. DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. **Interpretação.** As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

15.2. **Omissões.** Os casos omissos serão solucionados pelo Pregoeiro e as questões relativas ao sistema, pelo órgão responsável pela Bolsa Eletrônica de Compras do Governo do Estado de São Paulo - BEC/SP.

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

15.3. **Atas.** Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, observado o disposto no artigo 14, inciso IX, do Regulamento anexo à Resolução CC-27/2006, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pela equipe de apoio.

15.4. **Sigilo dos licitantes.** O sistema manterá sigilo quanto à identidade das licitantes:

15.4.1. Para o Pregoeiro, até a etapa de negociação com o autor da melhor oferta;

15.4.2. Para os demais participantes, até a etapa de habilitação;

15.5. Será excluído do certame o licitante que, por quaisquer meios, antes ou durante a sessão pública, franqueie, permita ou possibilite a sua identificação para a Unidade Compradora, para o Pregoeiro ou para os demais participantes em qualquer momento, desde a publicação do aviso até a conclusão da etapa de negociação, especialmente no preenchimento do formulário eletrônico para a entrega das propostas.

15.6. A exclusão de que trata o item anterior dar-se-á por meio de desclassificação do licitante na etapa "Análise de Propostas" e/ou pela não aceitabilidade do preço pelo pregoeiro na etapa "Análise da Aceitabilidade de Preço".

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

15.7.1. As falhas passíveis de saneamento na documentação apresentada pelo licitante são aquelas cujo conteúdo retrate situação fática ou jurídica já existente na data da abertura da sessão pública deste Pregão.

15.7.2. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

15.8. **Publicidade.** O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão divulgados no Diário Oficial do Estado e nos sítios eletrônicos www.imprensaoficial.com.br, opção "NEGÓCIOS PÚBLICOS" e www.bec.sp.gov.br, opção "PREGÃO ELETRÔNICO".

15.9. **Prazos.** Os prazos indicados neste Edital em dias corridos, quando vencidos em dia não útil, prorrogam-se para o dia útil subsequente.

15.10. **Foro.** Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo.

15.11. **Anexos.** Integram o presente Edital:

Anexo I – Termo de Referência;



GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

Anexo II – Modelo de planilha de proposta;

Anexo III – Modelos de Declarações;

Anexo IV – **Cópia da Resolução de sanções SDECTI Nº 12, DE 28-3-2014;**

Anexo V – Minuta de Termo de Contrato

Anexo VI – Modelos referentes à visita técnica;

São Paulo, 22 de setembro de 2022.

KAUANY DUARTE DA SILVA

Subscritora do edital

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO E QUANTIDADE:

ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA DOS BENS	QUANT.
01	COMPRESSOR DE AR MC 10 BPO - Características construtivas: Deslocamento 10 PCM; Reservatório 60 litros; Motor 2 HP – 220 V; Pressão: 80 a 12 lbs; isento de óleo; Silencioso. O equipamento deve entregar a ar em condições hospitalares.	1
02	GERADOR DE ÁGUA QUENTE - Construído totalmente em aço inox AISI 304, com cap. 250.000 kcal/h, queimador adequado para queima de óleo diesel, painel elétrico. Acompanha tanque de expansão de água com cap. 50 litros e tanque para combustível em polipropileno 500 litros.	1
03	SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO PARA RESFRIAMENTO E CONTROLE DE FERMAENTAÇÃO E ESTABILIZAÇÃO DE VINHOS BRANCOS E TINTOS PARA PROCESSO VINÍCULA Sistema composto pelos equipamentos: - Refrigerador de Líquidos: Características construtivas: Capacidade térmica mínima de 45.000 kcal/h (TEVAP: 0°C / TFLUIDO: 8°C) e 24.000 kcal: -12°C / TFLUIDO: -5°C) Tempo de trabalho: -5°C à 25°C Fluido resfriado: Mistura 30% Glicol Reservatório com capacidade mínima de 300 litros Gás refrigerante: R407C ou R410A Consumo máxima de 16 kW Tensão: 220v ou 380v/3/60HZ Dimensões: 1100 X 2000 X 1900 mm Peso: 550 kg PRINCIPAIS COMPONENTES E QUANTIDADES: 02 Compressores herméticos tipo scroll de 7,5 TR de alto rendimento 01 Bomba de circulação chiller, tipo centrífuga monobloco de 1,5 HP; 01 Bomba de circulação de tanques, tipo centrífuga monobloco de 3HP; 02 Condensadores aletados cobre/alumínio ou microcanal de 7,5 TR; 02 Evaporadores tipo trocador a placas brasadas simples circuito de 7,5 TR; 02 Motoventiladores axiais compactos 630 mm; 02 Filtros secadores de linha; 02 Válvulas de expansão termostáticas c/ equalização externa; 02 Válvulas solenóides para linha de líquido;	1

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

02 Válvulas de fechamento para linha de líquido;
02 Visores de líquido;
06 Pressostatos duplo contato;
01 Fluxostato de passagem;
02 Sensores de temperatura de processo;
02 Sensores de temperatura de antigelo;
01 Quadro de comando elétrico com controlador eletrônico de 2 estágios;
01 Tanque interno isotérmico de 300 litros em aço inox AISI 304;
01 Gabinete metálico c/ carenagens em aço inoxidável sobre rodízios.

Funcionamento:

A partida se dá por chave liga-desliga que aciona a bomba de circulação e alimenta o controlador de temperatura eletrônico que determina o funcionamento autônomo da unidade de refrigeração conforme a demanda de carga térmica definida pelo set-point de temperatura e seu intervalo de trabalho. Conta com intervalo temporizado para sequência de partida dos compressores herméticos responsáveis por um circuito duplo de refrigeração. O sistema de controle conta com o retorno de sinais do sensor de temperatura do fluido do fluxostato de passagem e dos pressostatos de alta e baixa pressão que monitoram o funcionamento do equipamento e transferem estas informações ao quadro de comando. O painel conta com sinaleiros indicadores de funcionamento e causas de pane, chave de emergência. A partida pode ser feita à distância.

- Quadro de Controle para 33 Tanques:

Quadro de comando elétrico para controle de temperatura de 33 tanques (resfriamentos) em processo vinícola através de monitoramento de temperatura individual de cada tanque e acionamento de válvulas solenoides 24 VCA instaladas em cada tanque conforme ajuste de temperatura e diferencial de trabalho, programadas para cada tanque. O tanque pode ter seu comando desligado, acionado manual ou acionado automático. Tensão de alimentação 220 VCA e tensão de comando 24 VCA. Possui saída de comando a distância para acionamento e parada de bomba de circulação de água gelada conforme abertura e fechamento das válvulas solenoides. O quadro conta com sistema de gerenciamento remoto com saída serial RS-485 ou UBS para interligar ao computador e software para monitoramento, administração e aquisição de dados de forma remota dos 33 controladores de temperatura eletrônicos instalados. Composto de: 33 válvulas solenoides 2/2V ¾ BSPT NF 24 VCA; 33 filtros Y ¾ BSPT; 33 controladores de temperatura eletrônicos com saída RS-485; 33 sensores de temperatura; 01 interface com entrada RS-485 e saída RS-232 ou UBS; 01 software de gerenciamento remoto; 33 botões seletores de 03 posições (manual – off – automático); 33 conectoras / relés de comando elétrico; 01 disjuntor geral; 33 disjuntores de comando; 33 leds sinaleiros; 01 quadro de comando de sobrepor com porta removível, fecho fenda metálico, placa de montagem, borracha de vedação padrão IP54, acabamento em pintura eletrostática epóxi e pó na cor bege

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

(RAL7032); 01 conjunto de terminais tipo SAK para trilho DIN 35 mm para interligação dos cabos externos; quadro de comando; conjunto de cabos interligando controladores e interface; cabo DB9 ou USB interligando interface e computador; 01 conjunto de cabos elétricos para sensores de temperatura e válvulas selenóides, interligando ao quadro de comando; 01 conjunto de eletrocalhas perfuradas acabamento galvanizado para condução dos cabos do quadro de comando até os tanques de processo que deve ser instalada junto ao suporte das tubulações no apoio superior dos mesmos, e serviço de instalação e partida técnica no local, conforme layout do cliente.

- Conjunto de Tubulações de PPR Isoladas:

Tubulações em PRP PN20 para condução de água gelada interligando refrigerador de líquidos/chiller e 33 tanques de processo em tubos e conexões de PRP classe PN20, solda por transfusão. A tubulação deve passar em nível acima dos tanques e ser apoiada em suportes de 03 vias vertical (tubo + tubo + eletrocalha) aço inox 304 fixados nas paredes de alvenaria conforme o layout de instalação dos tanques fornecido pelo cliente. O conjunto de tubulações é subdividido em:

-Linha de pressão: 60 metros de tubulações DN 50 mm interligando refrigerador de líquidos / chiller e 33 saídas reduzidas para DN 25 mm para interligar a linha de entrada das cintas de refrigeração dos tanques de processo. A isolamento térmica externa é em material isolante de espuma elastomérica (tubex) com espessura de 19 mm, revestido externo em chapa de aço inox polido;

-Linha de retorno: 60 metros de tubulações DN 60 mm interligando refrigerador de líquidos, bombas / chiller e 33 entradas reduzidas p DN 32 mm para interligar a linha de saída das cintas de refrigeração dos tanques de processo. A isolamento térmica externa é em material isolante de espuma elástica (tubex) com espessura de 19 mm, revestido externo em capa de chapa de aço inox polido;

-Ramal de entrada dos tanques: são 22 tubulações DN 25 mm no comprimento aproximado de 4,0 metros para interligar a linha de pressão DN 50 mm com entrada das cintas de refrigeração rosca 1" macho dos tanques de processo. Cada tubulação possui conexões, registros e uniões 25 mm, para instalação de válvula solenoide $\frac{3}{4}$ processo. Cada tubulação possui conexões, registros e uniões 25 mm, para instalação de válvula solenoide $\frac{3}{4}$ BSPT do sistema de automação;

-Ramal de saída dos tanques: são 33 tubulações DN 32 mm no comprimento aproximado de 3,0 metros para interligar a linha de retorno DN 60 mm com a saída das cintas de refrigeração rosca 1.1/4" macho dos tanques de processo. Cada tubulação possui válvula de retenção de linha 1", conexões e uniões 32 mm conforme necessário;

- Torre de Resfriamento para Túnel de Garrafas:

Sistema de torre de resfriamento para circulação de água de resfriamento (30°C) em túnel de resfriamento de garrafas de suco de uva após envase a quente. Capacidade de resfriamento: 50.000kcal/h. Vazão de circulação: 10 m³/h. Pressão de trabalho: 2,0 bar. Potência instalada: 2,2 kW. Composto de:

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

01 torre de resfriamento 10m³/h – fluxo de ar horizontal;
01 bomba centrífuga tipo monobloco 2HP – IPW55 – 220 V (circulação torre > túnel);
01 quadro elétrico completo para acionamento de ventilador da torre e bomba de processo;
01 conjunto de tubulações de PPR (50 mm) no comprimento total de até (30 m) com acessórios para interligar torre de resfriamento – bomba e túnel de resfriamento de garrafas;
01 serviço de instalação dos itens acima no local.

- Climatização Adega Garrafas e Barricas:

Dados Técnicos: Dimensões internas: 4,0 x 10,0 x 2,94 m; T° de controle: 18°C; Umidade relativa de controle: < 70% UR; Aplicação: armazenagem de garrafas e barricas de vinho; Controles: resfriamento e reaquecimento elétrico; Potência / refrigeração: 2 TR - Potência / degelo; reaquecimento: 3,5 kW; Tensão de energia: 220V ou 380 / 3 / 60 Hz; Tipo de construção: paredes em blocos de concreto soterradas e internas, piso de concreto sobre terra e teto em laje de concreto interna a pavilhão industrial.

Principais Componentes do Conjunto de Refrigeração: 01. Unidade condensadora hermético tipo split, silenciosa; 01. Evaporador aletado cobre / alumínio completo c/ degelo elétrico; 01. Conjunto de componentes de controle de refrigeração (válvulas, filtro, visor, pressostatos); 01. Conjunto de tubulações de cobre, para interligar unidade condensadora e evaporador, até 15 m; 01. Conjunto de suportes para tubulações; 01. Suporte tipo teto p/ evaporador; 01. Suporte tipo SKID p/ unidade condensadora; 01. Quadro elétrico com controlador de temperatura eletrônico; 01. Conjunto de fiações, cabos, terminais e eletrodutos p/ interligação dos componentes ao quadro de comando, até 15 metros; 01. Conjunto de eletrocalhas para passagem de tubulações de cobre e fiações entre a cave e a sala de máquinas; 01. Carga de gás refrigerante R404A; 01. Carga de gás nitrogênio p/ testes de pressão; 01. Conjunto de isolamento térmica p/ tubulações de cobre; 01. Conjunto de componentes de PVC p/ linha de dreno do evaporador; 01. Serviço de instalação dos componentes de refrigeração e elétrica listados acima, no local;

- Câmara Fria 0°C - Espumantes:

Dados Técnicos: Dimensões externas: 2,2 x 4,0 x 2,94 m; T° de controle: (0 – 15) °C; Capacidade de refrigeração: 2.500 kcal/h (-10/40)°C; Produto a resfriar: fermentação e resfriamento de espumantes; Controles: refrigeração; Degelo elétrico: sim; Tensão de energia: 220v ou 380V / 3F / 60 Hz; Paredes em isopainel de EPS 100 mm; Teto em isopainel de EPS 100 mm; Piso em isopainel de EPS 100 mm.

Principais Componentes do Conjunto de Refrigeração: 01. Unidade condensadora hermética completa com ventilador axial, tanque de líquido, filtro secador, visor de líquido, pressostatos e caixa de ligação elétrica, regime de trabalho (-10/40) °C; 01. Evaporador aletado de cobre/alumínio completo c/ degelo elétrico modelo MI; 01. Válvula de

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

	<p>expansão termostáticas com equalizador externo; 01. Válvula de fechamento de linha; 01. Conjunto de tubulações de cobre para linha de líquido de até 15 metros; 01. Conjunto de tubulações de cobre para linha de sucção de até 15 metros; 01. Conjunto de isolamento térmica p/ tubulações de cobre em material tipo tubex espessura 19 mm revestido com fita de PVC branca; 01. Conjunto de eletrocalhas galvanizadas para passagem de tubulações de cobre e cabeamento elétrico, interligando evaporador e unidade condensadora; 01. Conjunto de suportes para tubulações de cobre; 01. Suporte tipo teto p/ evaporador; 01. Suporte tipo piso p/ unidade condensadora; 01. Quadro elétrico de potência e comando para acionamento de unidade condensadora, ventiladores e degelo do evaporador e iluminação, com controlador de temperatura eletrônico, montado conforme normas NR10 e NR12, com componentes elétricos das marcas WEG ou Schneider; 01. Conjunto de fiações e cabos elétricos p/ interligação de unidade condensadora, evaporador, ventiladores e quadro elétrico descrito acima; 01. Conjunto de eletrodutos e acessórios para interligação entre quadro elétrico e demais componentes; 01. Conjunto de suportes p/ eletrodutos; 01. Carga de gás refrigerante R404A; 01. Carga de gás nitrogênio p/ testes de pressão; 01. Carga complementar de óleo lubrificante tipo POE; 01. Conjunto de componentes de PVC p/ linha de dreno do evaporador; 01. Serviço de instalação dos componentes de refrigeração, isolamento térmica e elétrica, no local;</p> <p><u>Principais Componentes do Conjunto de Isolamento Térmica:</u> 12 pçs. isopainel EPS 100 mm; 02 faces, cor branca de 1,16 x 2,8 m; 04 pçs. isopainel EPS 100 mm; 02 faces, cor branca de 1,16 x 2,2 m; 01 pç. porta frigorífica giratória de 1,16 x 2,0 x 0,10 m; 01 cj. perfil (U) 40 x 100 x 40 mm; 01 cj. cantoneira interna 40 x 40 mm; 01 cj. cantoneira externa 40 x 140 mm; 01 cj. acessórios para montagem (rebite, silicone);</p>	
04	<p>DESENGAÇADEIRA DE UVA ELÉTRICA – Confeccionada em aço inox AISI 304 com acabamento sanitário, tripla motorização, sendo abastecimento de uva, desengace e esmagamento de grãos. Capacidade de 1.000 a 4.000 kg/hora, nas dimensões: largura 625 mm x comprimento 1.500 mm x altura 1.400 mm, acompanha painel elétrico com inversor de frequência.</p>	1
05	<p>BOMBA CENTRÍFUGA - Confeccionada em aço inox AISI 304, potência de 1 CV com carrinho, chave liga/desliga, rotor aberto e conexão SMS.</p>	2

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

06	BOMBA PERISTÁLTICA - Confeccionada em aço inox AISI 304, com capacidade para 4.000 kg de uva desengaçada, acompanha vasca.	1
07	DESENGAÇADEIRA MANUAL – Equipamento manual para separação do engaço dos grãos, agilizando o as etapas da produção. Informações: Estrutura em inox; Cesto para uvas com puxador; Roldana de nylon com alta resistência a atrito; Facilidade de uso.	1
08	GARRAFÕES GRADUADOS 9 LITROS - Fabricado em Vidro Borosilicato 3.3 com ótima resistência térmica ($\Delta T=100K$) e alta resistência a ataques químicos. Diâmetro de 222 mm, Diâmetro externo de flange de 98 mm, Diâmetro de boca de 57 mm e altura de 390 mm. Autoclavável a 121°C com gravação em tinta cerâmica de alta durabilidade e tarja com tamanho grande para facilitar marcação.	10
09	GARRAFÕES GRADUADOS 14 LITROS - Fabricado em Vidro Borosilicato 3.3 com ótima resistência térmica ($\Delta T=100K$) e alta resistência a ataques químicos. Diâmetro de 240 mm, Diâmetro externo de flange de 73 mm, Diâmetro de boca de 54 mm e altura de 445 mm. Autoclavável a 121°C com gravação em tinta cerâmica de alta durabilidade e tarja com tamanho grande para facilitar marcação.	10
10	GARRAFÕES GRADUADOS 19 LITROS Fabricado em Vidro Borosilicato 3.3 com ótima resistência térmica ($\Delta T=100K$) e alta resistência a ataques químicos. Diâmetro de 294 mm, Diâmetro externo de flange de 92 mm, Diâmetro de boca de 54 mm e altura de 390 mm. Autoclavável a 121°C com gravação em tinta cerâmica de alta durabilidade e tarja com tamanho grande para facilitar marcação.	10
11	VÁLVULAS AIRLOCK TIPO S Válvula que permite a saída do gás carbônico e impede a entrada de oxigênio. AIRLOCK TIPO "S" COM TAMPA, COMANEL DE VEDAÇÃO, 52 pç airlock, Dados do Produto; Altura: 18 cm; Largura:5,3 cm; Diâmetro do tubo: 2,3 cm cor do anel de vedação estoque: Branca.	52

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almojarifado

12	<p>BALDE DE POLIETILENO GRADUADO DE 11 LITROS Balde de polietileno padrão alimentício, graduado Descrição: BALDE GRADUADO em polietileno; - 11 litros, com escala, - Com alça, - Cor: transparente, - Dimensões: 270mm x 320mm (AxL); - Peso: 350 gramas.</p>	4
13	<p>BALDE DE POLIETILENO GRADUALDO DE 20 LITROS Balde de polietileno padrão alimentício, graduado Descrição: BALDE GRADUADO; - Em polietileno; - 20 litros, com escala; - Com alça; - Cor: transparente; - Dimensões: 330mm x 360mm (AxL); Peso 610 gramas.</p>	4
14	<p>TAMPADOR DE TAMPA CORONA 26 E 29 MM MATERIAL: Metal; COR: Natural; DIÂMETRO: 26mm; INDICADO PARA: Garrafas de vidro com gargalo coroa 26mm a 29mm; ABERTURA: Com abridor de garrafas; CONTEÚDO DA EMBALAGEM: vendida em quantidades múltiplas de 100 unidades. OBSERVAÇÃO: Necessita de um tampador para aplicação.</p>	1
15	<p>TANQUES AÇO INOX de 50 litros Descrição do Produtor: Confeccionado em aço inox AISI 304 Escovado de 2mm; Porta inspeção superior de Ø200/100H – Esc.; Pés H livre 250mm 30/150 – Esc.; saca amostras aço inox AISI 304; Saída inferior tubular 1” Ø350; Niple BSP ½” aço inox AISI 304; Válvula Borb. VB M. RJT 1” x Prol. 50mm; Válvula esfera monobloco ½” aço inox AIXI 304.</p>	6
16	<p>TANQUES AÇO INOX de 100 litros Descrição do Produto: Confeccionado em aço inox AISI 304 Escovado 2mm; Porta Insp. Superior Ø426/100H – Esc.; Porta inspeção retangular 185; Saca amostra aço inox AISI 304; Placa de identificação; Poço para sensor 225mm; Termômetro analógico -10 +50°C – 2”; Luva rosca BSP Aço inox AISI 304 – ½”; Pés H livre 250mm 30/150 Esc.; Niple BSP aço inox AISI 304 1”; Válvula de vácuo e pressão em NY PR Ø 1”; esgotador com válvula Borb. 2” RJT; Válvula Borb. VX M. RJT 2” x prol. 50mm; Cinta de refrigeração largura 140mm esc.; Caixa extravasora cinta larg. 140mm.</p>	6

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

17	<p>TANQUES AÇO INOX 250 litros Descrição do Produto: Confeccionado em aço inox AISI 304 Escovado 2mm; Porta Insp. Superior Ø426/100H – Esc.; Porta inspeção retangular 185; Pés H livre 650mm 400/1.5000 Esc.; Cinta de refrigeração largura 300mm Esc.; Caixa extravasora cinta larg. 300mm; Poço para sensor 225mm; Saca amostra aço inox AISI 304; Válvula de vácuo e pressão em NY PR Ø 1”; Niple BSP aço inox AISI 304 1”; Pesca borra com macho RJT 2”; Placa de Identificação; Visor de nível ½” com registro – P/1/2;</p>	4
18	<p>SUQUIFADOR INTEGRAL Equipamento para elaboração de suco de uva integral em pequena escala, funciona por energia elétrica monofásica. Volume interno útil de até 70 Kg de uvas desgranadas e esmagadas; construído em aço inoxidável AISI 304, com soldas rebaixasadas e montado de forma inclinada (aproximadamente 30°), sobre estrado de aço tubular e sobre rodas, para facilitar o deslocamento. Possui camisa dupla contendo líquido aquecedor em seu interior; na parte interna, é constituído por tambor perfurado; possui válvula de liberação da pressão e válvula inferior para retirada do suco; Capacidade térmica de 3.000W; Tempo do ciclo: 60 minutos; Potência instalada de 3,5 kw; Tensão elétrica de 220V / 60 HZ – Monofásico.</p>	1
19	<p>TANQUES DE FERMENTAÇÃO 500 Litros Descrição do Produto: Confeccionado em aço inox AISI 304 Escovado 2mm; Porta Insp. Superior Ø426/100H – Esc.; Porta inspeção retangular 185; Pés H livre 650mm 400/1.5000 Esc.; Cinta de refrigeração largura 300mm Esc.; Caixa extravasora cinta larg. 300mm; Poço para sensor 225mm; Saca amostra aço inox AISI 304; Válvula de vácuo e pressão em NY PR Ø 1”; Niple BSP aço inox AISI 304 1”; Pesca borra com macho RJT 2”; saca sementes com Val. Borb. 2” RJT; Termômetro Analógico - 10 +50°C – 4’ – 150 mm; Proteção haste termômetro 100 x 182; Placa de Identificação; Luva rosca BSP Aço inox AISI 304 – ½”; visor de nível ½” com registro – P/1/2.</p>	6
20	<p>TANQUES DE FERMENTAÇÃO 1000 Litros Descrição do Produto: Confeccionado em aço inox AISI 304 Escovado 2mm; Porta Insp. Superior Ø426/100H – Esc.; Porta inspeção retangular 185; Pés H livre 650mm 400/1.5000 Esc.; Cinta de refrigeração largura 580mm Esc.; Caixa extravasora cinta larg. 580mm; Poço para sensor 225mm; Saca amostra aço inox AISI 304; Válvula de vácuo e pressão em NY PR Ø 1”; Niple BSP aço inox AISI 304 1”; Pesca borra com macho RJT 2”; Válvula BOrb. VX M. RJT 2” x porl. 100mm; Termômetro Analógico -10 +50°C – 4’ – 150 mm; Proteção haste termômetro 100 x</p>	4

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

	182; Placa de Identificação; Luva rosca BSP Aço inox AISI 304 – ½”; visor de nível ½” com registro – P/1/2.	
21	<p>TANQUES DE FERMENTAÇÃO 1500 Litros Descrição do Produto: Confeccionado em aço inox AISI 304 Escovado 2mm; Porta Insp. Superior Ø550/150H – Esc.; Porta inspeção retangular 360/460 – Esc.; trava porta elevada; Pés H livre 650mm 400/1.500 Esc.; Cinta de refrigeração largura 580mm Esc. c/reg.; Caixa extravasora cinta larg. 580mm; oleais icamento 100x130x3mm; Poço para sensor 225mm; Saca amostra aço inox AISI 304; Válvula de vácuo e pressão em NY PR Ø 1”; Niple BSP aço inox AISI 304 1”; Pesca borra com macho RJT 2”; saca sementes c/ val. Esf. 2” SC10; Termômetro Analógico -10 +50°C – 4’ – 150 mm; Proteção haste termômetro 100 x 182; Placa de Identificação; Luva rosca BSP Aço inox AISI 304 – ½”; curva 90G aço inox AISI 304 p/solda 2”SC10; Visor de nível ½” com registro – P/1.</p>	4
22	<p>ESCADA DE AÇO INOX COM DEGRAUS E RODIZIOS Descrição do Produto; Confeccionada em aço inox AISI 304 ESC 1,5 mm; tubo aço inox 304 1” 25,40 x 1,20 pol.; RD110 rodas FFPU R10 SR520 PSR Rolamento; RD151 suportes AC-SALM-PF 520 110 x 130; tubo aço inox 304 – 20 x 40 1,5mm retang.; RD161 1suportes ACSB2LM PGT 110 x 130; tubo aço inox 304 ¾” 19,05x1,20 pol.; dimensões: Largura 600mm – Altura 1800mm – Comprimento 2140mm.</p>	1
23	<p>MANGUEIRA ATÓXICA ¾” Mangueira atóxica para movimentar vinhos; acompanhar laudo de gral alimentício; Dn³ D.L.² D.E¹ ¾ pol. 19,0 – 24,3 mm; Pressão de trabalho 8,7 kgf/cm²; 123 lbf/pol²; Pressão de Ruptura 26 kgf/cm²; 370 lbf/pol²; Raio de Curv. Vacuo Curv. Lance 760 mm/hg; 450 mm; 25/50 mt; Rolos de 15 mt.</p>	20
24	<p>MANGUEIRA ATÓXICA 2” Mangueira atóxica para movimentar vinhos; acompanhar laudo de gral alimentício; Dn³ D.L.² D.E¹ 2 Pol. 50,0 – 59,5 mm/ Pressão de Trabalho 6,7 kgf/cm² 95 lbf/pol²; Pressão de Ruptura 25° C 20 kgf/cm² 284 lbf/pol²; Raio de vácuo curv. Lance 760 33 Hg 700 mm; rolos 30 mt.</p>	30
25	<p>TANQUE RESERVATÓRIO ISOTÉRMICO 500 LITROS Construído em aço inox AISI 304, capacidade útil para 500 litros, configuração vertical, nas dimensões internas Ø 750 x 1.150 mm de altura e externa Ø 850 x 1.250 mm de altura, espessura do teto e fundo</p>	2

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almojarifado

	<p>1,5mm e corpo 2,0 mm. O tanque possui isolamento térmico em poliuretano expandido e revestimento em aço inox AISI 304 totalmente soldado. Acabamento interno 2B e externo escovado.</p> <p>Acessórios: 01 un. porta superior diâmetro 400 mm; 02 un. Saída válvula borboleta VX 2" com SMS; 01 un. Saca amostra; 01 un. Termômetro -10 +50°C; 03 un. Pés retangulares sem regulagem de altura; 01 un. Cinta de refrigeração largura 900 mm.</p>	
26	<p>TANQUE RESERVATÓRIO ISOTÉRMICO 1000 LITROS</p> <p>Construído em aço inox AISI 304, capacidade útil para 1000 litros, configuração vertical, nas dimensões internas Ø 1050 x 1.150 mm de altura e externa Ø 1.150 x 1.250 mm de altura, espessura do teto e fundo 1,5mm e corpo 2,0 mm. O tanque possui isolamento térmico em poliuretano expandido e revestimento em aço inox AISI 304 totalmente soldado. Acabamento interno 2B e externo escovado.</p> <p>Acessórios: 01 un. porta superior diâmetro 400 mm; 02 un. Saída válvula borboleta VX 2" com SMS; 01 un. Saca amostra; 01 un. Termômetro -10 +50°C; 04 un. Pés retangulares com regulagem de altura; 01 un. Cinta de refrigeração largura 900 mm.</p>	2
27	<p>AUTOCLAVE (RESERVATÓRIO ISOTÉRMICO DE ALTA PRESSÃO) DE 500 Litros</p> <p>Corpo interno em aço inox AISI 304, capacidade de 500 litros nas dimensões internas Ø 800 x 1000 mm de altura e externas Ø 1000 x 1250 mm de espessura do teto e fundo 4,0 mm e do corpo 3,0 mm para pressão de trabalho 6,0 kgf/cm². O tanque possui cinta de refrigeração para resfriamento, isolamento térmico em poliuretano expandido e revestimento externo em aço inox AISI 304 totalmente soldado.</p> <p>Acessórios: 01 un. porta oval E180 (440 x 320 mm) marco 6 mm e vedação EPDM com guarnição; 01 un. Entrada superior 4"; 02 un. Válvula esfera 1 ½" com SMS; 01 un. Válvula de alívio; 01 un. Luva ½" com bulbo; 01 cj. Spray ball 1 ½" com tubo; 01 un. Visor de nível ½" com registro; 01 un. Cinta de refrigeração largura 300 mm; 04 un. Pés para sustentação com regulagem de altura; 02 un. Alças de isolamento.</p>	3
28	<p>AUTOCLAVE (RESERVATÓRIO ISOTÉRMICO DE ALTA PRESSÃO) DE 1000 Litros</p> <p>Corpo interno em aço inox AISI 304, capacidade de 1000 litros nas dimensões internas Ø 1000 x 1350 mm de altura e externas Ø 1150 x 1500 mm de espessura do teto e fundo 5,0 mm e do corpo 4,0 mm para pressão de trabalho 6,0 kgf/cm². O tanque possui cinta de refrigeração para resfriamento, isolamento térmico em poliuretano expandido e revestimento externo em aço inox AISI 304 totalmente soldado.</p> <p>Acessórios: 01 un. porta oval E180 (440 x 320 mm) marco 6 mm e vedação EPDM com guarnição; 01 un. Entrada superior 4"; 02 un.</p>	2

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoarifado

	Válvula esfera 1 ½ com SMS; 01 un. Válvula de alívio; 01 un. Luva ½” com bulbo; 01 cj. spray ball 1 ½”com tubo; 01 un. Visor de nível ½” com registro; 01 un. Cinta de refrigeração largura 600 mm; 04 un. Pés 5” para sustentação com regulagem de altura; 02 un. Alças de isolamento.	
29	BOMBA VOLUMÉTRICA CAPACIDADE para 7,5 m3/h Acionamento por moto redutor modelo SEW potência 3 CV, entrada caixa com caracol, saída macho RJT 3”, disposta sobre rodas, sendo duas fixas e duas giratórias e quadro elétrico.	1
30	PRENSA PNEUMÁTICA LV 10 EM AÇO INOX Características Construtivas: Construída totalmente em aço inox AISI 304; Potência da prensa de 1 CV; Capacidade para 3.000 a 3.600 kg de uva fermentada; Tanque fechado; Membrana lateral importada; compressor de parafuso 5 CV externo com tanque reservatório capacidade 250 litros; Porta para acionamento manual; Painel elétrico automatizado com CLP e inversos de frequência (podendo ser operado manualmente).	1
31	MASTELA DE AÇO INOX 200 Litros Características construtivas: Confeccionada em aço inox AISI 304 Escovado de 2mm; Alça tubular de 1”; Tubo aço inox AISI 304 ¾” 19,05x1,20 pol.; Paraf. Aço inox 304 SXT M8x1,25x25; Porca aço inox AISI 304 SXT M8x1,25; RD155 suportes AC SBLL PG 414 PSR rolamento; Válvula borboleta VX M. RJT 2” x Prol. 50mm.	1
32	PENEIRA ½ LUA PARA MASTELA 200 Litros Características construtivas: Confeccionada em chapa de aço inox AISI 304 per. Furo obl. 3mm x 20mm; Pés H livre 50 mm; alça 150mm – H30 x 90L – ¼”; Tubo aço inox 304 – 10x20x1,5mm retang.	1
33	ENXADA AÇO INOX Características construtivas: Confeccionada em tubo de aço inox AISI 304 esc. 1” 25,40x1,20 pol.; Barra aço inox AISI 304 – 3/8” – 9,53mm red.	1
34	PISADOR DE AÇO INOX Características construtivas: Confeccionada em tubo de aço inox AISI 304 Esc. 2 mm 1” 25,40 x 1,20 pol.; Ø Disco 250 comp. Cabo 1.200mm.	1
35	BALDE AÇO INOX DE 20 LITROS C/LUVA ½	2

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoarifado

	Características construtivas: Confeccionado em aço inox AISI 304 esc. 1,5mm; Barra aço inox AISI 304 – ¼” – 6,34 mm red.; Tubo aço inox AISI 304 ½” 12,70 x 1,20 pol.; Tubo Aço Inox AISI 304 ¾” 19,05 x 1,20 pol.	
36	CARRINHO MOVEL AÇO INOX SUPORTE PARA CONEXÕES Características construtivas: Confeccionado em chapa de aço inox AISI 304 perfurado, furo Ø 4mm E. C 7mm; Tubo aço inox AISI 304 ¾” 19,05 x 1,20 pol.; Parafuso aço inox AISI 304 SXT M8 x 1,25 x 25; Porca aço inox AISI 304 SXT M8 x 1,25; Aço Inox AISI 304 esc. 1,5mm; Barra aço inox AISI 304 – ¼” – 6,34mm red.; RD110 Rodas FFPU R10 SR312 PSR Bucha; RD155 Suportes AC SBLL PG 312 80 x 105	1
37	MACHO RJT X PROL. 500MM X CURVA 2” Confeccionado em aço inox AISI 304.	1
38	MACHO RJT X POL. 100MM X SPRAY BAAL 2” Confeccionado em aço inox AISI 304.	1
39	VISOR DE LINHA NIPLE RJT X MACHO RJT 2” Confeccionado em aço inox AISI 304.	1
40	MACHO RJT X PROLONG. 100MM X MACHO RJT 2” Confeccionado em aço inox AISI 304.	1
41	MACHO RJT X PROLONG. 100 MM X NP 2” Confeccionado em aço inox AISI 304.	1
42	MONOBLOCO: Monobloco de envase para vinhos tranquilos e espumantes, com dimensão 3760x1240x3000mm, sentido de trabalho horário.; Contém 4 colunas, sendo elas : Enxaguadora 9 esguichos, Enchedora 9 válvulas, Tapadora Pilfer 1 cabeçote e Rolhadora 1 cabeçote.; Fechamento lateral superior em aço inox com portas em acrílico; Estrutura em aço carbono tubular com pintura epóxi revestida em aço inox AISI 304; Pannel em controle elétrico em aço inox com circuitos auxiliares de baixa tensão, sedo sua tensão geral em 220V Tri., construídos de acordo com os regulamentos de prevenção de acidentes, equipados com os controles e dispositivos de segurança necessários; Potência de 6KW; Tem capacidade de produção de 400	1

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

a 600 garrafas de espumante por hora e 1200 a 1500 garrafas de vinho por hora.;

Características Operacionais: CLP para visualização das operações da máquina.; Controle de alimentação de produto para o tanque envase, através de válvula com atuador pneumático comandado pela sonda de controle de nível.; Sistema de segurança composto das estrelas de entrada com sistema de desarme, sensor para desligar a máquina caso alguma garrafa ficar presa no bico de enchimento, portas com sensores para desligar a máquina quando aberta; Caixa das mordanças e mordanças de aço inox, carinho das mordanças em bronze; Sistema de saque rápido das mordanças para facilitar a limpeza.; Regulagem de altura do vasilhame; Velocidade de produção controlada através de inversor.

O Monobloco é composto pelos seguintes itens:

a-MÁQUINA DE ENXAGUAR, automática com 09 esguichos fixos com fixação da garra pelo bico:

Características funcionais e construtivas: As garras ingressam na máquina através da esteira de entrada e são presas pelo bico através de pinças em aço inox com garras em material atóxico, e as fazem girar posicionando sobre o esguicho correspondente, para efetuar o enxágue, terminado a garrafa permanece com o bico para baixo por um tempo determinado para que o líquido escorra, terminada a fase de enxague e escurrimto as pinças as colocam na posição normal na esteira de saída.; Os esguichos efetuam o tratamento de enxágue somente com garrafas, evitando molhar externamente as outras garrafas.; Esguichos e válvulas de esguicha mento em aço inoxidável.

b- ENCHEDORA AUTOMÁTICA À ISOBÁRICA, com 09 bicos para produto com ou sem gás:

Características técnicas e construtivas: Reservatório construído em aço inox AISI 304 preparado para resistir a pressão máxima de trabalho de 06 BAR, com todas as partes em contato com o produto polidas uniformemente, para obter um grau máximo de sanitização do tanque.; 09 válvulas de enchimento rápido, fabricadas em aço inox com acabamento interno sanitário e de fácil desmontagem trabalhando com sistema de equilíbrio de pressões através de 03 snif pressurização da garrafa, auto nivelamento e despressurização.; Válvulas construídas em aço inox AISI 304; Cilindros pneumáticos de sustentação pela base permitindo o envase; Bicos construídos em aço inox AISI 304 usinados com precisão para permitir um fluxo controlado do líquido consequentemente um alto rendimento de produção.; A regulagem de nível na própria garrafa; Controle de alimentação de produto para o tanque de envase, através de válvula com atuador pneumático comandado pala sonda de controle de nível.; Pistão de elevação da garrafa construído em aço inox com funcionamento mecânico.; Regulagem de altura.

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoarifado

	<p>c- ROLHADORA AUTOMÁTICA 1 cabeçote Máquina automática para colocação de rolhas em garrafas cilíndricas de vinho e espumante com depósito e distribuidor automático Características construtivas: Máquina com funcionamento mecânico, fechamento das mordanças através de cames acionados por moto redutor; Caixa das mordanças e mordanças construídas em aço inox; Carrinho das mordanças construído em bronze; Sistema de extração rápida da caixa de mordanças; Pistão de elevação da garrafa com funcionamento mecânico.; Regulagem de altura manual; Possibilidade de trabalhar com rolhas de até 55 mm; Esteira com desarme</p> <p>d- TAPADOR para tampa Pilfer Máquina com cabeçote preparado para trabalhar com tampa Pilfer Características Funcionais e Construtivas: CLP informando todas as operações da máquina, inclusive eventual falha como falta de tampas, etc. (informa o local onde ocorreu); Estrelas de entrada com sistema de segurança (desarme); Alimentação de tampa automático; Regulagem de altura do vasilhame automática.</p>	
43	<p>ALIMENTADOR POSICIONADOR DE ROLHAS Acessório para o monobloco para alimentar e posicionar rolhas na coluna rolhadora.; Estrutura em alumínio; Pannel plástico de controle elétrico com circuitos auxiliares de baixa tensão, sendo sua tensão geral em 220V Tri.; Características Construtivas: Depósito de rolhas; Sistema de canalização; Sistema de orientação da rolha; Canal de alimentação com fotocélula para sincronizar o funcionamento; Acionamento eletropneumático; Máquina preparada para rolhas de vinho e de espumante; Produção 1800 rolhas/hora.</p>	1
44	<p>ACESSÓRIOS PARA MANTER A QUALIDADE DO VINHO Características Gerais: Sistema de gás inerte no tanque da enchedora; Sistema de sopro gás inerte antes da colocação da rolha; Sistema de vácuo para eliminar a pressão da garrafa antes da colocação da rolha, composto por um tanque auxiliar em aço INOX 304 e por uma bomba de vácuo BVM II 120-20 1,5CV 220-380-440V.</p>	1
45	<p>CONJUNTO DE TRANSPORTADORES DE ENTRADA E SAÍDA DE GARRAFAS Características gerais: Construído em aço inox com corrente 3 ¼ em aço inox com pós de proteção lateral; 02 metros de esteira transportadora com sistema de tração (01 metro antes da máquina e 01 metro após a máquina); 01 motoredutor SA37-T DRN63MP4 0,25K 14RPM saída</p>	1

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almojarifado

46	KITS DE ESTRELAS E GUIAS PARA OUTRO MODELO DE GARRAFAS Kit composto de: Estrela de entrada e saída e guias enxaguadora; Estrela de entrada e saída e guias da enchedora; Estrelas e guias da rolhadora; Caracol de transferência.	1
47	CONJUNTO DE 09 GARRAS Diferente formato de bico para espuma. Bico Dosador em Aço Inox e Silicone, com fluxo livre, permitindo uma dosagem rápida e direcionada, pode ser usado em diversos líquidos como: bebidas, xarope, azeite e etc. Peso unitário: 0,014 Kg. Medidas: 2,8 x 11 cm.	1
48	CONJUNTO DE 09 BOCAIS CENTRADOR DO BICO Diferente diâmetro do bico – garrafa de espuma. Material em borracha nitrílica; - Formato para bicos (gargalo) nos diferentes modelos de garrafas do enxaguador, já inclusos na máquina.	1
49	ROTULADORA LINEAR AUTOADESIVA Máquina com uma estação autoadesiva para colocação de rótulo, e contra rótulo na mesma bobina em garrafas cilíndricas e/ ou cônicas. Características Construtivas e Funcionais: 01 estação de rotulagem para rótulo e contra rótulo autoadesivo na mesma bobina com altura máxima de 150 mm para o rótulo e 100 mm para o contra rótulo.; A estação de rotulagem é acionada por motor de passo a passo para máxima precisão da aplicação do rótulo.; Aplicador automático de capsulas.; Cabeçote laminador automático.; Cabeçote Térmico automático.; A estação é facilmente regulada a fim de se adaptar para diversos tipos de rótulos e garrafas.; Sistema de seleção de entrada de garrafas pneumático universal.; Um sensor eletrônico avisa presença de garrafas na entrada da máquina, para comandar a partida do rótulo e do contra rótulo na chegada da garrafa, o sinal de partida do rótulo pode ser regulado para uma perfeita colocação.; Máquina fornecida para vários tipos de vasilhames cilíndricos.; Esteira transportadora e mesa acumuladora no final.; Máquina construída em aço inox com partes em alumínio e fechamento em acrílico.; Para o espuma só aplica rótulos e contra rótulos.; Equipamento dentro das normas NR12. Tensão 220V Tri. com potência de 2KW.	1
50	MONOBLOCO PARA CHAMPENOISE SAV – HD SEMI AUTOMÁTICO Equipamento composto de Degogador e Dosador de licor	1

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

	Características construtivas: Equipamento manual para retirar a tampa metálica e parte congelada da garrafa de espumante (degogiatore), construído em aço inox AISI 304; dosador de licor manual construído em aço inox AISI 304, vidro temperado e escala para definição de dosagem.; Estrutura do monobloco móvel em aço carbono revestido em inox AISI 304; Produção 200 garrafas/hora.; Tensão 220V Tri. com potência de 1,1KW.	
51	CONGELADOR DE BICOS SAV- 20 – 2.5 HP PARA GARRAFAS DE ESPUMANTE Sistema para congelar bicos de garrafas de espumante, dotado de refrigeração, tanque de congelamento com isolamento em poliuretano, colocação e retirada manual de garrafas, bomba de circulação de líquido, prato giratório manual, capacidade 200 garrafas/hora.; Tensão 220V Tri. com 2,5KW.	1
52	TAPINHADORA SEMIAUTOMÁTICA SAV – 300C Máquina Tapinhadora com regulagem de altura, confeccionada em alumínio com partes revestidas em aço inox. Alimentação de tampinha e vasilhame manual, acionado através de válvula tipo alavanca. Funcionamento pneumático.	1
53	AMARRADORA DE GAIOLA SEMIAUTOMÁTICA SAV - 500 Máquina preparada para trabalhar como amarradora de gaiolas Características construtivas: Estrutura em aço inox AISI 304; Alimentação manual de garrafas e gaiola, demais operações automáticas; Cabeçote rotativo para formação do lacre com argola; Funcionamento eletropneumático acionado por botoeira.	1
54	FILTRO ESTERELIZANTE - Confeccionado em aço inox AISI 304, composto de duas carcaças com um elemento cada, com bomba positiva com vazão de até 1.200 litros/hora. Acompanha painel elétrico com inversor de frequência, válvula de retenção, válvula de alívio de pressão, visor de linha e demais acessórios que garantem o bom funcionamento. O equipamento é apoiado sob uma plataforma móvel.	1

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almojarifado

55	<p>CONJUNTO DE FILTRAÇÃO CARTUCHO SAV - 1121 MÓVEL Características construtivas: Conjunto de filtração composto de 2 carcaças para 2 cartuchos de 30" cada, montada sobre base móvel com bomba; construído em aço inox AISI 304; Conexões de entrada e saída do produto a ser definida; Posição vertical; Formato cilíndrico; Material de corpo aço inoxidável, espessura de 2 mm; Pressão máxima de trabalho 7,0 kgf/cm²; Acessórios inclusos: >; Manômetro reto ¼ inox e escala de 0 a 10 kgf/cm²; Registro esfera ¼ inox completo; Válvula de retenção. Tensão 220V Tri. com 1KW.</p>	1
56	<p>TANQUE RESERVATORIO DE 200 LITROS MONTADOS EM SÉRIE EM PLATAFORMA MÓVEL Construídos em aço inox AISI 304, montados em série, em plataforma móvel com bomba, painel elétrico, resistências e tubulação de interligação. Características gerais: Volume Útil de 200 litros, Comprimento de Costado de 625 mm; Diâmetro Interno de 580 mm; Espessura de Costado de 1,5 mm; Espessura do Fundo 1,5 mm; Espessura de Teto de 1,5 mm; Acabamento interno de 2B Sanitário; Acabamento Externo Escovado. Acessórios: 02 portas superior bipartida; Entrada com união SMS 2"; 06 saídas em válvula borboleta VB 1 ½" com união SMS; 12 curvas 90° 1 ½"; 03 unidades Tee 1 ½"; 01 conjunto Spray ball 1"; 02 alças de içamento; 01 bomba centrifuga 3 CV com entrada/saída macho SM 1 ½"; 01 painel elétrico para bomba.</p>	1
57	<p>PASTEURIZADOR DE PLACAS Construído em aço inox AISI 304 com capacidade para 75.000 k/cal, ou seja, 1.000 litros/hora com ΔT de 75°C.</p>	1
58	<p>PASTEURIZADOR TUBULAR TIPO TUBO A TUBO Confeccionado em aço inox AISI 304 com capacidade de 2.000kg/h, contendo: - 1ª Seção de Pré-Aquecimento: Características: Sistema tubo/tubo corrugado, todo construído em aço inox AISI 304; inclusive a estrutura de suporte composta por 4 tubos e 3 metros; Diâmetro de tubo por onde circula o produto 2 ½", diâmetro para circulação de água de preaquecimento 4"; Neste estágio o contrafluxo de água de corre do resfriamento da uva de 4º seção que ao se aquecer no resfriamento de uva passa em contrafluxo na 1º seção preaquecimento e posteriormente repassa por uma torre de resfriamento em seguida voltará para a 4º seção novamente e assim sucessivamente, este fluxo se dá por bomba centrifuga capacidade 50 m³/h a 40 mca. - 2ª Seção de Aquecimento:</p>	1

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoarifado

	<p>Características: Sistema tubo/tubo corrugado, todo construído em aço inox AISI 304; inclusive a estrutura de suporte composta por 4 tubos de 3 metros; Diâmetro do tubo por onde circula o produto 2 ½”, diâmetro para circulação da água de preaquecimento 4”; neste estágio o aquecimento é feito pela circulação de água a 97°C proveniente do gerador de água quente e controlada por PT 100</p> <p>- 3ª Seção de Retardo:</p> <p>Características: Sistema tubo, todo construído em aço inox AISI 304; inclusive a estrutura de suporte; Diâmetro do tubo por onde circula o produto 2 ½”; Acabamento sanitário; composto por 01 tubo de 3 metros; neste estágio não haverá contra fluxo de água</p> <p>- 4ª Seção de Resfriamento:</p> <p>Características: Sistema tubo/tubo corrugado, todo construído em aço inox AISI 304; inclusive a estrutura de suporte composto por 4 tubos de 3 metros; Diâmetro do tubo por onde circula o produto 2 ½”, diâmetro para circulação da água de resfriamento 4”; Acabamento sanitário</p> <p>- Quadro Elétrico:</p> <p>Completo com proteção térmica para bombas e luz indicadora de funcionamento</p> <p>Sistema de controle de temperatura eletrônico da uva e torre de resfriamento.</p>	
59	<p>TANQUE PULMÃO PARA UVA DESENGAÇADA COM AGITADOR VERTICAL</p> <p>Confeccionado em aço inox AISI 304, com fundo cônico invertido e sobre pés</p> <p>Características gerais: Volume útil de 3.000 litros; Comprimento de Costado de 1.500 mm; Diâmetro Interno de 1.600mm; Espessura do Costado de 2,0mm; Espessura do Fundo de 2,0mm; Espessura do Teto de 2,0mm; Acabamento Interno de 2B; Acabamento Externo de 2B</p> <p>Acessórios: Porta superior diâmetro 400mm e vedação EPDM Porta lateral retangular R330 (440 x 330 mm); 02 válvulas esfera 2 ½” com macho SMS; 01 válvula borboleta VX 2” com SMS; 02 conjuntos Spray ball 1” com tubo pela lateral; 03 unidades Quebra ondas; 02 alças de isolamento; 04 pés retangulares com regulagem de altura; 01 conjunto agitador vertical 8 RPM com pás axiais; 01 conjunto remontador automático; 01 escada tipo marinheiro com guarda corpo.</p>	1
60	<p>TANQUE PARA MACERAÇÃO E ENZIMAGEM COM PENEIRA DE SEPARAÇÃO DE LÍQUIDO</p> <p>Confeccionado em aço inox AISI 304, contêm sistema de recirculação para filtragem e fundo cônico e pés.</p> <p>Características gerais: Volume útil de 5.000 litros; Comprimento de Costado de 2.500 mm; Diâmetro Interno de 1.600mm; Espessura de</p>	1

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

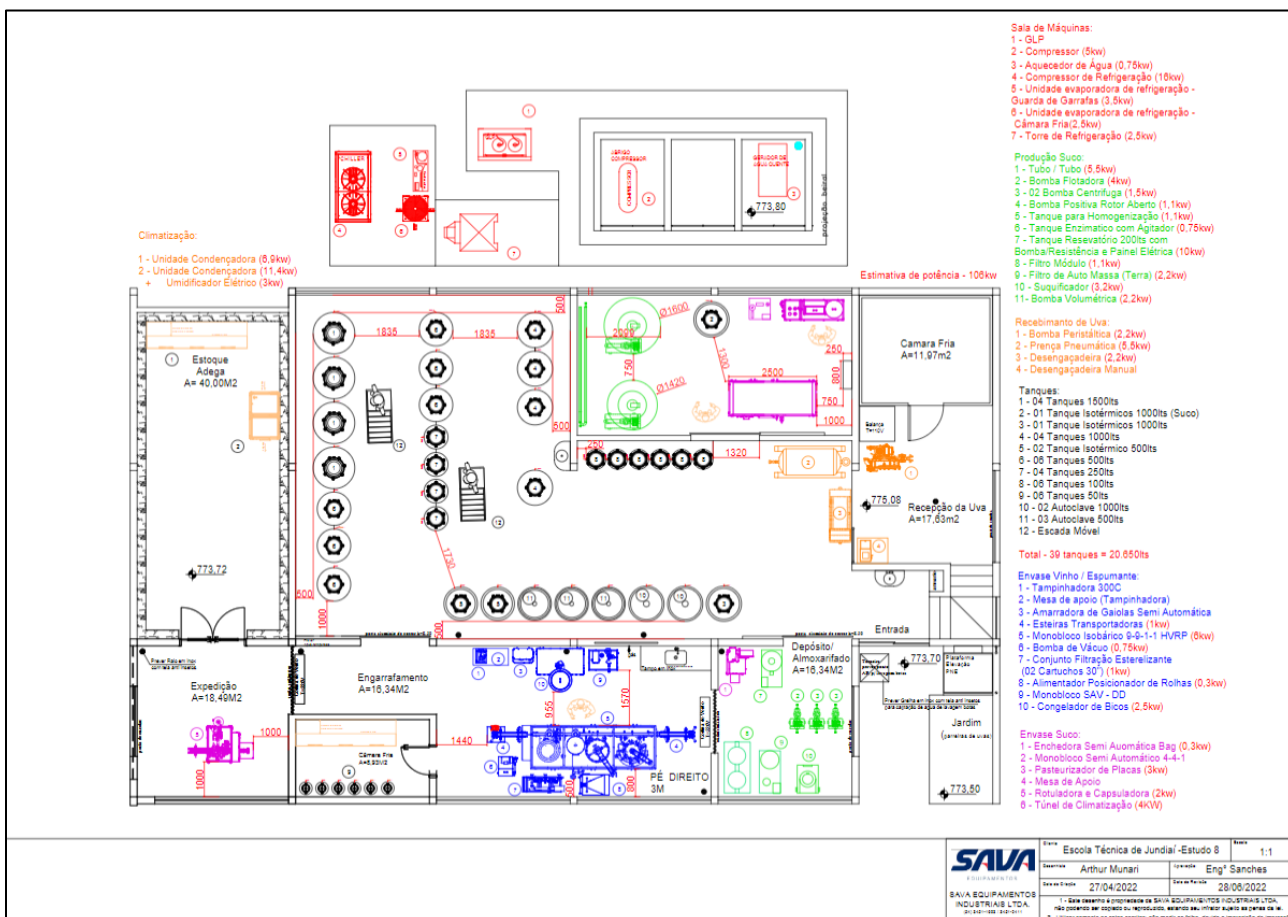
	Costado de 2,0 mm; Espessura de Fundo de 2,0 mm; Espessura de Teto de 1,5 mm; Acabamento Interno de 2B; Acabamento Externo de 2B Acessórios: Porta superior com diâmetro de 400 mm e vedação EPDM; Porta lateral retangular R330 (440 x 330 mm); Válvula borboleta VX 1 ½” com SMS; saca amostra; 02 conjuntos spray ball 1” com tubo pela lateral; 02 alças de isolamento; 04 unid. Pé retangular com regulagem de altura; Peneira de separação de líquido; conjunto remontador automático; Escada tipo marinheiro com guarda-corpo.	
61	BOMBA POSITIVA ROTOR ABERTO – Tipo NEMO marca NET, modelo NM31, capacidade para 2.000 Kg/hora de uva desengaçada, ideal para trocador tubular. Tirantes e porcas dos tirantes aço inoxidável Aisi 304; Carcaça aço inoxidável Aisi 304 POLIDA INTERNA; Partes giratórias aço inoxidável Aisi 304; Rotor aço Inoxidável Aisi 304 UM 40 com cromo duro; Estator borracha SBBPF – Certificada livre de nitrosaminas e ftalatos; Articulações Tipo B – PINO com vedação “SM” NBR; Guarnição de eixo selo mecânico 8016158; Sentido de rotação Anti-horário; Instalação horizontal; Boca sucção (vertical) Rosca sanitária 2”/SMS; Boca de pressão (horizontal) rosca sanitária 2”/SMS; Pintura (plano nº 03) cinza claro RAL 7035-plano 4.	1
62	FILTRO DE AUTO MASSA Confeccionado totalmente em aço inox AISI 304, com 1 m ² de área filtrante. Características Técnicas: Carcaça Escamoteavel para auxiliar na limpeza; Bomba dosadora helicoidal marca NET; Tanque de pré-capa com misturador; Filtro auxiliar; Painel elétrico com inversor de frequência para bomba dosadora e demais acionamentos; conjunto de válvulas borboletas 1 ½” para manobra e demais conexões DIN para acesso; Rodízios giratórios; Desaerador.	1
63	BOMBA FLOTADORA Confeccionada em Aço inox AISI 304 Características Gerais: Capacidade para 18 mil litros/hora; Potência de motor de 5,5 CV; Painel elétrico completo; Apoio sobre carrinho em aço inox com duas rodas; Entrada/saída niple SMS 2”; regulador de pressão, válvula de pressão, fluxômetro e demais acessórios que garantem o bom funcionamento do equipamento.	1
64	MONOBLOCO DE ENVASE SEMI AUTOMÁTICO PARA SUCO Confeccionado totalmente em aço inox AISI 304 com as seguintes características: - Enxaguadora Manual 4 Esquichos Características construtivas: Construída em aço inox AISI 304	1

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

	<p>Alimentação e retirada dos vasilhames manuais; Acionamento manual do enxague pressionando a garrafa no esguicho; Água após o enxague a perder; Bomba para alimentação da água; Mesa de escorrimento</p> <p>- Enchedora Semi automática 4 Bicos Características construtivas: Estrutura em aço inox AISI 304; Alimentação e retirada de vasilhames manual; Elevação da garrafa por pistão pneumático acionado manualmente através de válvula alavanca; Tanque com boia de controle de nível serpentina para passagem de água para mante o produto aquecido e controlador de temperatura do produto; Bicos de enchimento com regulagem de nível.</p> <p>- Tapador Pilfer – Tampa 28/16 Característica construtivas: Construído em aço carbono com pintura epóxi; Cabeçote especial para tampa pilfer; Acionamento eletropneumático; Colocação de tampa manual; Colocação e retirada do vasilhame manual; demais operações automáticas 01 cabeçote Pilfer para tampa 30x60</p>	
65	<p>MÁQUINA DE ENVASAR BAG IN BOX Máquina semiautomática para envase de bag in box construída em aço inox, com medidor de vazão e preparada para envasar líquido refrigerado</p> <p>Características construtivas: Controle de volume a ser envasado através de medidor de vazão; Acionamentos manual através de boteira; Quadro elétrico com CLP; Retirada e colocação tampa automática preparada para 1 tipo de tampa; Colocação e retirada do bag manual; Máquina pode envasar diversos tamanhos de bag.</p>	1
66	<p>TÚNEL PARA RESFRIAMENTO DE GARRAFAS DE SUCOS Características Construtivas: Estrutura em aço inox, revestida em inox, medindo 1000 x 2500 mm; Sistema de tração com moto redutor e inversor de frequência; Sistema de pulverização da água para aquecimento da garrafa; Sistema de esteira única; Colocação e retirada do vasilhame manual; Quadro elétrico; Refrigeração da garrafa de 58 °C a 50°C (através de torre de resfriamento); Produção 500 garrafas horas base suco 500 ml. Tensão 220VTri. Com potência de 6KW.</p>	1

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

2. CROQUIS



3. DA GARANTIA/VALIDADE DO OBJETO

3.1. A garantia/ validade do produto, será no mínimo 03 (três) anos, contados a partir da data de recebimento definitivo do produto.

3.2. Durante o período de garantia, se houver necessidade, deverão ser substituídas sem nenhum ônus para a Contratante, peças ou partes defeituosas, salvo quando o defeito for provocado por uso indevido do produto, devidamente comprovado.

4. ENTREGA TÉCNICA E INSTALAÇÃO

4.1. Cada equipamento e respectivos acessórios deve ser transportado pelo Fornecedor ao local indicado pelo Comprador sem nenhum custo adicional. A entrega técnica inclui o fornecimento de material utilizado quando houver, para colocar o equipamento em sua funcionalidade.

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almojarifado

4.2. Todos os equipamentos deverão ter alimentação de 220V e os Plugs deverão ser padronizados para tomadas tipo PLG - 7033 IP 44 32A 6H 220V 4 Polos. As conexões de todos os equipamentos que compõem a Planta devem seguir modelo SMS 1 1/2 "

5. MANUAIS

5.1. Manuais de Instalação, operação e manutenção do equipamento e seus acessórios.

6. ASSISTÊNCIA TÉCNICA

6.1. Declaração indicando o representante no Estado de São Paulo autorizado a prestar serviço de assistência técnica, informando o endereço, telefone, e-mail para contato durante e após o período de garantia.

7. TREINAMENTO

7.1. Treinamento para no mínimo 10 (dez) operadores da Unidade Escolar, e oferecer o maior número de informações aos funcionários designados, pois os mesmos deverão ter conhecimento das atividades e funcionamento dos equipamentos. O treinamento tem como forma de potencializar o resultado de manuseio dos equipamentos de alto custo, e para seu uso na produção dos trabalhos a serem executados, assim evitando falhas na operação que possam resultar em prejuízo e comprometimento no cronograma de produção.

7.2. O responsável pelo treinamento, deverá estar ligado a área operacional, estabelecendo uma estratégia eficaz para organizar e capacitar os professores e, ou, funcionários que irão operar os equipamentos para que tenham a garantia de resultados satisfatórios e seguros. Treinar os colaboradores de forma clara e objetiva.

8. PRAZO DE ENTREGA

8.1 A entrega dos bens será realizada de forma imediata, sendo que a primeira entrega será realizada em até 240 (duzentos e quarenta) dias corridos contados da **assinatura do termo de contrato**.

8.2 O objeto deverá ser entregue no endereço relacionado, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 12:00 e das 13:00 à 17:00 horas, correndo por conta da contratada as despesas necessárias à sua execução, em especial as relativas a seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto do contrato.

8.3 Os produtos(s) deve(m) ser entregue(s) montado(s) e pronto(s) para o uso.



GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almojarifado

9. ENDEREÇO DE ENTREGA:

Etec BENEDITO STORANI - 042

Av. Antonio Pincinato, Nº 4355 – Bairro Recanto IV Centenário

CEP: 13211-771 – Jundiaí/SP

Telefone (11) 4582-1881

e-mail: eo42adm@cps.sp.gov.br / e042dir@cps.sp.gov.br

Elaborado por:

Aprovo o Termo de Referência.

FABIANA LOURENÇON MORAES

Diretora da Etec

ARMANDO NATAL MAURICIO

Chefe de Gabinete

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almojarifado

ANEXO II
MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA

Ao

CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA "PAULA SOUZA"

PREGÃO ELETRÔNICO Nº

PROCESSO Nº 2022/30161

OBJETO: AQUISIÇÃO DE CONJUNTO DIDÁTICO PARA O CURSO DE VITICULTURA E ENOLOGIA - EQUIPAMENTOS E COMPONENTES, PARA ETEC BENEDITO STORANI - JUNDIAÍ

ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA DOS BENS	QNT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	COMPRESSOR DE AR MC 10 BPO - Características construtivas: Deslocamento 10 PCM; Reservatório 60 litros; Motor 2 HP – 220 V; Pressão: 80 a 12 lbs; isento de óleo; Silencioso. O equipamento deve entregar a ar em condições hospitalares.	1	R\$	R\$
02	GERADOR DE ÁGUA QUENTE - Construído totalmente em aço inox AISI 304, com cap. 250.000 kcal/h, queimador adequado para queima de óleo diesel, painel elétrico. Acompanha tanque de expansão de água com cap. 50 litros e tanque para combustível em polipropileno 500 litros.	1	R\$	R\$
03	SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO PARA RESFRIAMENTO E CONTROLE DE FERMAENTAÇÃO E ESTABILIZAÇÃO DE VINHOS BRANCOS E TINTOS PARA PROCESSO VINÍCULA Sistema composto pelos equipamentos: - Refrigerador de Líquidos: Características construtivas: Capacidade térmica mínima de 45.000 kcal/h (TEVAP: 0°C / TFLUIDO: 8°C) e 24.000 kcal: -12°C / TFLUIDO: -5°C) Tempo de trabalho: -5°C à 25°C Fluido resfriado: Mistura 30% Glicol Reservatório com capacidade mínima de 300 litros Gás refrigerante: R407C ou R410A Consumo máxima de 16 kW Tensão: 220v ou 380v/3/60HZ Dimensões: 1100 X 2000 X 1900 mm Peso: 550 kg	1	R\$	R\$

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almojarifado

PRINCIPAIS COMPONENTES E QUANTIDADES:

02 Compressores herméticos tipo scroll de 7,5 TR de alto rendimento
01 Bomba de circulação chiller, tipo centrífuga monobloco de 1,5 HP;
01 Bomba de circulação de tanques, tipo centrífuga monobloco de 3HP;
02 Condensadores aletados cobre/alumínio ou microcanal de 7,5 TR;
02 Evaporadores tipo trocador a placas brasadas simples circuito de 7,5 TR;
02 Motoventiladores axiais compactos 630 mm;
02 Filtros secadores de linha;
02 Válvulas de expansão termostáticas c/ equalização externa;
02 Válvulas solenóides para linha de líquido;
02 Válvulas de fechamento para linha de líquido;
02 Visores de líquido;
06 Pressostatos duplo contato;
01 Fluxostato de passagem;
02 Sensores de temperatura de processo;
02 Sensores de temperatura de antigelo;
01 Quadro de comando elétrico com controlador eletrônico de 2 estágios;
01 Tanque interno isotérmico de 300 litros em aço inox AISI 304;
01 Gabinete metálico c/ carenagens em aço inoxidável sobre rodízios.

Funcionamento:

A partida se dá por chave liga-desliga que aciona a bomba de circulação e alimenta o controlador de temperatura eletrônico que determina o funcionamento autônomo da unidade de refrigeração conforme a demanda de carga térmica definida pelo set-point de temperatura e seu intervalo de trabalho. Conta com intervalo temporizado para sequência de partida dos compressores herméticos responsáveis por um circuito duplo de refrigeração. O sistema de controle conta com o retorno de sinais do sensor de temperatura do fluido do fluxostato de passagem e dos pressostatos de alta e baixa pressão que monitoram o funcionamento do equipamento e transferem estas informações ao quadro de comando. O painel conta com sinaleiros indicadores de funcionamento e causas de pane, chave de emergência. A partida pode ser feita à distância.

- Quadro de Controle para 33 Tanques:

Quadro de comando elétrico para controle de temperatura de 33 tanques (resfriamentos) em processo vinícola através de monitoramento de temperatura individual de cada tanque e acionamento de válvulas solenoides 24 VCA instaladas em cada tanque conforme ajuste de temperatura e diferencial de trabalho,

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

programadas para cada tanque. O tanque pode ter seu comando desligado, acionado manual ou acionado automático. Tensão de alimentação 220 VCA e tensão de comando 24 VCA. Possui saída de comando a distância para acionamento e parada de bomba de circulação de água gelada conforme abertura e fechamento das válvulas solenoides. O quadro conta com sistema de gerenciamento remoto com saída serial RS-485 ou UBS para interligar ao computador e software para monitoramento, administração e aquisição de dados de forma remota dos 33 controladores de temperatura eletrônicos instalados. Composto de: 33 válvulas solenoides 2/2V 3/4 BSPT NF 24 VCA; 33 filtros Y 3/4 BSPT; 33 controladores de temperatura eletrônicos com saída RS-485; 33 sensores de temperatura; 01 interface com entrada RS-485 e saída RS-232 ou UBS; 01 software de gerenciamento remoto; 33 botões seletores de 03 posições (manual – off – automático); 33 conectoras / relés de comando elétrico; 01 disjuntor geral; 33 disjuntores de comando; 33 leds sinaleiros; 01 quadro de comando de sobrepôr com porta removível, fecho fenda metálico, placa de montagem, borracha de vedação padrão IP54, acabamento em pintura eletrostática epóxi e pó na cor bege (RAL7032); 01 conjunto de terminais tipo SAK para trilho DIN 35 mm para interligação dos cabos externos; quadro de comando; conjunto de cabos interligando controladores e interface; cabo DB9 ou USB interligando interface e computador; 01 conjunto de cabos elétricos para sensores de temperatura e válvulas selenóides, interligando ao quadro de comando; 01 conjunto de eletrocalhas perfuradas acabamento galvanizado para condução dos cabos do quadro de comando até os tanques de processo que deve ser instalada junto ao suporte das tubulações no apoio superior dos mesmos, e serviço de instalação e partida técnica no local, conforme layout do cliente.

- Conjunto de Tubulações de PPR Isoladas:

Tubulações em PRP PN20 para condução de água gelada interligando refrigerador de líquidos/chiller e 33 tanques de processo em tubos e conexões de PRP classe PN20, solda por transfusão. A tubulação deve passar em nível acima dos tanques e ser apoiada em suportes de 03 vias vertical (tubo + tubo + eletrocalha) aço inox 304 fixados nas paredes de alvenaria conforme o layout de instalação dos tanques fornecido pelo cliente. O conjunto de tubulações é subdividido em:

-Linha de pressão: 60 metros de tubulações DN 50 mm interligando refrigerador de líquidos / chiller e 33 saídas reduzidas para DN 25 mm para interligar a linha de entrada das cintas de refrigeração dos tanques de processo. A isolação térmica externa é em material isolante de espuma elastométrica (tubex) com espessura de 19 mm, revestido externo em chapa de aço inox polido;

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almojarifado

<p>-Linha de retorno: 60 metros de tubulações DN 60 mm interligando refrigerador de líquidos, bombas / chiller e 33 entradas reduzidas p DN 32 mm para interligar a linha de saída das cintas de refrigeração dos tanques de processo. A isolamento térmica externa é em material isolante de espuma elástica (tubex) com espessura de 19 mm, revestido externo em capa de chapa de aço inox polido;</p> <p>-Ramal de entrada dos tanques: são 22 tubulações DN 25 mm no comprimento aproximado de 4,0 metros para interligar a linha de pressão DN 50 mm com entrada das cintas de refrigeração rosca 1" macho dos tanques de processo. Cada tubulação possui conexões, registros e uniões 25 mm, para instalação de válvula solenoide 3/4" processo. Cada tubulação possui conexões, registros e uniões 25 mm, para instalação de válvula solenoide 3/4" BSPT do sistema de automação;</p> <p>-Ramal de saída dos tanques: são 33 tubulações DN 32 mm no comprimento aproximado de 3,0 metros para interligar a linha de retorno DN 60 mm com a saída das cintas de refrigeração rosca 1.1/4" macho dos tanques de processo. Cada tubulação possui válvula de retenção de linha 1", conexões e uniões 32 mm conforme necessário;</p> <p>- Torre de Resfriamento para Túnel de Garrafas: Sistema de torre de resfriamento para circulação de água de resfriamento (30°C) em túnel de resfriamento de garrafas de suco de uva após envase a quente. Capacidade de resfriamento: 50.000kcal/h. Vazão de circulação: 10 m³/h. Pressão de trabalho: 2,0 bar. Potência instalada: 2,2 kW. Composto de: 01 torre de resfriamento 10m³/h – fluxo de ar horizontal; 01 bomba centrífuga tipo monobloco 2HP – IPW55 – 220 V (circulação torre > túnel); 01 quadro elétrico completo para acionamento de ventilador da torre e bomba de processo; 01 conjunto de tubulações de PPR (50 mm) no comprimento total de até (30 m) com acessórios para interligar torre de resfriamento – bomba e túnel de resfriamento de garrafas; 01 serviço de instalação dos itens acima no local.</p> <p>-Climatização Adega Garrafas e Barricas: <u>Dados Técnicos:</u> Dimensões internas: 4,0 x 10,0 x 2,94 m; T° de controle: 18°C; Umidade relativa de controle: < 70% UR; Aplicação: armazenagem de garrafas e barricas de vinho; Controles: resfriamento e reaquecimento elétrico; Potência / refrigeração: 2 TR - Potência / degelo; reaquecimento: 3,5 kW; Tensão de energia: 220V ou 380 / 3 / 60 Hz; Tipo de construção: paredes em blocos de concreto soterradas e internas, piso de concreto sobre terra e teto em laje de concreto interna a pavilhão industrial.</p>			
---	--	--	--

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

<p><u>Principais Componentes do Conjunto de Refrigeração:</u> 01. Unidade condensadora hermético tipo split, silenciosa; 01. Evaporador aletado cobre / alumínio completo c/ degelo elétrico; 01. Conjunto de componentes de controle de refrigeração (válvulas, filtro, visor, pressostatos); 01. Conjunto de tubulações de cobre, para interligar unidade condensadora e evaporador, até 15 m; 01. Conjunto de suportes para tubulações; 01. Suporte tipo teto p/ evaporador; 01. Suporte tipo SKID p/ unidade condensadora; 01. Quadro elétrico com controlador de temperatura eletrônico; 01. Conjunto de fiações, cabos, terminais e eletrodutos p/ interligação dos componentes ao quadro de comando, até 15 metros; 01. Conjunto de eletrocalhas para passagem de tubulações de cobre e fiações entre a cave e a sala de máquinas; 01. Carga de gás refrigerante R404A; 01. Carga de gás nitrogênio p/ testes de pressão; 01. Conjunto de isolamento térmica p/ tubulações de cobre; 01. Conjunto de componentes de PVC p/ linha de dreno do evaporador; 01. Serviço de instalação dos componentes de refrigeração e elétrica listados acima, no local;</p> <p>- Câmara Fria 0°C - Espumantes:</p> <p><u>Dados Técnicos:</u> Dimensões externas: 2,2 x 4,0 x 2,94 m; T° de controle: (0 – 15) °C; Capacidade de refrigeração: 2.500 kcal/h (-10/40)°C; Produto a resfriar: fermentação e resfriamento de espumantes; Controles: refrigeração; Degelo elétrico: sim; Tensão de energia: 220v ou 380V / 3F / 60 Hz; Paredes em isopainel de EPS 100 mm; Teto em isopainel de EPS 100 mm; Piso em isopainel de EPS 100 mm.</p> <p><u>Principais Componentes do Conjunto de Refrigeração:</u> 01. Unidade condensadora hermética completa com ventilador axial, tanque de líquido, filtro secador, visor de líquido, pressostatos e caixa de ligação elétrica, regime de trabalho (-10/40) °C; 01. Evaporador aletado de cobre/alumínio completo c/ degelo elétrico modelo MI; 01. Válvula de expansão termostáticas com equalizador externo; 01. Válvula de fechamento de linha; 01. Conjunto de tubulações de cobre para linha de líquido de até 15 metros; 01. Conjunto de tubulações de cobre para linha de sucção de até 15 metros; 01. Conjunto de isolamento térmica p/ tubulações de cobre em material tipo tubex espessura 19 mm revestido com fita de PVC branca; 01. Conjunto de eletrocalhas galvanizadas para passagem de tubulações de cobre e cabeamento elétrico, interligando evaporador e unidade condensadora; 01. Conjunto de suportes para tubulações de cobre; 01. Suporte tipo teto p/ evaporador; 01. Suporte tipo piso p/ unidade condensadora; 01. Quadro elétrico de potência e comando para acionamento de unidade condensadora, ventiladores e degelo do evaporador e iluminação, com controlador de temperatura eletrônico, montado conforme normas NR10 e NR12, com componentes elétricos das marcas WEG ou Schneider; 01. Conjunto de fiações e cabos</p>			
---	--	--	--

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoarifado

	<p>elétricos p/ interligação de unidade condensadora, evaporador, ventiladores e quadro elétrico descrito acima; 01. Conjunto de eletrodutos e acessórios para interligação entre quadro elétrico e demais componentes; 01. Conjunto de suportes p/ eletrodutos; 01. Carga de gás refrigerante R404A; 01. Carga de gás nitrogênio p/ testes de pressão; 01. Carga complementar de óleo lubrificante tipo POE; 01. Conjunto de componentes de PVC p/ linha de dreno do evaporador; 01. Serviço de instalação dos componentes de refrigeração, isolamento térmica e elétrica, no local;</p> <p><u>Principais Componentes do Conjunto de Isolação Térmica:</u> 12 pçs. isopainel EPS 100 mm; 02 faces, cor branca de 1,16 x 2,8 m; 04 pçs. isopainel EPS 100 mm; 02 faces, cor branca de 1,16 x 2,2 m; 01 pç. porta frigorífica giratória de 1,16 x 2,0 x 0,10 m; 01 cj. perfil (U) 40 x 100 x 40 mm; 01 cj. cantoneira interna 40 x 40 mm; 01 cj. cantoneira externa 40 x 140 mm; 01 cj. acessórios para montagem (rebite, silicone);</p>			
04	<p>DESENGAÇADEIRA DE UVA ELÉTRICA – Confeccionada em aço inox AISI 304 com acabamento sanitário, tripla motorização, sendo abastecimento de uva, desengace e esmagamento de grãos. Capacidade de 1.000 a 4.000 kg/hora, nas dimensões: largura 625 mm x comprimento 1.500 mm x altura 1.400 mm, acompanha painel elétrico com inversor de frequência.</p>	1	R\$	R\$
05	<p>BOMBA CENTRÍFUGA - Confeccionada em aço inox AISI 304, potência de 1 CV com carrinho, chave liga/desliga, rotor aberto e conexão SMS.</p>	2	R\$	R\$
06	<p>BOMBA PERISTÁLTICA - Confeccionada em aço inox AISI 304, com capacidade para 4.000 kg de uva desengaçada, acompanha vasca.</p>	1	R\$	R\$
07	<p>DESENGAÇADEIRA MANUAL – Equipamento manual para separação do engaço dos grãos, agilizando o as etapas da produção. Informações: Estrutura em inox; Cesto para uvas com puxador; Roldana de nylon com alta resistência a atrito; Facilidade de uso.</p>	1	R\$	R\$
08	<p>GARRAFÕES GRADUADOS 9 LITROS - Fabricado em Vidro Borossilicato 3.3 com ótima resistência térmica ($\Delta T=100K$) e alta resistência a ataques químicos. Diâmetro de 222 mm, Diâmetro externo de flange de 98 mm, Diâmetro de boca de 57 mm e altura</p>	10	R\$	R\$

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoarifado

	de 390 mm. Autoclavável a 121°C com gravação em tinta cerâmica de alta durabilidade e tarja com tamanho grande para facilitar marcação.			
09	GARRAFÕES GRADUADOS 14 LITROS - Fabricado em Vidro Borossilicato 3.3 com ótima resistência térmica ($\Delta T=100K$) e alta resistência a ataques químicos. Diâmetro de 240 mm, Diâmetro externo de flange de 73 mm, Diâmetro de boca de 54 mm e altura de 445 mm. Autoclavável a 121°C com gravação em tinta cerâmica de alta durabilidade e tarja com tamanho grande para facilitar marcação.	10	R\$	R\$
10	GARRAFÕES GRADUADOS 19 LITROS Fabricado em Vidro Borossilicato 3.3 com ótima resistência térmica ($\Delta T=100K$) e alta resistência a ataques químicos. Diâmetro de 294 mm, Diâmetro externo de flange de 92 mm, Diâmetro de boca de 54 mm e altura de 390 mm. Autoclavável a 121°C com gravação em tinta cerâmica de alta durabilidade e tarja com tamanho grande para facilitar marcação.	10	R\$	R\$
11	VÁLVULAS AIRLOCK TIPO S Válvula que permite a saída do gás carbônico e impede a entrada de oxigênio. AIRLOCK TIPO "S" COM TAMPA, COMANEL DE VEDAÇÃO, 52 pç airlock, Dados do Produto; Altura: 18 cm; Largura: 5,3 cm; Diâmetro do tubo: 2,3 cm cor do anel de vedação estoque: Branca.	52	R\$	R\$
12	BALDE DE POLIETILENO GRADUADO DE 11 LITROS Balde de polietileno padrão alimentício, graduado Descrição: BALDE GRADUADO em polietileno; - 11 litros, com escala, - Com alça, - Cor: transparente, - Dimensões: 270mm x 320mm (AxL); - Peso: 350 gramas.	4	R\$	R\$
13	BALDE DE POLIETILENO GRADUALDO DE 20 LITROS Balde de polietileno padrão alimentício, graduado Descrição: BALDE GRADUADO ; - Em polietileno; - 20 litros, com escala; - Com alça; - Cor: transparente; - Dimensões: 330mm x 360mm (AxL); Peso 610 gramas.	4	R\$	R\$

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almojarifado

14	<p>TAMPADOR DE TAMPAS CORONA 26 E 29 MM MATERIAL: Metal; COR: Natural; DIÂMETRO: 26mm; INDICADO PARA: Garrafas de vidro com gargalo coroa 26mm a 29mm; ABERTURA: Com abridor de garrafas; CONTEÚDO DA EMBALAGEM: vendida em quantidades múltiplas de 100 unidades. OBSERVAÇÃO: Necessita de um tampador para aplicação.</p>	1	R\$	R\$
15	<p>TANQUES AÇO INOX de 50 litros Descrição do Produtor: Confeccionado em aço inox AISI 304 Escovado de 2mm; Porta inspeção superior de Ø200/100H – Esc.; Pés H livre 250mm 30/150 – Esc.; saca amostras aço inox AISI 304; Saída inferior tubular 1" Ø350; Niple BSP ½" aço inox AISI 304; Válvula Borb. VB M. RJT 1" x Prol. 50mm; Válvula esfera monobloco ½" aço inox AISI 304.</p>	6	R\$	R\$
16	<p>TANQUES AÇO INOX de 100 litros Descrição do Produto: Confeccionado em aço inox AISI 304 Escovado 2mm; Porta Insp. Superior Ø426/100H – Esc.; Porta inspeção retangular 185; Saca amostra aço inox AISI 304; Placa de identificação; Poço para sensor 225mm; Termômetro analógico -10 +50°C – 2"; Luva rosca BSP Aço inox AISI 304 – ½"; Pés H livre 250mm 30/150 Esc.; Niple BSP aço inox AISI 304 1"; Válvula de vácuo e pressão em NY PR Ø 1"; esgotador com válvula Borb. 2" RJT; Válvula Borb. VX M. RJT 2" x prol. 50mm; Cinta de refrigeração largura 140mm esc.; Caixa estravasora cinta larg. 140mm.</p>	6	R\$	R\$
17	<p>TANQUES AÇO INOX 250 litros Descrição do Produto: Confeccionado em aço inox AISI 304 Escovado 2mm; Porta Insp. Superior Ø426/100H – Esc.; Porta inspeção retangular 185; Pés H livre 650mm 400/1.5000 Esc.; Cinta de refrigeração largura 300mm Esc.; Caixa estravasora cinta larg. 300mm; Poço para sensor 225mm; Saca amostra aço inox AISI 304; Válvula de vácuo e pressão em NY PR Ø 1"; Niple BSP aço inox AISI 304 1"; Pesca borra com macho RJT 2"; Placa de Identificação; Visor de nível ½" com registro – P/1/2;</p>	4	R\$	R\$
18	<p>SUQUIFADOR INTEGRAL Equipamento para elaboração de suco de uva integral em pequena escala, funciona por energia elétrica monofásica. Volume interno útil de até 70 Kg de uvas desgranadas e</p>	1		R\$

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

	esmagadas; construído em aço inoxidável AISI 304, com soldas rebaixas e montado de forma inclinada (aproximadamente 30°), sobre estrado de aço tubular e sobre rodas, para facilitar o deslocamento. Possui camisa dupla contendo líquido aquecedor em seu interior; na parte interna, é constituído por tambor perfurado; possui válvula de liberação da pressão e válvula inferior para retirada do suco; Capacidade térmica de 3.000W; Tempo do ciclo: 60 minutos; Potência instalada de 3,5 kw; Tensão elétrica de 220V / 60 HZ – Monofásico.		R\$	
19	TANQUES DE FERMENTAÇÃO 500 Litros Descrição do Produto: Confeccionado em aço inox AISI 304 Escovado 2mm; Porta Insp. Superior Ø426/100H – Esc.; Porta inspeção retangular 185; Pés H livre 650mm 400/1.5000 Esc.; Cinta de refrigeração largura 300mm Esc.; Caixa extravasora cinta larg. 300mm; Poço para sensor 225mm; Saca amostra aço inox AISI 304; Válvula de vácuo e pressão em NY PR Ø 1”; Niple BSP aço inox AISI 304 1”; Pesca borra com macho RJT 2”; saca sementes com Val. Borb. 2” RJT; Termômetro Analógico -10 +50°C – 4’ – 150 mm; Proteção haste termômetro 100 x 182; Placa de Identificação; Luva rosca BSP Aço inox AISI 304 – ½”; visor de nível ½” com registro – P/1/2.	6	R\$	R\$
20	TANQUES DE FERMENTAÇÃO 1000 Litros Descrição do Produto: Confeccionado em aço inox AISI 304 Escovado 2mm; Porta Insp. Superior Ø426/100H – Esc.; Porta inspeção retangular 185; Pés H livre 650mm 400/1.5000 Esc.; Cinta de refrigeração largura 580mm Esc.; Caixa extravasora cinta larg. 580mm; Poço para sensor 225mm; Saca amostra aço inox AISI 304; Válvula de vácuo e pressão em NY PR Ø 1”; Niple BSP aço inox AISI 304 1”; Pesca borra com macho RJT 2”; Válvula BOrb. VX M. RJT 2” x porl. 100mm; Termômetro Analógico -10 +50°C – 4’ – 150 mm; Proteção haste termômetro 100 x 182; Placa de Identificação; Luva rosca BSP Aço inox AISI 304 – ½”; visor de nível ½” com registro – P/1/2.	4	R\$	R\$
21	TANQUES DE FERMENTAÇÃO 1500 Litros Descrição do Produto: Confeccionado em aço inox AISI 304 Escovado 2mm; Porta Insp. Superior Ø550/150H – Esc.; Porta inspeção retangular 360/460 – Esc.; trava porta elevada; Pés H livre 650mm 400/1.500 Esc.; Cinta de refrigeração largura 580mm Esc. c/reg.; Caixa extravasora cinta larg. 580mm; oleais icamento 100x130x3mm; Poço para sensor 225mm; Saca amostra aço inox AISI 304; Válvula de vácuo e pressão em NY PR Ø 1”; Niple BSP aço inox AISI 304 1”; Pesca borra com macho RJT 2”; saca sementes c/ val. Esf. 2” SC10; Termômetro Analógico -10 +50°C	4	R\$	R\$

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almojarifado

	– 4' – 150 mm; Proteção haste termômetro 100 x 182; Placa de Identificação; Luva rosca BSP Aço inox AISI 304 – 1/2"; curva 90G aço inox AISI 304 p/solda 2"SC10; Visor de nível 1/2" com registro – P/1.			
22	ESCADA DE AÇO INOX COM DEGRAUS E RODIZIOS Descrição do Produto; Confeccionada em aço inox AISI 304 ESC 1,5 mm; tubo aço inox 304 1" 25,40 x 1,20 pol.; RD110 rodas FFPU R10 SR520 PSR Rolamento; RD151 suportes AC-SALM-PF 520 110 x 130; tubo aço inox 304 – 20 x 40 1,5mm retang.; RD161 1suportes ACSB2LM PGT 110 x 130; tubo aço inox 304 3/4" 19,05x1,20 pol.; dimensões: Largura 600mm – Altura 1800mm – Comprimento 2140mm.	1	R\$	R\$
23	MANGUEIRA ATÓXICA 3/4" Mangueira atóxica para movimentar vinhos; acompanhar laudo de gral alimentício; Dn ³ D.L. ² D.E ¹ 3/4 pol. 19,0 – 24,3 mm; Pressão de trabalho 8,7 kgf/cm ² ; 123 lbf/pol ² ; Pressão de Ruptura 26 kgf/cm ² ; 370 lbf/pol ² ; Raio de Curv. Vacuo Curv. Lance 760 mm/hg; 450 mm; 25/50 mt; Rolos de 15 mt.	20	R\$	R\$
24	MANGUEIRA ATÓXICA 2" Mangueira atóxica para movimentar vinhos; acompanhar laudo de gral alimentício; Dn ³ D.L. ² D.E ¹ 2 Pol. 50,0 – 59,5 mm/ Pressão de Trabalho 6,7 kgf/cm ² 95 lbf/pol ² ; Pressão de Ruptura 25° C 20 kgf/cm ² 284 lbf/pol ² ; Raio de vácuo curv. Lance 760 33 Hg 700 mm; rolos 30 mt.	30	R\$	R\$
25	TANQUE RESERVATÓRIO ISOTÉRMICO 500 LITROS Construído em aço inox AISI 304, capacidade útil para 500 litros, configuração vertical, nas dimensões internas Ø 750 x 1.150 mm de altura e externa Ø 850 x 1.250 mm de altura, espessura do teto e fundo 1,5mm e corpo 2,0 mm. O tanque possui isolamento térmico em poliuretano expandido e revestimento em aço inox AISI 304 totalmente soldado. Acabamento interno 2B e externo escovado. Acessórios: 01 un. porta superior diâmetro 400 mm; 02 un. Saída válvula borboleta VX 2" com SMS; 01 un. Saca amostra; 01 un. Termômetro -10 +50°C; 03 un. Pés retangulares sem regulagem de altura; 01 un. Cinta de refrigeração largura 900 mm.	2	R\$	R\$

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almojarifado

26	<p>TANQUE RESERVATÓRIO ISOTÉRMICO 1000 LITROS Construído em aço inox AISI 304, capacidade útil para 1000 litros, configuração vertical, nas dimensões internas Ø 1050 x 1.150 mm de altura e externa Ø 1.150 x 1.250 mm de altura, espessura do teto e fundo 1,5mm e corpo 2,0 mm. O tanque possui isolamento térmico em poliuretano expandido e revestimento em aço inox AISI 304 totalmente soldado. Acabamento interno 2B e externo escovado. Acessórios: 01 un. porta superior diâmetro 400 mm; 02 un. Saída válvula borboleta VX 2" com SMS; 01 un saca amostra; 01 un. Termômetro -10 +50°C; 04 un. Pés retangulares com regulagem de altura; 01 un. Cinta de refrigeração largura 900 mm.</p>	2	R\$	R\$
27	<p>AUTOCLAVE (RESERVATÓRIO ISOTÉRMICO DE ALTA PRESSÃO) DE 500 Litros Corpo interno em aço inox AISI 304, capacidade de 500 litros nas dimensões internas Ø 800 x 1000 mm de altura e externas Ø 1000 x 1250 mm de espessura do teto e fundo 4,0 mm e do corpo 3,0 mm para pressão de trabalho 6,0 kgf/cm². O tanque possui cinta de refrigeração para resfriamento, isolamento térmico em poliuretano expandido e revestimento externo em aço inox AISI 304 totalmente soldado. Acessórios: 01 un. porta oval E180 (440 x 320 mm) marco 6 mm e vedação EPDM com guarnição; 01 un. Entrada superior 4"; 02 un. Válvula esfera 1 ½" com SMS; 01 un. Válvula de alívio; 01 un. Luva ½" com bulbo; 01 cj. Spray ball 1 ½" com tubo; 01 un. Visor de nível ½" com registro; 01 un. Cinta de refrigeração largura 300 mm; 04 un. Pés para sustentação com regulagem de altura; 02 un. Alças de isolamento.</p>	3	R\$	R\$
28	<p>AUTOCLAVE (RESERVATÓRIO ISOTÉRMICO DE ALTA PRESSÃO) DE 1000 Litros Corpo interno em aço inox AISI 304, capacidade de 1000 litros nas dimensões internas Ø 1000 x 1350 mm de altura e externas Ø 1150 x 1500 mm de espessura do teto e fundo 5,0 mm e do corpo 4,0 mm para pressão de trabalho 6,0 kgf/cm². O tanque possui cinta de refrigeração para resfriamento, isolamento térmico em poliuretano expandido e revestimento externo em aço inox AISI 304 totalmente soldado. Acessórios: 01 un. porta oval E180 (440 x 320 mm) marco 6 mm e vedação EPDM com guarnição; 01 un. Entrada superior 4"; 02 un. Válvula esfera 1 ½" com SMS; 01 un. Válvula de alívio; 01 un. Luva ½" com bulbo; 01 cj. spray ball 1 ½" com tubo; 01 un. Visor de nível ½" com registro; 01 un. Cinta de refrigeração largura 600 mm; 04 un. Pés 5" para sustentação com regulagem de altura; 02 un. Alças de isolamento.</p>	2	R\$	R\$

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almojarifado

29	<p>BOMBA VOLUMÉTRICA CAPACIDADE para 7,5 m3/h Acionamento por moto redutor modelo SEW potência 3 CV, entrada caixa com caracol, saída macho RJT 3", disposta sobre rodas, sendo duas fixas e duas giratórias e quadro elétrico.</p>	1	R\$	R\$
30	<p>PRENSA PNEUMÁTICA LV 10 EM AÇO INOX Características Construtivas: Construída totalmente em aço inox AISI 304; Potência da prensa de 1 CV; Capacidade para 3.000 a 3.600 kg de uva fermentada; Tanque fechado; Membrana lateral importada; compressor de parafuso 5 CV externo com tanque reservatório capacidade 250 litros; Porta para acionamento manual; Painel elétrico automatizado com CLP e inversos de frequência (podendo ser operado manualmente).</p>	1	R\$	R\$
31	<p>MASTELA DE AÇO INOX 200 Litros Características construtivas: Confeccionada em aço inox AISI 304 Escovado de 2mm; Alça tubular de 1"; Tubo aço inox AISI 304 ¾" 19,05x1,20 pol.; Paraf. Aço inox 304 SXT M8x1,25x25; Porca aço inox AISI 304 SXT M8x1,25; RD155 suportes AC SBLL PG 414 PSR rolamento; Válvula borboleta VX M. RJT 2" x Prol. 50mm.</p>	1	R\$	R\$
32	<p>PENEIRA ½ LUA PARA MASTELA 200 Litros Características construtivas: Confeccionada em chapa de aço inox AISI 304 per. Furo obl. 3mm x 20mm; Pés H livre 50 mm; alça 150mm – H30 x 90L – ¼"; Tubo aço inox 304 – 10x20x1,5mm retang.</p>	1	R\$	R\$
33	<p>ENXADA AÇO INOX Características construtivas: Confeccionada em tubo de aço inox AISI 304 esc. 1" 25,40x1,20 pol.; Barra aço inox AISI 304 – 3/8" – 9,53mm red.</p>	1	R\$	R\$
34	<p>PISADOR DE AÇO INOX Características construtivas: Confeccionada em tubo de aço inox AISI 304 Esc. 2 mm 1" 25,40 x 1,20 pol.; Ø Disco 250 comp. Cabo 1.200mm.</p>	1	R\$	R\$
35	<p>BALDE AÇO INOX DE 20 LITROS C/LUVA ½ Características construtivas: Confeccionado em aço inox AISI 304 esc. 1,5mm; Barra aço inox AISI 304 – ¼" – 6,34 mm red.; Tubo</p>	2	R\$	R\$

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almojarifado

	aço inox AISI 304 ½” 12,70 x 1,20 pol.; Tubo Aço Inox AISI 304 ¾” 19,05 x 1,20 pol.			
36	CARRINHO MOVEL AÇO INOX SUPORTE PARA CONEXÕES Características construtivas: Confeccionado em chapa de aço inox AISI 304 perfurado, furo Ø 4mm E. C 7mm; Tubo aço inox AISI 304 ¾” 19,05 x 1,20 pol.; Parafuso aço inox AISI 304 SXT M8 x 1,25 x 25; Porca aço inox AISI 304 SXT M8 x 1,25; Aço Inox AISI 304 esc. 1,5mm; Barra aço inox AISI 304 – ¼” – 6,34mm red.; RD110 Rodas FFPU R10 SR312 PSR Bucha; RD155 Suportes AC SBLL PG 312 80 x 105	1	R\$	R\$
37	MACHO RJT X PROL. 500MM X CURVA 2” Confeccionado em aço inox AISI 304.	1	R\$	R\$
38	MACHO RJT X POL. 100MM X SPRAY BAAL 2” Confeccionado em aço inox AISI 304.	1	R\$	R\$
39	VISOR DE LINHA NIPLE RJT X MACHO RJT 2” Confeccionado em aço inox AISI 304.	1	R\$	R\$
40	MACHO RJT X PROLONG. 100MM X MACHO RJT 2” Confeccionado em aço inox AISI 304.	1	R\$	R\$
41	MACHO RJT X PROLONG. 100 MM X NP 2” Confeccionado em aço inox AISI 304.	1	R\$	R\$
42	MONOBLOCO: Monobloco de envase para vinhos tranquilos e espumantes, com dimensão 3760x1240x3000mm, sentido de trabalho horário.; Contém 4 colunas, sendo elas : Enxaguadora 9 esguichos, Enchedora 9 válvulas, Tapadora Pilfer 1 cabeçote e Rolhadora 1 cabeçote.; Fechamento lateral superior em aço inox com portas em acrílico; Estrutura em aço carbono tubular com pintura epóxi revestida em aço inox AISI 304; Painel em controle elétrico em aço inox com circuitos auxiliares de baixa tensão, sendo sua tensão geral em 220V Tri., construídos de acordo com os regulamentos de prevenção de acidentes, equipados com os controles e dispositivos de segurança necessários; Potência de 6KW; Tem	1	R\$	R\$

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

<p>capacidade de produção de 400 a 600 garrafas de espumante por hora e 1200 a 1500 garrafas de vinho por hora.;</p> <p>Características Operacionais: CLP para visualização das operações da máquina.; Controle de alimentação de produto para o tanque envase, através de válvula com atuador pneumático comandado pela sonda de controle de nível.; Sistema de segurança composto das estrelas de entrada com sistema de desarme, sensor para desligar a máquina caso alguma garrafa ficar presa no bico de enchimento, portas com sensores para desligar a máquina quando aberta; Caixa das mordanças e mordanças de aço inox, carinho das mordanças em bronze; Sistema de saque rápido das mordanças para facilitar a limpeza;; Regulagem de altura do vasilhame; Velocidade de produção controlada através de inversor.</p> <p>O Monobloco é composto pelos seguintes itens:</p> <p>a - MÁQUINA DE ENXAGUAR, automática com 09 esguichos fixos com fixação da garra pelo bico:</p> <p>Características funcionais e construtivas: As garras ingressam na máquina através da esteira de entrada e são presas pelo bico através de pinças em aço inox com garras em material atóxico, e as fazem girar posicionando sobre o esguicho correspondente, para efetuar o enxágue, terminado a garrafa permanece com o bico para baixo por um tempo determinado para que o líquido escorra, terminada a fase de enxague e escorrimento as pinças as colocam na posição normal na esteira de saída.; Os esguichos efetuam o tratamento de enxágue somente com garrafas, evitando molhar externamente as outras garrafas.; Esguichos e válvulas de esguicha mento em aço inoxidável.</p> <p>b- ENCHEDORA AUTOMÁTICA À ISOBÁRICA, com 09 bicos para produto com ou sem gás:</p> <p>Características técnicas e construtivas: Reservatório construído em aço inox AISI 304 preparado para resistir a pressão máxima de trabalho de 06 BAR, com todas as partes em contato com o produto polidas uniformemente, para obter um grau máximo de sanitização do tanque.; 09 válvulas de enchimento rápido, fabricadas em aço inox com acabamento interno sanitário e de fácil desmontagem trabalhando com sistema de equilíbrio de pressões através de 03 snif pressurização da garrafa, auto nivelamento e despressurização.; Válvulas construídas em aço inox AISI 304; Cilindros pneumáticos de sustentação pela base permitindo o envase; Bicos construídos em aço inox AISI 304 usinados com precisão para permitir um fluxo controlado do líquido conseqüentemente um alto rendimento de produção.; A regulagem de nível na própria garrafa; Controle de alimentação de produto para o tanque de envase, através de válvula com atuador pneumático comandado pala sonda de controle de nível.; Pistão</p>			
---	--	--	--

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

	<p>de elevação da garrafa construído em aço inox com funcionamento mecânico.; Regulagem de altura.</p> <p>c- ROLHADORA AUTOMÁTICA 1 cabeçote Máquina automática para colocação de rolhas em garrafas cilíndricas de vinho e espumante com depósito e distribuidor automático Características construtivas: Máquina com funcionamento mecânico, fechamento das mordanças através de cames acionados por moto redutor; Caixa das mordanças e mordanças construídas em aço inox; Carrinho das mordanças construído em bronze; Sistema de extração rápida da caixa de mordanças; Pistão de elevação da garrafa com funcionamento mecânico.; Regulagem de altura manual; Possibilidade de trabalhar com rolhas de até 55 mm; Esteira com desarme</p> <p>d- TAPADOR para tampa Pilfer Máquina com cabeçote preparado para trabalhar com tampa Pilfer Características Funcionais e Construtivas: CLP informando todas as operações da máquina, inclusive eventual falha como falta de tampas, etc. (informa o local onde ocorreu); Estrelas de entrada com sistema de segurança (desarme); Alimentação de tampa automático; Regulagem de altura do vasilhame automática.</p>			
43	<p>ALIMENTADOR POSICIONADOR DE ROLHAS Acessório para o monobloco para alimentar e posicionar rolhas na coluna rolhadora.; Estrutura em alumínio; Painel plástico de controle elétrico com circuitos auxiliares de baixa tensão, sendo sua tensão geral em 220V Tri.; Características Construtivas: Depósito de rolhas; Sistema de canalização; Sistema de orientação da rolha; Canal de alimentação com fotocélula para sincronizar o funcionamento; Acionamento eletropneumático; Máquina preparada para rolhas de vinho e de espumante; Produção 1800 rolhas/hora.</p>	1	R\$	R\$
44	<p>ACESSÓRIOS PARA MANTER A QUALIDADE DO VINHO Características Gerais: Sistema de gás inerte no tanque da enchedora; Sistema de sopro gás inerte antes da colocação da rolha; Sistema de vácuo para eliminar a pressão da garrafa antes da colocação da rolha, composto por um tanque auxiliar em aço INOX 304 e por uma bomba de vácuo BVM II 120-20 1,5CV 220-380-440V.</p>	1	R\$	R\$
45	<p>CONJUNTO DE TRANSPORTADORES DE ENTRADA E SAÍDA DE GARRAFAS Características gerais: Construído em aço inox com corrente 3 ¼ em aço inox com pós de proteção lateral; 02 metros de esteira</p>	1	R\$	R\$

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoarifado

	transportadora com sistema de tração (01 metro antes da máquina e 01 metro após a máquina); 01 motoredutor SA37-T DRN63MP4 0,25K 14RPM saída			
46	KITS DE ESTRELAS E GUIAS PARA OUTRO MODELO DE GARRAFAS Kit composto de: Estrela de entrada e saída e guias enxaguadora; Estrela de entrada e saída e guias da enchedora; Estrelas e guias da rolhadora; Caracol de transferência.	1	R\$	R\$
47	CONJUNTO DE 09 GARRAS Diferente formato de bico para espumante. Bico Dosador em Aço Inox e Silicone, com fluxo livre, permitindo uma dosagem rápida e direcionada, pode ser usado em diversos líquidos como: bebidas, xarope, azeite e etc. Peso unitário: 0,014 Kg. Medidas: 2,8 x 11 cm.	1	R\$	R\$
48	CONJUNTO DE 09 BOCAIS CENTRADOR DO BICO Diferente diâmetro do bico – garrafa de espumante. Material em borracha nitrílica; - Formato para bicos (gargalo) nos diferentes modelos de garrafas do enxaguador, já inclusos na máquina.	1	R\$	R\$
49	ROTULADORA LINEAR AUTOADESIVA Máquina com uma estação autoadesiva para colocação de rótulo, e contra rótulo na mesma bobina em garrafas cilíndricas e/ ou cônicas. Características Construtivas e Funcionais: 01 estação de rotulagem para rótulo e contra rótulo autoadesivo na mesma bobina com altura máxima de 150 mm para o rótulo e 100 mm para o contra rótulo.; A estação de rotulagem é acionada por motor de passo a passo para máxima precisão da aplicação do rótulo.; Aplicador automático de capsulas.; Cabeçote laminador automático.; Cabeçote Térmico automático.; A estação é facilmente regulada a fim de se adaptar para diversos tipos de rótulos e garrafas.; Sistema de seleção de entrada de garrafas pneumático universal.; Um sensor eletrônico avisa presença de garrafas na entrada da máquina, para comandar a partida do rótulo e do contra rótulo na chegada da garrafa, o sinal de partida do rótulo pode ser regulado para uma perfeita colocação.; Máquina fornecida para vários tipos de vasilhames cilíndricos.; Esteira transportadora e mesa acumuladora no final.; Máquina construída em aço inox com partes em alumínio e fechamento em acrílico.; Para o espumante só aplica	1	R\$	R\$

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoarifado

	rótulos e contra rótulos.; Equipamento dentro das normas NR12. Tensão 220V Tri. com potência de 2KW.			
50	MONOBLOCO PARA CHAMPENOISE SAV – HD SEMI AUTOMÁTICO Equipamento composto de Degogador e Dosador de licor Características construtivas: Equipamento manual para retirar a tampa metálica e parte congelada da garrafa de espumante (degogatore), construído em aço inox AISI 304; dosador de licor manual construído em aço inox AISI 304, vidro temperado e escala para definição de dosagem.; Estrutura do monobloco móvel em aço carbono revestido em inox AISI 304; Produção 200 garrafas/hora.; Tensão 220V Tri. com potência de 1,1KW.	1	R\$	R\$
51	CONGELADOR DE BICOS SAV– 20 – 2.5 HP PARA GARRAFAS DE ESPUMANTE Sistema para congelar bicos de garrafas de espumante, dotado de refrigeração, tanque de congelamento com isolamento em poliuretano, colocação e retirada manual de garrafas, bomba de circulação de líquido, prato giratório manual, capacidade 200 garrafas/hora.; Tensão 220V Tri. com 2,5KW.	1	R\$	R\$
52	TAPINHADORA SEMIAUTOMÁTICA SAV – 300C Máquina Tapinhadora com regulagem de altura, confeccionada em alumínio com partes revestidas em aço inox. Alimentação de tampinha e vasilhame manual, acionado através de válvula tipo alavanca. Funcionamento pneumático.	1	R\$	R\$
53	AMARRADORA DE GAIOLA SEMIAUTOMÁTICA SAV - 500 Máquina preparada para trabalhar como amarradora de gaiolas Características construtivas: Estrutura em aço inox AISI 304; Alimentação manual de garrafas e gaiola, demais operações automáticas; Cabeçote rotativo para formação do lacre com argola; Funcionamento eletropneumático acionado por botoeira.	1	R\$	R\$
54	FILTRO ESTERELIZANTE - Confeccionado em aço inox AISI 304, composto de duas carcaças com um elemento cada, com bomba positiva com vazão de até 1.200 litros/hora. Acompanha painel elétrico com inversor de frequência, válvula de retenção, válvula de alívio de pressão, visor de linha e demais acessórios que garantem o bom funcionamento. O equipamento é apoiado sob uma plataforma móvel.	1	R\$	R\$

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoarifado

55	<p>CONJUNTO DE FILTRAÇÃO CARTUCHO SAV - 1121 MÓVEL Características construtivas: Conjunto de filtração composto de 2 carcaças para 2 cartuchos de 30" cada, montada sobre base móvel com bomba; construído em aço inox AISI 304; Conexões de entrada e saída do produto a ser definida; Posição vertical; Formato cilíndrico; Material de corpo aço inoxidável, espessura de 2 mm; Pressão máxima de trabalho 7,0 kgf/cm²; Acessórios inclusos: >; Manômetro reto ¼ inox e escala de 0 a 10 kgf/cm²; Registro esfera ¼ inox completo; Válvula de retenção. Tensão 220V Tri. com 1KW.</p>	1	R\$	R\$
56	<p>TANQUE RESERVATORIO DE 200 LITROS MONTADOS EM SÉRIE EM PLATAFORMA MÓVEL Construídos em aço inox AISI 304, montados em série, em plataforma móvel com bomba, painel elétrico, resistências e tubulação de interligação. Características gerais: Volume Útil de 200 litros, Comprimento de Costado de 625 mm; Diâmetro Interno de 580 mm; Espessura de Costado de 1,5 mm; Espessura do Fundo 1,5 mm; Espessura de Teto de 1,5 mm; Acabamento interno de 2B Sanitário; Acabamento Externo Escovado. Acessórios: 02 portas superior bipartida; Entrada com união SMS 2"; 06 saídas em válvula borboleta VB 1 ½" com união SMS; 12 curvas 90° 1 ½"; 03 unidades Tee 1 ½"; 01 conjunto Spray ball 1"; 02 alças de içamento; 01 bomba centrifuga 3 CV com entrada/saída macho SM 1 ½"; 01 painel elétrico para bomba.</p>	1	R\$	R\$
57	<p>PASTEURIZADOR DE PLACAS Construído em aço inox AISI 304 com capacidade para 75.000 k/cal, ou seja, 1.000 litros/hora com ΔT de 75°C.</p>	1	R\$	R\$
58	<p>PASTEURIZADOR TUBULAR TIPO TUBO A TUBO Confeccionado em aço inox AISI 304 com capacidade de 2.000kg/h, contendo: - 1ª Seção de Pré-Aquecimento: Características: Sistema tubo/tubo corrugado, todo construído em aço inox AISI 304; inclusive a estrutura de suporte composta por 4 tubos e 3 metros; Diâmetro de tubo por onde circula o produto 2 ½", diâmetro para circulação de água de preaquecimento 4"; Neste estágio o contrafluxo de água de corre do resfriamento da uva de 4º seção que ao se aquecer no resfriamento de uva passa em contrafluxo na 1º seção preaquecimento e posteriormente repassa por uma torre de resfriamento em seguida voltará para a 4º seção</p>	1		R\$

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoarifado

	<p>novamente e assim sucessivamente, este fluxo se dá por bomba centrífuga capacidade 50 m³/h a 40 mca.</p> <p>- 2ª Seção de Aquecimento: Características: Sistema tubo/tubo corrugado, todo construído em aço inox AISI 304; inclusive a estrutura de suporte composta por 4 tubos de 3 metros; Diâmetro do tubo por onde circula o produto 2 ½", diâmetro para circulação da água de preaquecimento 4"; neste estágio o aquecimento é feito pela circulação de água a 97°C proveniente do gerador de água quente e controlada por PT 100</p> <p>- 3ª Seção de Retardo: Características: Sistema tubo, todo construído em aço inox AISI 304; inclusive a estrutura de suporte; Diâmetro do tubo por onde circula o produto 2 ½"; Acabamento sanitário; composto por 01 tubo de 3 metros; neste estágio não haverá contra fluxo de água</p> <p>- 4ª Seção de Resfriamento: Características: Sistema tubo/tubo corrugado, todo construído em aço inox AISI 304; inclusive a estrutura de suporte composto por 4 tubos de 3 metros; Diâmetro do tubo por onde circula o produto 2 ½", diâmetro para circulação da água de resfriamento 4"; Acabamento sanitário</p> <p>- Quadro Elétrico: Completo com proteção térmica para bombas e luz indicadora de funcionamento Sistema de controle de temperatura eletrônico da uva e torre de resfriamento.</p>		R\$	
59	<p>TANQUE PULMÃO PARA UVA DESENGAÇADA COM AGITADOR VERTICAL Confeccionado em aço inox AISI 304, com fundo cônico invertido e sobre pés Características gerais: Volume útil de 3.000 litros; Comprimento de Costado de 1.500 mm; Diâmetro Interno de 1.600mm; Espessura do Costado de 2,0mm; Espessura do Fundo de 2,0mm; Espessura do Teto de 2,0mm; Acabamento Interno de 2B; Acabamento Externo de 2B Acessórios: Porta superior diâmetro 400mm e vedação EPDM Porta lateral retangular R330 (440 x 330 mm); 02 válvulas esfera 2 ½" com macho SMS; 01 válvula borboleta VX 2" com SMS; 02 conjuntos Spray ball 1" com tubo pela lateral; 03 unidades Quebra ondas; 02 alças de isolamento; 04 pés retangulares com regulagem de altura; 01 conjunto agitador vertical 8 RPM com pás axiais; 01 conjunto remontador automático; 01 escada tipo marinheiro com guarda corpo.</p>	1	R\$	R\$

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almojarifado

60	<p>TANQUE PARA MACERAÇÃO E ENZIMAGEM COM PENEIRA DE SEPARAÇÃO DE LÍQUIDO Confeccionado em aço inox AISI 304, contêm sistema de recirculação para filtragem e fundo cônico e pés. Características gerais: Volume útil de 5.000 litros; Comprimento de Costado de 2.500 mm; Diâmetro Interno de 1.600mm; Espessura de Costado de 2,0 mm; Espessura de Fundo de 2,0 mm; Espessura de Teto de 1,5 mm; Acabamento Interno de 2B; Acabamento Externo de 2B Acessórios: Porta superior com diâmetro de 400 mm e vedação EPDM; Porta lateral retangular R330 (440 x 330 mm); Válvula borboleta VX 1 ½” com SMS; saca amostra; 02 conjuntos spray ball 1” com tubo pela lateral; 02 alças de isolamento; 04 unid. Pé retangular com regulagem de altura; Peneira de separação de líquido; conjunto remontador automático; Escada tipo marinho com guarda-corpo.</p>	1	R\$	R\$
61	<p>BOMBA POSITIVA ROTOR ABERTO – Tipo NEMO marca NET, modelo NM31, capacidade para 2.000 Kg/hora de uva desengaçada, ideal para trocador tubular. Tirantes e porcas dos tirantes aço inoxidável Aisi 304; Carcaça aço inoxidável Aisi 304 POLIDA INTERNA; Partes giratórias aço inoxidável Aisi 304; Rotor aço Inoxidável Aisi 304 UM 40 com cromo duro; Estator borracha SBBPF – Certificada livre de nitrosaminas e ftalatos; Articulações Tipo B – PINO com vedação “SM” NBR; Guarnição de eixo selo mecânico 8016158; Sentido de rotação Anti-horário; Instalação horizontal; Boca sucção (vertical) Rosca sanitária 2”/SMS; Boca de pressão (horizontal) rosca sanitária 2”/SMS; Pintura (plano nº 03) cinza claro RAL 7035-plano 4.</p>	1	R\$	R\$
62	<p>FILTRO DE AUTO MASSA Confeccionado totalmente em aço inox AISI 304, com 1 m² de área filtrante. Características Técnicas: Carcaça Escamoteavel para auxiliar na limpeza; Bomba dosadora helicoidal marca NET; Tanque de pré-capa com misturador; Filtro auxiliar; Painel elétrico com inversor de frequência para bomba dosadora e demais acionamentos; conjunto de válvulas borboletas 1 ½” para manobra e demais conexões DIN para acesso; Rodízios giratórios; Des aerador.</p>	1	R\$	R\$
63	<p>BOMBA FLOTADORA Confeccionada em Aço inox AISI 304 Características Gerais: Capacidade para 18 mil litros/hora; Potência de motor de 5,5 CV; Painel elétrico completo; Apoio sobre</p>	1		R\$

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

	carrinho em aço inox com duas rodas; Entrada/saída niple SMS 2"; regulador de pressão, válvula de pressão, fluxômetro e demais acessórios que garantem o bom funcionamento do equipamento.		R\$	
64	<p>MONOBLOCO DE ENVASE SEMI AUTOMÁTICO PARA SUCO Confeccionado totalmente em aço inox AISI 304 com as seguintes características:</p> <p>- Enxaguadora Manual 4 Esquichos Características construtivas: Construída em aço inox AISI 304 Alimentação e retirada dos vasilhames manuais; Acionamento manual do enxague pressionando a garrafa no esguicho; Água após o enxague a perder; Bomba para alimentação da água; Mesa de escurimento</p> <p>- Enchedora Semi automática 4 Bicos Características construtivas: Estrutura em aço inox AISI 304; Alimentação e retirada de vasilhames manual; Elevação da garrafa por pistão pneumático acionado manualmente através de válvula alavanca; Tanque com boia de controle de nível serpentina para passagem de água para mante o produto aquecido e controlador de temperatura do produto; Bicos de enchimento com regulagem de nível.</p> <p>- Tapador Pilfer – Tampa 28/16 Característica construtivas: Construído em aço carbono com pintura epóxi; Cabeçote especial para tampa pilfer; Acionamento eletropneumático; Colocação de tampa manual; Colocação e retirada do vasilhame manual; demais operações automáticas 01 cabeçote Pilfer para tampa 30x60.</p>	1	R\$	R\$
65	<p>MÁQUINA DE ENVASAR BAG IN BOX Máquina semiautomática para envase de bag in box construída em aço inox, com medidor de vazão e preparada para envasar líquido refrigerado</p> <p>Características construtivas: Controle de volume a ser envasado através de medidor de vazão; Acionamentos manual através de boteira; Quadro elétrico com CLP; Retirada e colocação tampa automática preparada para 1 tipo de tampa; Colocação e retirada do bag manual; Máquina pode envasar diversos tamanhos de bag.</p>	1	R\$	R\$
66	<p>TÚNEL PARA RESFRIAMENTO DE GARRAFAS DE SUCOS Características Construtivas: Estrutura em aço inox, revestida em inox, medindo 1000 x 2500 mm; Sistema de tração com moto redutor e inversor de frequência; Sistema de pulverização da água para aquecimento da garrafa; Sistema de esteira única; Colocação e retirada do vasilhame manual; Quadro elétrico; Refrigeração da</p>	1	R\$	R\$



GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almojarifado

	garrafa de 58 °C a 50°C (através de torre de resfriamento); Produção 500 garrafas horas base suco 500 ml. Tensão 220VTri. Com potência de 6KW.			
VALOR TOTAL EQUIPAMENTOS:		R\$		
VALOR TOTAL INSTALAÇÃO:		R\$		
VALOR TOTAL TREINAMENTO:		R\$		
VALOR TOTAL GERAL:		R\$		
CONDIÇÕES GERAIS DE FORNECIMENTO:				
COND.PAGAMENTO:	30 (trinta) dias, conforme cláusulas do edital.			
CONDIÇÕES DE ENTREGA:	Os bens deverão ser entregues conforme as condições estabelecidas no Edital.			
PRAZO VALIDADE PROPOSTA:	60 (sessenta) dias da abertura da proposta.			



GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almojarifado

ANEXO III
MODELOS DE DECLARAÇÕES

ANEXO III.1
MODELO A QUE SE REFERE O ITEM 4.1.4.1. DO EDITAL
(em papel timbrado da licitante)

Nome completo: _____

RG nº: _____ CPF nº: _____

DECLARO, sob as penas da Lei, que o licitante _____ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº __/__, Processo nº __/__:

a) está em situação regular perante o Ministério do Trabalho e Previdência no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal, na forma do Decreto Estadual nº 42.911/1998;

b) não se enquadra em nenhuma das vedações de participação na licitação do item 2.2 deste Edital.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

ANEXO III.2

**DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA E ATUAÇÃO CONFORME AO MARCO
LEGAL ANTICORRUPÇÃO**
(em papel timbrado da licitante)

Eu, _____, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, representante legal do licitante _____ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ____/____, Processo nº ____/____, **DECLARO**, sob as penas da Lei, especialmente o artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) a proposta apresentada foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

b) a intenção de apresentar a proposta não foi informada ou discutida com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

c) o licitante não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

d) o conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório antes da adjudicação do objeto;

e) o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante relacionado, direta ou indiretamente, ao órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e

f) o representante legal do licitante está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

DECLARO, ainda, que a pessoa jurídica que represento conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/ 2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014, tais como:

I – prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

II – comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoarifado

III – comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;

IV – no tocante a licitações e contratos:

- a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;
- b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;
- c) afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- d) fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;
- e) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;
- f) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou
- g) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;

V – dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)



GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoarifado

ANEXO III.3

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE
(em papel timbrado da licitante)

ATENÇÃO: ESTA DECLARAÇÃO DEVE SER APRESENTADA APENAS POR LICITANTES QUE SEJAM ME/EPP, NOS TERMOS DO ITEM 4.1.4.3. DO EDITAL.

Eu, _____, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, representante legal do licitante _____ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ____/____, Processo nº ____/____, **DECLARO**, sob as penas da Lei, o seu enquadramento na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

ANEXO III.4

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO COOPERATIVA QUE PREENCHA AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO ART. 34, DA LEI FEDERAL Nº 11.488/2007

(em papel timbrado da licitante)

ATENÇÃO: ESTA DECLARAÇÃO DEVE SER APRESENTADA APENAS POR LICITANTES QUE SEJAM COOPERATIVAS, NOS TERMOS DO ITEM 4.1.4.5 DO EDITAL.

Eu, _____, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, representante legal do licitante _____ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº __/__, Processo nº __/__, **DECLARO**, sob as penas da Lei, que:

- a) O Estatuto Social da cooperativa encontra-se adequado à Lei Federal nº 12.690/2012;
- b) A cooperativa auferiu Receita Bruta até o limite definido no inciso II do *caput* do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, a ser comprovado mediante Demonstração do Resultado do Exercício ou documento equivalente;

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

ANEXO IV
RESOLUÇÃO REFERENTE A PENALIDADES

RESOLUÇÃO SDECTI Nº 12, DE 28-3-2014.

Dispõe sobre a aplicação da penalidade de multa prevista nas Leis federais nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e na Lei estadual nº 6.544, de 22 de novembro de 1989, no âmbito da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação.

O SECRETÁRIO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO, com fundamento no disposto no artigo 3º do Decreto nº 31.138, de 09 de janeiro de 1990, RESOLVE:

Art. 1º. Na aplicação das multas previstas nos artigos 79, 80 e 81, inciso II, da Lei Estadual nº 6.544, de 22, de novembro de 1989, nos artigos 86 e 87, inciso II, da Lei Federal nº 8.666, de 21, de junho de 1993, e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17, de julho de 2002, serão observadas as disposições desta Resolução.

Art. 2º. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o à aplicação de multa, na forma estabelecida no artigo 5º desta Resolução.

Art. 3º. O atraso injustificado na execução do objeto do contrato sujeitará o contratado à multa de mora, observado o seguinte:

I - em se tratando de compras ou de prestação de serviços não contínuos:

a) para atrasos de até 30 (trinta) dias: multa de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso, calculados sobre o valor global do contrato;

b) para atrasos superiores a 30 (trinta) dias: multa de 0,4% (quatro décimos por cento) por dia de atraso, calculados sobre o valor global do contrato;

II - em se tratando de execução de obras ou de serviços de engenharia:

a) para contratos com valor de até R\$ 100.000,00 (cem mil reais): multa de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso, calculados sobre o valor da parcela da obrigação contratual não cumprida;

b) para contratos com valor de R\$ 100.000,01 (cem mil reais e um centavo) até R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais): multa de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso, calculados sobre o valor da obrigação contratual não cumprida; e

c) para contratos com valor de igual ou superior a R\$ 500.000,01 (quinhentos mil reais e um centavo): multa de 0,4% (quatro décimos por cento) por dia de atraso, calculados sobre o valor diário do contrato;

III – em se tratando de serviços contínuos: multa de 30% (trinta por cento) por dia de inexecução, calculados sobre o valor diário do contrato.

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

§1º O valor das multas previstas neste artigo não poderá exceder a 25% (vinte e cinco por cento) do saldo financeiro ainda não realizado do contrato.

§2º A multa pelo atraso injustificado na execução do objeto do contrato será calculada a partir do primeiro dia útil seguinte àquele em que a obrigação avençada deveria ter sido cumprida.

Art. 4º. A inexecução parcial do contrato sujeitará o contratado à multa de mora, observado o seguinte:

I – em se tratando de compras ou de prestação de serviços não contínuos: multa de 10% (dez por cento) incidente sobre o valor da parcela não cumprida do contrato;

II – em se tratando de execução de obras ou serviços de engenharia ou de serviços contínuos:

a) para contratos com valor de até R\$ 100.000,00 (cem mil reais): multa de 30% (trinta por cento) incidente sobre o valor da parcela não cumprida do contrato;

b) para contratos com valor de R\$ 100.000,01 (cem mil reais e um centavo) até R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais): multa de 20% (vinte por cento) incidente sobre o valor da parcela não cumprida do contrato;

c) para contratos com valor igual ou superior a R\$ 500.000,01 (quinhentos mil reais e um centavo): multa de 10% (dez por cento) incidente sobre o valor da parcela não cumprida do contrato;

III – em se tratando de serviços contínuos: multa de 20% (vinte por cento) por dia de inexecução, calculados sobre o valor diário do contrato.

Art. 5º. A inexecução total do contrato sujeitará o contratado à multa de mora, observado o seguinte:

I – em se tratando de compras ou de prestação de serviços contínuos ou não: multa de 20% (vinte por cento) incidente sobre o valor global do contrato;

II – em se tratando de execução de obras ou serviços de engenharia ou de serviços contínuos:

a) para contratos com valor de até R\$ 100.000,00 (cem mil reais): multa de 20% (vinte por cento) incidente sobre o valor global do contrato;

b) para contratos com valor de R\$ 100.000,01 (cem mil reais e um centavo) até R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais): multa de 15% (quinze por cento) incidente sobre o valor global do contrato;

c) para contratos com valor igual ou superior a R\$ 500.000,01 (quinhentos mil reais e um centavo): multa de 10% (dez por cento) incidente sobre o valor global do contrato.

Art. 6º. Configurada a ocorrência de hipótese ensejadora de aplicação da penalidade de multa, o adjudicatário ou o contratado será notificado para, querendo, apresentar defesa prévia no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do primeiro dia subsequente à data da sua notificação.

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

§1º Recebida a defesa, a autoridade competente deverá se manifestar motivadamente sobre o acolhimento ou rejeição das razões apresentadas, concluindo pela aplicação ou não da penalidade, dando ciência inequívoca ao adjudicatário ou contratado.

§2º A decisão que dispuser sobre a aplicação da multa será publicada no Diário Oficial do Estado e deverá conter o respectivo valor, o prazo para seu pagamento e a data a partir da qual o valor da multa sofrerá correção monetária.

§3º O adjudicatário ou o contratado será notificado da decisão, da qual caberá recurso a ser apresentado no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data do recebimento da notificação.

§4º A decisão do recurso será publicada no Diário Oficial do Estado, sem prejuízo da notificação do adjudicatário ou contratado.

Art. 7º. Ao término do regular processo administrativo, garantidos o contraditório e a ampla defesa, a multa aplicada será descontada da garantia do respectivo contratado.

§1º Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, o contratado responderá por sua complementação, mediante descontos nos pagamentos eventualmente devidos pela Administração até sua total quitação.

§2º Inexistindo pagamentos a serem realizados, o contratado recolherá o valor ao cofre público estadual, na forma prevista na legislação em vigor.

§3º Decorrido o prazo estabelecido sem o pagamento da multa aplicada serão adotadas as providências pertinentes voltadas à sua cobrança judicial.

Art. 8º. As multas de que trata esta Resolução serão aplicadas sem prejuízo da cominação das demais sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 8.666, de 1993, na Lei Federal nº 10.520, de 2002 e na Lei Estadual 6.544, de 1989.

Art. 9º. Os editais de licitação deverão fazer menção expressa às normas estabelecidas nesta Resolução, cujo texto deverá integrar os respectivos editais e contratos, na forma de anexo.

Art. 10. As disposições desta Resolução aplicam-se também às contratações resultantes de procedimentos de dispensa ou de inexigibilidade de licitação.

Art. 11. Esta Resolução entrará em vigor na data da sua publicação, ficando revogada a Resolução SCTDE -1, de 22 de fevereiro de 1994.

(* Republicada por ter saído, no DOE, de 29-03-2014, Seção I, páginas, 116 e 117, com incorreções no original.

Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação
GABINETE DO SECRETÁRIO

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoarifado

ANEXO V
MINUTA DE CONTRATO

PROCESSO CPS n°

CÓDIGO ÚNICO n° 20220830447

PREGÃO ELETRÔNICO: ___/___

CONTRATO: N° - ___/20__

TERMO DE CONTRATO CELEBRADO ENTRE O **CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA "PAULA SOUZA" - CEETEPS** E _____ TENDO POR OBJETO **AQUISIÇÃO DE CONJUNTO DIDÁTICO PARA O CURSO DE VITICULTURA E ENOLOGIA - EQUIPAMENTOS E COMPONENTES, PARA ETEC BENEDITO STORANI - JUNDIAÍ.**

O **CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA "PAULA SOUZA"**, inscrita no CNPJ n° 62.823.257/0001-09, com sede a Rua dos Andradas, 140, Santa Ifigênia – São Paulo – SP, doravante designado (a) "CONTRATANTE", neste ato representada pela sua Diretora Superintendente, a Professora Laura M. J. Laganá, RG. n° 7.715.675-4 e CPF n° CPF. 005.923.818-62, no uso da competência conferida pelo Decreto-Lei Estadual n° 233, de 28 de abril de 1970, e _____, inscrita no CNPJ sob n° _____, com sede _____, a seguir denominada "CONTRATADA", neste ato representada pelo Senhor(a) _____, portador do RG n° _____ e CPF n° _____, em face da adjudicação efetuada no Pregão Eletrônico indicado em epígrafe, celebram o presente TERMO DE CONTRATO, sujeitando-se às disposições previstas na Lei Federal n° 10.520/2002, no Decreto Estadual n° 49.722/2005 e pelo regulamento anexo à Resolução CC-27, de 25 de maio de 2006, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal n° 8.666/1993, do Decreto Estadual n° 47.297/2002, do regulamento anexo à Resolução CEGP-10, de 19 de novembro de 2002, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, mediante as seguintes cláusulas e condições que reciprocamente outorgam e aceitam:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

Constitui objeto do presente instrumento **AQUISIÇÃO DE CONJUNTO DIDÁTICO PARA O CURSO DE VITICULTURA E ENOLOGIA - EQUIPAMENTOS E COMPONENTES, PARA ETEC BENEDITO STORANI - JUNDIAÍ**, conforme detalhamento e especificações técnicas constantes do Termo de Referência, da proposta da CONTRATADA e demais documentos constantes do processo administrativo em epígrafe.

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoarifado

PARÁGRAFO ÚNICO

O presente contrato será regido pela Lei Federal nº 10.520/2002 e pelas normas mencionadas no preâmbulo durante toda a sua vigência, nos termos do parágrafo único do artigo 191 c/c o inciso II do artigo 193 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA, DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DOS BENS

O prazo de vigência do presente ajuste será de **270 (duzentos e setenta) dias**, com início na data da assinatura do presente contrato e término com a efetiva liquidação da nota fiscal, podendo ser prorrogado mediante a celebração de Termo Aditivo nas hipóteses previstas no artigo 57, §1º, da Lei Federal nº 8.666/1993, mediante justificativa prévia e por escrito nos autos do processo administrativo.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Os bens deverão ser entregues em 240 (duzentos e quarenta) dias corridos, contados da data da assinatura do contrato pela contratada.

PARÁGRAFO SEGUNDO

A entrega dos produtos objeto deste contrato deve ser feita no endereço descrito no Anexo I, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 12:00 e das 13:00 à 17:00 horas.

PARÁGRAFO TERCEIRO

Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega e da própria aquisição dos produtos.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES E DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

À CONTRATADA, além das obrigações constantes do Termo de Referência, que constitui **ANEXO I** do Edital indicado no preâmbulo, e daquelas estabelecidas em lei, em especial as definidas nos diplomas federal e estadual sobre licitações, cabe:

I - zelar pela fiel execução deste contrato, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários;

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

II - designar o responsável pelo acompanhamento da execução das atividades e pelos contatos com o CONTRATANTE;

III - responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários, resultantes da execução deste contrato, nos termos do artigo 71 da Lei Federal nº 8.666/1993;

IV - manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação indicada no preâmbulo deste termo;

V - dar ciência imediata e por escrito ao CONTRATANTE de qualquer anormalidade que verificar na execução do contrato;

VI - prestar ao CONTRATANTE, por escrito, os esclarecimentos solicitados e atender prontamente as reclamações sobre a execução do contrato;

VII - responder por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes da execução do contrato;

VIII - manter seus empregados identificados por meio de crachás, com fotografia recente;

IX - prestar a garantia técnica para o objeto deste contrato, nos termos do Termo de Referência;

IX - obedecer às normas e rotinas do CONTRATANTE, em especial as que disserem respeito à proteção de dados pessoais, à segurança, à guarda, à manutenção e à integridade das informações coletadas, custodiadas, produzidas, recebidas, classificadas, utilizadas, acessadas, reproduzidas, transmitidas, distribuídas, processadas, arquivadas, eliminadas ou avaliadas durante a execução do objeto a que se refere a Cláusula Primeira deste Contrato, observando as normas legais e regulamentares aplicáveis.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A CONTRATADA não poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, tampouco aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, por conta própria ou por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie relacionados de forma direta ou indireta ao objeto deste contrato, o que deve ser observado, ainda, pelos seus prepostos, colaboradores e eventuais subcontratados, caso permitida a subcontratação.

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

PARÁGRAFO SEGUNDO

Em atendimento à Lei Federal nº 12.846/2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014, a CONTRATADA se compromete a conduzir os seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, abstendo-se de práticas como as seguintes:

- I – prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;
- II – comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;
- III – comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;
- IV – no tocante a licitações e contratos:
 - a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;
 - b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;
 - c) afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
 - d) fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;
 - e) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;
 - f) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou
 - g) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;
- V – dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

PARÁGRAFO TERCEIRO

O descumprimento das obrigações previstas nos Parágrafos Primeiro e Segundo desta Cláusula Terceira poderá submeter a CONTRATADA à rescisão unilateral do contrato, a critério da CONTRATANTE, sem prejuízo da

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

aplicação das sanções penais e administrativas cabíveis e, também, da instauração do processo administrativo de responsabilização de que tratam a Lei Federal nº 12.846/2013 e o Decreto Estadual nº 60.106/2014.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES E DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

Ao CONTRATANTE cabe:

- I – indicar formalmente o servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do ajuste e, ainda, pelos contatos com a CONTRATADA;
- II - fornecer à CONTRATADA todos os dados e informações necessários à execução do objeto do contrato;
- III - efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste ajuste;
- IV - permitir aos técnicos e profissionais da CONTRATADA acesso às áreas físicas envolvidas na execução deste contrato, observadas as normas de segurança;
- V - observar, no tratamento de dados pessoais de profissionais, empregados, prepostos, administradores e/ou sócios da CONTRATADA, a que tenha acesso durante a execução do objeto a que se refere a Cláusula Primeira deste Contrato, as normas legais e regulamentares aplicáveis, em especial, a Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, com suas alterações subsequentes.

CLÁUSULA QUINTA - DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

O CONTRATANTE exercerá a fiscalização contratual por intermédio do gestor do contrato, de modo a assegurar o efetivo cumprimento das obrigações ajustadas.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A fiscalização não exclui e nem reduz a integral responsabilidade da CONTRATADA, mesmo perante terceiros, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do objeto contratado, inexistindo, em qualquer hipótese, corresponsabilidade por parte do CONTRATANTE.

PARAGRAFO SEGUNDO

A ausência de comunicação, por parte do CONTRATANTE, referente a irregularidades ou falhas, não exime a CONTRATADA do regular cumprimento das obrigações previstas neste contrato e no **ANEXO I** do Edital.

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

CLÁUSULA SEXTA - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

O objeto, será recebido provisoriamente em até 05 (cinco) dias úteis, contados da data da entrega dos bens, acompanhado da respectiva nota fiscal/fatura.

PARAGRAFO PRIMEIRO

Por ocasião da entrega, a CONTRATADA deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Secretaria de Segurança Pública, ou documento equivalente, do servidor do CONTRATANTE responsável pelo recebimento.

PARAGRAFO SEGUNDO

Constatadas irregularidades no objeto contratual, o CONTRATANTE poderá:

I. Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis. Na hipótese de substituição, a CONTRATADA deverá fazê-la em conformidade com a indicação do CONTRATANTE, no prazo máximo de **05 (cinco) dias**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

II. Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis. Na hipótese de complementação, a CONTRATADA deverá fazê-la em conformidade com a indicação do CONTRATANTE, no prazo máximo de **05 (cinco) dias**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

PARAGRAFO TERCEIRO

O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante "Termo de Recebimento Definitivo" ou "Recibo", firmado pelo servidor responsável.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PREÇOS

A CONTRATADA obriga-se a fornecer o objeto deste contrato pelo preço total de R\$ _____ (_____),
mediante os seguintes valores unitários:

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoarifado

IT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	UND. MENS.	QUANT.	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Nos preços acima estão incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos diretos e indiretos relacionados ao fornecimento, tais como tributos, remunerações, despesas financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta licitação, inclusive gastos com transporte.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Caso a CONTRATADA seja optante pelo Simples Nacional e, por causa superveniente à contratação, perca as condições de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou, ainda, torne-se impedida de beneficiar-se desse regime tributário diferenciado por incorrer em alguma das vedações previstas na Lei Complementar Federal nº 123/2006, não poderá deixar de cumprir as obrigações avençadas perante a Administração, tampouco requerer o reequilíbrio econômico-financeiro, com base na alegação de que a sua proposta levou em consideração as vantagens daquele regime tributário diferenciado.

PARAGRAFO TERCEIRO

Os preços contratados permanecerão fixos e irrevogáveis.

CLAUSULA OITAVA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

No presente exercício as despesas decorrentes desta contratação irão onerar o crédito orçamentário desta Autarquia, UGE **102401**, PROGRAMA DE TRABALHO: **12 363 1039 5292 0000**, FONTE DE RECURSO: **001 001 001**, NATUREZA DE DESPESA: **44 90 52 33**.

CLÁUSULA NONA - DOS PAGAMENTOS

Os pagamentos serão efetuados em 30 (trinta) dias, contados da apresentação de cada nota fiscal/fatura no protocolo da Unidade Compradora, no endereço indicado no preâmbulo deste Edital, à vista do respectivo “Termo de Recebimento Definitivo” ou “Recibo”, em conformidade com a Cláusula Sexta deste instrumento.

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

PARAGRAFO PRIMEIRO

As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à contratada e seu vencimento ocorrerá em **30 (trinta) dias**, após a data de sua apresentação válida.

PARAGRAFO SEGUNDO

Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome da contratada no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades do Estado de São Paulo – CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pela CONTRATADA, de que os registros estão suspensos, nos termos do artigo 8º da Lei Estadual nº 12.799/2008.

PARAGRAFO TERCEIRO

Os pagamentos serão feitos mediante crédito aberto em conta corrente em nome da contratada no Banco do Brasil S/A.

PARAGRAFO QUARTO

Havendo atraso nos pagamentos, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados *pro rata temporis*, em relação ao atraso verificado.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA ALTERAÇÃO DA QUANTIDADE DO OBJETO CONTRATADO

A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo do CONTRATANTE, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

PARÁGRAFO ÚNICO

Eventual alteração será obrigatoriamente formalizada pela celebração de prévio termo aditivo ao presente instrumento, respeitadas as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993.

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO

O contrato poderá ser rescindido, na forma, com as consequências e pelos motivos previstos nos artigos 77 a 80 e 86 a 88, da Lei Federal nº 8.666/1993.

PARÁGRAFO ÚNICO

A CONTRATADA reconhece desde já os direitos do CONTRATANTE nos casos de rescisão administrativa, prevista no artigo 79 da Lei Federal nº 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

A CONTRATADA ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, se vier a praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal, quando couber.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A sanção de que trata o *caput* desta Cláusula poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas no **Anexo IV** do Edital indicado no preâmbulo deste instrumento, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, e deverá ser registrada no CAUFESP, no “Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções”, no endereço www.esancoes.sp.gov.br, e também no “Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS”, no endereço <http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis>.

PARÁGRAFO SEGUNDO

As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

PARÁGRAFO TERCEIRO

O CONTRATANTE reserva-se no direito de descontar das faturas os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais, ou, quando for o caso, efetuará a cobrança judicialmente.

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoxarifado

PARÁGRAFO QUARTO

A prática de atos que atentem contra o patrimônio público nacional ou estrangeiro, contra princípios da administração pública, ou que de qualquer forma venham a constituir fraude ou corrupção, durante a licitação ou ao longo da execução do contrato, será objeto de instauração de processo administrativo de responsabilização nos termos da Lei Federal nº 12.846/ 2013 e do Decreto Estadual nº 60.106/2014, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

Não será exigida a apresentação de garantia para a contratação que constitui objeto do presente instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DISPOSIÇÕES FINAIS

Fica ajustado, ainda, que:

I. Consideram-se partes integrantes do presente Termo de Contrato, como se nele estivessem transcritos:

- a. o Edital mencionado no preâmbulo e seus anexos.
- b. a proposta apresentada pela CONTRATADA;

II. Aplicam-se às omissões deste contrato as disposições da Lei Federal nº 10.520/2002 e disposições regulamentares pertinentes, e, subsidiariamente, as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993, da Lei Federal nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor – e princípios gerais dos contratos.

III. Para dirimir quaisquer questões decorrentes deste Termo de Contrato, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo.

E assim, por estarem as partes justas e contratadas, foi lavrado o presente instrumento **01 (uma) via** de igual teor e forma que, lido e achado conforme pela CONTRATADA e pela CONTRATANTE, vai por elas assinado para que produza todos os efeitos de Direito, na presença das testemunhas abaixo identificadas.



GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almojarifado

São Paulo, ___ de _____ de 20__

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

(nome, RG e CPF)

(nome, RG e CPF)

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoarifado

ANEXO V.1
TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (CONTRATOS) (REDAÇÃO DADA PELA RESOLUÇÃO Nº 11/2021)

CONTRATANTE: _____

CONTRATADO: _____

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.



GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoarifado

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA
DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____



Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoarifado

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. *(inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021)*

Administração Central
Departamento de Material e Patrimônio
Divisão de Licitações e Almoarifado

ANEXO V

MODELOS REFERENTES À VISITA TÉCNICA

ANEXO VI.1

CERTIFICADO DE REALIZAÇÃO DE VISITA TÉCNICA
(emitido pela Unidade Compradora)

ATESTO que o representante legal do licitante _____, interessado em participar do Pregão Eletrônico nº __/__, Processo nº __/__, realizou nesta data visita técnica nas instalações do _____, recebendo assim todas as informações e subsídios necessários para a elaboração da sua proposta.

O licitante está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Edital, não poderá pleitear em nenhuma hipótese modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre os locais em que serão executados os serviços.

(Local e data)

(nome completo, assinatura e qualificação
do representante da licitante)

(nome completo, assinatura e
cargo do servidor responsável
por acompanhar a visita)