



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
CML - 1ª RM
HOSPITAL GERAL DO RIO DE JANEIRO

TERMO DE ABERTURA

Em cumprimento ao dispositivo no *caput* do artigo 22 do Decreto Nr 7.892/13, autuo os documentos abaixo discriminados, tendo em vista a necessidade premente de despesas com alimentação de para o **Setor de Aprovisionamento:**

- NOTA DE CRÉDITO;
- REQUISIÇÃO;
- CONSULTA AO FORNECEDOR;
- AUTORIZAÇÃO FORNECEDOR;
- CONSULTA ÓRGÃO GERENCIADOR;
- AUTORIZAÇÃO ÓRGÃO GERENCIADOR;
- ATA DE REALIZAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO;
- HABILITAÇÃO (SICAF, CEIS, CADIN, CNDT);
- NOTA DE EMPENHO;
- TERMO DE REFERÊNCIA;
- TERMO DE ENCERRAMENTO.
- PROCESSO CONTENDO ____ FOLHAS RUBRICADAS.

Existe vantagem na aquisição se efetuada neste momento.

O processo referenciado, por mim conferido, está de acordo com a legislação em vigor.

Rio de Janeiro – RJ, 09 de Abril de 2020.


RODRIGO GOMES DA CRUZ – 1º SGT
Auxiliar do Setor de Aprovisionamento

Rodrigo Gomes da Cruz
1º SGT INT
AUX. Aproxionamento
IDT: 1126785243

03/04/20 10:32

USUARIO: GOMES CRUZ

DATA EMISSAO : 29Jan20 VALORIZACAO : 29Jan20 NUMERO : 2020NC401211

UG EMITENTE : 160504 - COMANDO LOGISTICO - GESTOR

GESTAO EMITENTE : 00001 - TESOURO NACIONAL

UG/GESTAO FAVORECIDA : 160323 / 00001 - H GE RIO DE JANEIRO

OBSERVACAO

(061903-H GU VM)DABST-SGLS-PLJ- DPS DO PASA NO SET APRV. OBSERVAR O PDRLOG2020 /A5-PASA.EMPH ATÉ 31/AGO/2020.

FL Nº
153

NUM. TRANSFERENCIA :

EV.	ESF	PTRES	FONTE	ND	SB	UGR	PI	V A L O R
300063	1	171397	0100000000	449052		160504	E6SUPLJA5PA	25.500,00

ENCADO POR : 89372409634 - ALVIM

UG : 160504 29Jan20 08:42

PF1=AJUDA PF3=SAI PF4=ESPELHO PF12=RETORNA

DIEx nº 46-Set Aprov/Div Adm/HGeRJ
EB: 65344.003833/2020-39

Rio de Janeiro, RJ, 31 de março de 2020.

Do Encarregado do Setor de Aprovisionamento
 Ao Sr Fiscal Administrativo
Assunto: requisição de material

1. Solicito providências, nos termos do contido na Lei 8.666/1993 e na IG 12 – 02, no sentido de adquirir o material descrito a seguir, conta contábil 44.90.52.

2. A aquisição é necessária para melhoria na qualidade dos serviços prestados pelo Setor de Aprovisionamento do Hospital Geral do Rio de Janeiro.

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
19	Processador de Alimentos	Und	1
21	Amassadeira Espiral de 15 Kg	Und	1

PE:4/2019

UASG: 160318

CNPJ: 14.203.779/0001-57

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
6	Estante	Und	6

PE: 4/2019

UASG:160318


CNPJ: 25.037.036/0001-70

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
61	Balança	Und	1

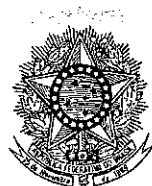
PE: 4/2019

UASG:160318

CNPJ: 31.499.939/0001-76


FRANCISCO JOSÉ OLIVEIRA BARROS - Cap (R/1)
 Encarregado do Setor de Aprovisionamento

"INTENDÊNCIA: SOLDADO DO ACANTO, UM SÉCULO DE EXCELENCIA NA LOGÍSTICA MILITAR TERRESTRE"



FL. 118
16

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
CML - 1ª RM
HOSPITAL GERAL DO RIO DE JANEIRO

Rio de Janeiro, 31 de Março de 2020.

ESTOQUE LOCAL COMÉRCIO DE MATERIAIS EIRELI

CNPJ 14.203.779/0001-57

Solicito a possibilidade dessa empresa autorizar a utilização do pregão abaixo, como UG não participante, de acordo com o que prescreve o Decreto 7.892/13:

PREGÃO: 04/2019

UASG: 160318

ITEM	QUANT	VALOR UNIT (R\$)	VALOR TOTAL(R\$)
19	1	2.551,36	2.551,36
21	1	8.200,00	8.200,00
		TOTAL	RS 10.751,36

Setor de Aprovisionamento do Hospital Geral do Rio de Janeiro
Avenida Duque de Caxias, Nr 1.551 – Vila Militar – Rio de Janeiro – RJ
Telefone: (21) 2457-1744 – e-mail: aprov_hgerj@yahoo.com.br



"O local do seu estoque, é aqui."

FL. Nº 1

AO

HGERJ

Ac: SGT CRUZ

AUTORIZAÇÃO

Baseado no Parágrafo Segundo do Art. 8º do Dec. 3931/01, que versa:

"... Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preço, observar as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas...".

Concordo em fornecer os **itens 19, (01 unidades), itens 21, (01 unidades)**, nas mesmas condições propostas na ata de registro de preço do **ESCOLA DE SARGENTOS DE LOGISTICA, UASG. 160318, SRP. 04/2019**, isto é, nos mesmos preços praticados na devida ata, nos prazos de entrega estipulados e nas quantidades já mencionadas nesta Ata de Registro de Preço.

Rio de Janeiro, 31 de Março de 2020.

ANDRE
CERQUEIRA
FRAGOSO:6339505
3768

Assinado de forma digital
por ANDRE CERQUEIRA
FRAGOSO:63395053768
Dados: 2020.03.31
10:30:05 -03'00'

ANDRÉ CERQUEIRA FRAGOSO - PROCURADOR
RG: 2022619-5 - CRA/RJ
CPF: 633.950.537-68

Área de Trabalho 23/03/2020 15:02:37

Consultas **Solicitação de Adesão**


Ambiente: PRODUÇÃO
 Adesão

Gestão Licitação
 Ação Orgão UASG Gerenciadora
62121 - COMANDO DO EXERCITO 160318 - ESCOLA DE SARGENTOS DE LOGISTICA

Modalidade de Licitação Nº da Licitação Nº da IRP Nº do Processo Compra Nacional Gerenciada/Autorizada ME/SGD
Pregão Eletrônico 00004/2019 00014/2018 653400055322019 Não Não

Solicitação	Itens	Ocorrências
-------------	-------	-------------

Ocorrências		CPF do Responsável
Data/Hora	Motivo	
23/03/2020 14:56	Solicitada adesão para o fornecedor 25.037.038/0001-70 - WR SOARES para o item 6 com a quantidade 6.	091.018.257-47
23/03/2020 14:56	Solicitada adesão para o fornecedor 14.203.779/0001-57 - ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI para o item 19 com a quantidade 1.	091.018.257-47
23/03/2020 14:57	Solicitada adesão para o fornecedor 14.203.779/0001-57 - ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI para o item 21 com a quantidade 1.	091.018.257-47
23/03/2020 15:02	Solicitada adesão para o fornecedor 31.499.939/0001-76 - M.K.R. COMERCIO DE EQUIPAMENTOS EIRELI para o item 51 com a quantidade 1.	091.018.257-47



ELI
15



Área de Trabalho

Consultas
Ambiente: PRODUÇÃO
Adesão

Solicitação de Adesão

30/03/2020 10:46:29

Gestão

Licitação

Apoio

UASG Gerenciadora

52121 - COMANDO DO EXERCITO

160318 - ESCOLA DE SARGENTOS DE LOGISTICA

Modalidade de Licitação

Nº da Licitação

Nº da IRP

Nº do Processo

Compra Nacional

Gerenciada/Autorizada ME/SGD

Pregão Eletrônico

00004/2019

00014/2018

653400055322019

Não

Não

Solicitação Itens Ocorrências

Filtro

Nº do Item

Descrição do Item

Fornecedor

Pesquisar

Limpar

4 adesão(ões) solicitada(s)

Item					Fornecedor			Adesão		Quantidade Solicitada	Situação	Ação
150508 - ESTANTE					25.037.036/0001-70 - WR SOARES					6	Aceita	Q
Nº do Item	Quantidade do Edital	Unidade de Fornecimento	Vigência		Marca	Quantidade Homologada	Valor Unitário					
6	331	Und	29/11/2020	0 29	1ª Premium	331	R\$ 1.049,9900	0 6				
54453 - PROCESSADOR ALIMENTOS					14.203.779/0001-57 - ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI					1	Aceita	Q
Nº do Item	Quantidade do Edital	Unidade de Fornecimento	Vigência		Marca	Quantidade Homologada	Valor Unitário					
19	92	Und	29/11/2020	0 21	1ª Becker	92	R\$ 2.551,3600	0 1				
76082 - BATEDEIRA INDUSTRIAL					14.203.779/0001-57 - ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI					1	Aceita	Q
Nº do Item	Quantidade do Edital	Unidade de Fornecimento	Vigência		Marca	Quantidade Homologada	Valor Unitário					
21	68	Und	29/11/2020	0 8	1ª Venancio	68	R\$ 8.200,0000	0 1				
43192 - BALANÇA					31.499.939/0001-76 - M.K.R. COMERCIO DE EQUIPAMENTOS EIRELI					1	Aceita	Q
Nº do Item	Quantidade do Edital	Unidade de Fornecimento	Vigência		Marca	Quantidade Homologada	Valor Unitário					
61	196	Und	29/11/2020	0 4	1ª LIDER	196	R\$ 920,0000	0 1				

4 registros encontrados, exibindo todos os registros.

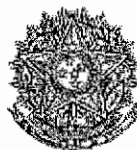
Soluções SERPES

CONSULTA ATA DE PREGÃO

Este pregão possui 3 Atas Complementares

[Ver Ata Posterior](#)

160318.42019 .205531 .4623 .31474530875



MINISTÉRIO DA DEFESA
Comando do Exército
Departamento de Educação e Cultura do Exército
Diretoria de Especialização e Extensão
Escola de Material Bélico

Ata de Realização do Pregão Eletrônico
Nº 00004/2019 (SRP)

Às 08:13 horas do dia 10 de setembro de 2019, reuniram-se o Pregoeiro Oficial deste Órgão e respectivos membros da Equipe de Apoio, designados pelo instrumento legal BI ESSLOG Nr 58 de 26/03/2019, em atendimento às disposições contidas na Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e no Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005, referente ao Processo nº 65340005532201946, para realizar os procedimentos relativos ao Pregão nº 00004/2019. Modo de disputa: Decreto 5.450/2005. Objeto: Pregão Eletrônico - O objeto da presente licitação é o registro de preços para eventual AQUISIÇÃO DE ELETROELETRÔNICOS E EQUIPAMENTOS DE COZINHA INDUSTRIAL PARA A ESCOLA DE SARGENTOS DE LOGÍSTICA.. O Pregoeiro abriu a Sessão Pública em atendimento às disposições contidas no edital, divulgando as propostas recebidas. Abriu-se em seguida a fase de lances para classificação dos licitantes relativamente aos lances ofertados.

Item: 1

Descrição: FOGÃO INDUSTRIAL

Descrição Complementar: FOGÃO INDUSTRIAL, conforme TR.

Tratamento Diferenciado: -

Quantidade: 144

Valor Estimado: R\$ 13.400,0000

Aplicabilidade Decreto 7174: Não

Intervalo mínimo entre lances: -

Unidade de fornecimento: UNIDADE

Situação: Aceito e Habilitado

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Aceito para: ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI, pelo melhor lance de R\$ 3.675,7000 e a quantidade de 144 UNIDADE .

Item: 2

Descrição: FRITADEIRA

Descrição Complementar: CHAPA BIFETEIRA, conforme TR.

Tratamento Diferenciado: -

Quantidade: 177

Valor Estimado: R\$ 15.064,8200

Aplicabilidade Decreto 7174: Não

Intervalo mínimo entre lances: -

Unidade de fornecimento: UNIDADE

Situação: Aceito e Habilitado

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Aceito para: CSTEC COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI, pelo melhor lance de R\$ 1.500,0000 e a quantidade de 177 UNIDADE .



PLP
1
[Assinatura]

Ministério da Economia
Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital
Secretaria de Gestão

Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Declaração

Declaramos para os fins previstos na Lei nº 8.666, de 1993, conforme documentação registrada no SICAF, que a situação do fornecedor no momento é a seguinte:

Dados do Fornecedor

CNPJ: 14.203.779/0001-57
Razão Social: ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI
Nome Fantasia:
Situação do Fornecedor: Credenciado Data de Vencimento do Cadastro: 14/10/2020

Ocorrências e Impedimentos

Ocorrência: Nada Consta
Impedimento de Licitar: Nada Consta
Ocorrências Impeditivas indiretas: Nada Consta
Vínculo com "Serviço Público": Nada Consta

Níveis cadastrados:

Documento(s) assinalado(s) com "*" está(ão) com prazo(s) vencido(s).
Fornecedor possui alguma pendência no Nível de Cadastramento indicado. Verifique mais informações sobre pendências nas funcionalidades de consulta.

I - Credenciamento

II - Habilitação Jurídica

III - Regularidade Fiscal e Trabalhista Federal

Receita Federal e PGFN	Validade:	12/09/2020
FGTS	Validade:	04/04/2020
Trabalhista (http://www.tst.jus.br/certidao)	Validade:	18/09/2020

IV - Regularidade Fiscal Estadual/Distrital e Municipal

Receita Estadual/Distrital	Validade:	24/06/2020
Receita Municipal	Validade:	30/04/2020

VI - Qualificação Econômico-Financeira (Possui Pendência)

Validade: 31/03/2020 (*)

FILTROS APLICADOS:

CPF / CNPJ: 14203779000157

LIMPAR

Data da consulta: 03/04/2020 10:29:22

Data da última atualização: 02/04/2020 18:00:04

DETALHAR	CNPJ/CPF DO SANCIONADO	NOME DO SANCIONADO	UF DO SANCIONADO	ÓRGÃO/ENTIDADE SANCIONADORA	TIPO DA SANÇÃO	DATA DE PUBLICAÇÃO DA SANÇÃO	QUANTIDADE
Nenhum registro encontrado							

Data e hora da consulta: 03/04/2020 10:30:39

Usuário: 09101825747

Cadastro Informativo de Créditos Não-Quitados - CADIN

CPF/CNPJ: 14203779	Título: ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI	Situação Adimplente	Total de Registros 0 Há até 30 dias: Há mais de 30 dias:
------------------------------	--	-------------------------------	---

Código	Credor	Data/Hora de Inclusão
--------	--------	-----------------------

* Registros incluídos há até 30 dias.



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI

(MATRIZ E FILIAIS) CNPJ: 14.203.779/0001-57

Certidão nº: 7684232/2020

Expedição: 03/04/2020, às 10:31:28

Validade: 29/09/2020 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **14.203.779/0001-57**, **NÃO CONSTA** do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base no art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa nº 1470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho, de 24 de agosto de 2011.

Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho e estão atualizados até 2 (dois) dias anteriores à data da sua expedição.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho ou Comissão de Conciliação Prévia.

DP
L



ADL DISTRIBUIDORA E PRESTADORA DE SERVIÇOS LTDA
CNPJ nº 12.002.287/0001-78
AV DE SANTA CRUZ 173B GALPÃO
CEP. 22790-704
E.MAIL. Adl.2019@yahoo.com

RJ			
Descrição	QUANT	Valor UNI	Valor TOTAL
1 Processador de Alimentos PRAB200	1	R\$ 2.950,00	R\$ 2.950,00
2 Amassadeira rapida venancio 15kg	1	R\$ 8.550,00	R\$ 8.550,00
3			R\$ -
			R\$ -
			R\$ 11.500,00

Prazo de entrega 20 dias - Proposta: 20 dias - Garantia 6 meses
Rio de Janeiro, 31 de Março de 2020

ADL DISTRIBUIDORA
Dax Meneghel

EMP
L



Flytec Comercial Ltda

Rua Felipe Camarão, 138 sobreloja 205 -
Maracanã - Rio de Janeiro - RJ.
CNPJ 07.957.511/0001-45 I.E.
78.095.830
Email: contatoflytec@yahoo.com

HGERJ

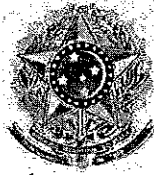
PROPOSTA DE PREÇOS					
Nº	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT	VALOR	VALOR TOTAL
1	Processador de Alimentos Becker	UND	1	R\$ 2.650,00	R\$ 2.650,00
2	Amassadeira rapida 15KG Venancio	UND	1	R\$ 8.250,00	R\$ 8.250,00
					R\$ -
					R\$ 10.900,00

Declaramos que esta Proposta possui Validade de 20 dias
Declaramos que o prazo de entrega será de 15 dias úteis
Declaramos que os produtos possuem Garantia de 12 meses (1 ano)

Rio de Janeiro, 31 de Março de 2020

André Cerqueira Fragoso

Rg. 20.22619-5 Cra/Rj - CPF. 633.950.537-68



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
ESCOLA DE SARGENTOS DE LOGÍSTICA
(Nu do C Instr de MM/1938)
ESCOLA MARECHAL PAIVA CHAVES

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2019
(Processo Administrativo nº 65340.005532/2019-46)

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de eletroeletrônicos e equipamentos de cozinha industrial para a Escola de Sargentos de Logística, conforme condições, quantidades, exigências estabelecidas neste instrumento:

1.1.1. Especificações dos materiais e quantidades:

Item	Especificação do Material	Qtde
1	<p>FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS</p> <p>Características do produto: Com Chapa 40 x 40 Inox Características Fogão Industrial 6 Bocas com chapa 40 x 40 Baixa Pressão Inox. Embalado, com manual de instruções. - Especificações Técnicas: Similar ou superior ao modelo ITAJOBI. Confeccionado em chapa aço inox 430. Grelhas em ferro fundido, com dimensão 40 x 40 cm e pintura eletrostática a pó cinza claro. Queimadores em ferro fundido, pintura eletrostática METADE SIMPLES E METADE DUPLO (Espalhadores com chama dupla de 170 mm e chama simples de 130 mm de diâmetro). Registro tipo Apis. Chapa. Fogão preparado para Gás GLP. DIMENSOES DO FOGAO: (Alt. X Larg. X Prof.) 800 x 1980 x 1120 mm. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	144
2	<p>CHAPA QUENTE A GÁS</p> <p>Características do produto: DIMENSÃO: 750 x 800 x 850 mm - Corpo estrutural e painel frontal totalmente aço inox com acabamento escovado; chapa de trabalho em aço carbono, com acabamento superficial polido; 02 Zonas de aquecimento distintas; - Gaveta lateral coletora de resíduos na parte inferior do equipamento em aço inoxidável; Acionamento a gás (registros de gás com sistema de supervisão de chama e de segurança) (termostato com regulagem de 50 à 300°C); Chapas de rotação contra respingos do processo nas laterais e traseira; Botões de acionamento em material isolante térmico, proporcionando maior segurança ao manuseio do operador; Queimadores com alto rendimento de queima e baixo consumo de gás, fabricados em tubo de aço INOX, acendimento manual, registros de acionamento do gás fabricados em latão forjado com lubrificação permanente e saída para sensor de chama que supervisiona a chama piloto, possuindo posição de segurança que não permite acioná-lo acidentalmente, e regulagem de chama modulável de intensa a moderada. Consumo GLP: 0,75 kg/hora. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	177

**FORNO COMBINADO A GÁS (GLP)
EQUIPAMENTO MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO INTELIGENTE 20 X 1/1 GN
ELÉTRICO**

(Forno combinado próprio para aplicação em processos de cocção)

Características do produto: • Aparelho de cozedura para a cozedura automática (modo automático) de Carne, Aves, Peixe, Legumes e Guarnições, Pratos à base de ovos/Sobremesas, Produtos de pastelaria/padaria; • Com sistemas inteligentes para a otimização de cargas mistas na produção e na carta, assim como sistemas automáticos de limpeza e conservação; • Utilização de aplicativo para controle e operação remota do equipamento; • Forno de ar quente com temperatura máxima de 300°C (modo de forno combinado) segundo DIN 18866 com catalisador em cerâmica integrado segundo DIN18866 está incluído para a maioria dos métodos de cozedura utilizados na cozinha industrial e profissional, para a aplicação opcional de vapor e ar quente, seja em modo individual, sequencial ou combinado; • Pastilhas de detergente e de conservação (detergente sólido) para maior segurança e proteção da saúde; • Transmissão de dados HACCP e atualizações de software por interfaces integradas de Ethernete USB; • Limitador térmico de segurança para o gerador de vapor e para o aquecimento a ar quente; • Homologado para um funcionamento sem monitorização humana, segundo VDE; • Altura máxima das prateleiras 1,60 m com uso de um armário inferior original; • Ventilador com rotor de freio integrado; • Possibilidade de controle remoto do equipamento com software e aplicativo móvel; • Gráficos sobre o clima atual da câmara de cozimento, o processo de cozimento seguinte previsto, histórico e previsões bem como opções para o final do cozimento; • Informação em tempo real, na tela, sobre adaptações automáticas do processo durante o cozimento; • Vista geral de todas as adaptações automáticas do processo de cozimento; • Vista geral de todas as adaptações automáticas do processo de cozimento; • Tela auto configurável, personalizável (imagens, texto, etc.); • Modo registro – Determinação das etapas de cozimento ideais, controladas pela temperatura do núcleo para produtos calibrados para uso posterior sem sonda de temperatura do núcleo, com ponderação automática da quantidade a carregar; • Uso auto intuitivo, adapta-se à rotina de utilização; 8,5" Monitor

3

68

cores TFT e ecrã táctil com símbolos intuitivos para fácil operação; Controle de diversos equipamentos por um display do equipamento (os equipamentos devem estar conectados entre si); Função de ajuda online, manual de instruções de serviço e livro de cozinha; Sistema de limpeza e de conservação automático, independente da pressão da rede, para forno e gerador de vapor; 7 níveis de limpeza para a limpeza e conservação autônoma (sem monitorização), também durante a noite; • Limpeza e descalcificação automáticas e simultâneas de gerador de vapor, através de produtos sólidos, gerando mais segurança ao usuário; Solicitação automática de limpeza com aviso do nível de limpeza e da quantidade de produto do grau de sujidade; Visualização do grau de sujidade e estado de manutenção; • Sistema de diagnóstico com indicações automáticas de avisos; Porta da câmara de confecção com vidro triplo e ventilação na parte traseira, dois vidros internos giratórios (para fácil limpeza) com revestimento especial com reflexo de calor; Iluminação de LED para a câmara de confecção e as prateleiras – energeticamente econômica, durável e pouca necessidade de manutenção; Sinalização ótica de prateleiras; Sensor do núcleo térmico com 6 pontos de medição, assim como correção automática em caso de introdução incorreta e posicionador para o sensor de temperatura; • Medição, ajuste e regulação da umidade com exatidão percentual; Medição, ajuste e regulação da umidade com exatidão percentual; Memória de programação para, pelo menos, 1200 programas de cozedura com até 12 passos cada; • 3 módulos de cocção manual, com temperatura mínima de 30 °C e máxima de 300 °C com ar quente ou combinação; • Interface Ethernet e USB integrada; • Gerador de alta potência de vapor fresco com descalcificação automática; • Circulação dinâmica do ar na câmara de confecção pelo rotor reversível do ventilador com 5 velocidades do rotor, programável; • Sistema integrado de separação de gordura, sem filtro adicional de gordura, sem necessidade de serviços de manutenção; • Válvulas magnéticas separadas para água normal e água mole; • Função para arrefecimento rápido do forno por meio dum rotor do ventilador; • Adaptação automática às particularidades do lugar de instalação (altitude, clima, etc.); • Bastidores pendentes extraíveis, orientáveis, com guia adicional para o coletor de gordura; • Material interior e exterior em aço inoxidável 304 (DIN 1.4301); • Conexão fixa à tubagem de esgoto conforme à SVGW; • Alimentação de energia conforme as necessidades; • Tabuleiro longitudinal para 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 acessórios GN; • 5 velocidades programáveis de circulação do ar; • Arranque automático do aparelho com programação de data e hora de arranque; • Sinalização da iluminação LED após terminar a fase de pré-aquecimento, assim como após terminar todo o processo; • Capacidade: 20 x 1/1 GN; • Nº de refeições por dia: 150-300; • Gabinete externo e cabine de cocção todo em aço 304, com as seguintes dimensões máximas: • Largura: 879 mm; • Profundidade: 791 mm; • Altura: 1782 mm; • Altura: 1782 mm; • Peso (rede): 299 kg; • Peso (bruta): 343 kg; • Ligação de água (tubo flexível de ar comprimido): 3/4" / d 1/2"; • Pressão de água: 150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar; • Ligação para descarga de água: DN 50 mm; • Transporte /Ligação de gás: 3/4" NTP; • Carga conectada eletricidade: 44 kW; • Potência "Vapor": 38 kW; • Potência "Ar quente": 44 kW; • Garantia de fábrica: mínimo 2 anos • Instalação: - Voltagem: 3 AC 220V; - Frequência: 50/60Hz. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.

PL 2

4	<p>FORNO TURBO A GÁS (GLP)</p> <p>Características do produto: - Comando em teclado eletrônico e mostrador em display digital para temperatura e tempo; Geração de vapor por injeção automática e direta na câmara, nível de vapor regulável para: baixo, médio e alto; Construído em aço inoxidável ANSI 430 com porta de vidro temperado e capacidade para 16 assadeiras Med: 60 x 80 cm, indicado para panificação; Sistema a gás de baixa pressão com controle de segurança automático e iluminação interna com comando no painel; Aquecimento a Gás, Largura (mm) 711 Prof. (mm) 939 Altura (mm) 1087, totalmente em aço inoxidável. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	
5	<p>MESA COM CUBA</p> <p>Características do produto: 1800 x 700 x 850 mm com Cuba 500 x 400 x 250 DETALHE: Borda Quadrada Frontal - Vinco Lateral Alto - Evita Queda de Água De ENCOSTO (com espelho) Sistema de Produção de Mesas Desmontáveis: CAD/CAM, corte a laser, Solda: TIG em atmosfera de argônio invisíveis, através de máquina Robotizada. Dobras: Dobradeira robotizada com programação CNC. Acabamento: Escovado. Bitola de chapa : #18 (1,2 mm). Tampo superior: em chapa de aço inoxidável 304, liga 18.8 espessura de 1,2 mm, dotado de bordas de acabamento de 40 mm nos lados livres acabando com dobra de 10 mm em 90 graus, com ressalto para contenção de líquidos (quanto dotado de cubas); Meia saia estrutural inox 304 de 100 mm que aumenta a resistência da mesa, Pés desmontáveis e sem contra ventamento. Espelho traseiro de 100 mm. Estrutura inferior: executada em cantoneira em aço inoxidável com 1,2 mm de espessura, parafusada ao tampo. Espelho de acabamento: traseiro no lado que tangência a parede com 100 mm de altura. Pés: em tubo aço inox padrão 304 com diâmetro de 1.1/2" dotados de sapatas de nivelamento em polipropileno injetado. Cubas: executadas em chapa de aço inoxidável, espessura de 0,8 estampadas. Prateleira Inferior: executadas em chapa de aço inoxidável 304, espessura de 1,2. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	250
6	<p>MESA INOX COM PRATELEIRA</p> <p>Características do produto: 1380 x 480 x 1750 DIMENSÃO: 1380 x 480 x 1750 - Corte a laser, Dobras: Robo de Dobra. Acabamento: Escovado. Estante 4 planos lisos desmontável, "reguláveis" executados em chapa de aço inoxidável 304 liga 18.8, com bordas de acabamento de 40 mm, 4 pés em L construídos em aço inox 304 # 2,0 mm O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	331
7	<p>MESA INOX COM PRATELEIRA</p> <p>Características do produto: Mesa Lisa com Espelho Traseiro – Característica Construtiva: Tampo: Em aço inoxidável – Série 300 – Bitola nº 20 (1,0 mm), borda frontal 40 mm. (TMLE20-2200). Prateleira: Lisa em aço inoxidável – Série 300 – Bitola nº 20 (1,0 mm), borda frontal 30 mm. (PL20-MLE2200) Pés: Em tubos de aço inox Ø 1" 1/2 x 1 mm. Sapatas niveladoras em Nylon para ajuste de altura. Dimensões: 2200 X 700 X 900 mm. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	166

ENC
13

8	<p>BALCÃO PISTA FRIA com acabamento por cima do granito</p> <p>Características do produto: Utilização: Acondicionar saladas e sobremesas. Temperatura de trabalho: 5° a 10°C. Refrigeração: pista fria. Revestimento: Laminado Freijó Escuro, Vidro curvo salivador, Iluminação fluorescente, Tampo em Granito Verde Labrador, Capacidade: 6 gns/1x65mm ou 12 gns ½ x 65 mm (não inclusas). O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	208
9	<p>CARRO CUBA DIMENSÃO</p> <p>Características do produto: 870 x 630 x 850 mm - Carro cuba, construída em aço inox 304 bitola 18 com cuba estampada 600 x 500 x 300 mm, dotado de 04 rodízios (sendo dois fixos e dois giratórios com diâmetro de 4"). O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	106
10	<p>CARRO LAVAGEM DE CEREAIS</p> <p>Características do produto: - DIMENSÃO: 705 x 484 x 1030 mm - Carro para lavagem de cereais, construída em aço inox 304 bitola 18, com cuba 80 litros, dotado de 04 rodízios (sendo dois fixos e dois giratórios com diâmetro de 4"). O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	114
11	<p>CARRO AUXILIAR 2 PLANOS</p> <p>Características do produto: DIMENSÃO: 890 x 480 x 1000 mm - Carro transportador auxiliar construído em aço inox 304 bitola 18 dotado de 04 rodízios (sendo dois fixos e dois giratórios com diâmetro de 4"), fixado com parafusos de aço inox a montantes em cantoneira de aço inox. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	127
12	<p>CARRO REMOLHO DE TALHERES</p> <p>Características do produto: - DIMENSÃO: 610 x 405 x 500 mm Carro para remolho de talheres, construída em aço inox 304 bitola 18, acompanha GN 1/1x150mm com alça, dotado de 04 rodízios (sendo dois fixos e dois giratórios com diâmetro de 4"). O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	132
13	<p>CARRO P/ DETRITOS C/ PEDAL 68 L</p> <p>Características do produto: DIMENSÃO: 370 x 370 x 640 mm Carro em aço inox 304 para transporte de detritos com pedal para acionamento da tampa, dotado de 04 rodízios (sendo dois fixos e dois giratórios com diâmetro de 4") O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	290
14	<p>CARRO PLATAFORMA</p> <p>Características do produto: DIMENSÃO: 890 x 480 x 1000 mm - Carro transportador auxiliar, dotado de uma plataforma executada em chapa de aço inox 304 espessura de 1,5 mm, movendo-se sobre 04 rodízios de INOX de 5" (sendo 2 fixos e 2 giratórios). O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	786

15	<p>FATIADOR DE CARNES INOX</p> <p>Características do produto: Fatiador de carne robusto, com motor monofásico de 1/2 CV, indicado para a padronização de cortes de carnes em fatias. Base da máquina em aço inox, com deslizamento suave da mesa de corte, montado em mancais com buchas e rolamentos especiais.Regulagem milimétrica, conferindo maior qualidade e precisão do corte, com espessura de até 15 mm. Disco fatiador de alta durabilidade, temperado, cromado e polido, proporcionando maior resistência ao desgaste e precisão no corte.Sistema de Segurança.Botão de emergência. Chave geral, Botão de resetagem, Tampa de proteção da lâmina com sensor de segurança não permitindo o funcionamento da máquina quando removida, Carro com protetor semi circular de acrílico para proteger as mãos do operador durante o processo de corte, Anti rearme que impede o religamento automático da máquina em casos de desligamentos anormais de energia elétrica, Potência: 0,5CV/700W, Frequência: 60Hz; Voltagem: 220V; Altura: 525 mm; Largura: 765 mm; Profundidade: 720 mm; Produto deve estar em conformidade com a NR-12 e INMETRO; O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	89
16	<p>CORTADOR E FATIADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO</p> <p>Características do produto: Sistema de segurança NR-12. Todas as peças em contato com os alimentos, são de fundição de alumínio especial com acabamento em anodizado brilhante. Base inteiramente construída em aço inox fosco escovado. Dimensões aproximada: Altura: 585 mm, Largura: 520 mm, Comprimento: 490 mm. Peso aproximado: 29,8 kg. Faca (Diâmetro): 300 mm - Motor: HP: 1/3, Tensão: 220, Hz 50/60; O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	94
17	<p>DESCASCADOR TUBÉRCULOS EM AÇO INOX 25 kg</p> <p>Características do produto: Estrutura em aço inox e equipada com bocal especial para o descarregamento do produto após processado. Equipada com TIMER, permitindo a padronização do tempo de processamento. Para facilitar a limpeza da máquina é montada sobre pés metálicos de altura de 200 mm, com borracha ante derrapante, sistema de Segurança, botão de emergência, chave geral, botão de resetagem tampa com sensor de segurança não permitindo o funcionamento da máquina quando aberta, bocal especial desenvolvido com sistema de abertura que impede o acesso das mãos do operador às áreas de risco da máquina, durante o processamento, anti rearme que impede o religamento automático da máquina em casos de desligamentos anormais de energia elétrica, interface do operador em 25V, potência: 1CV/820W Frequência: 60Hz Voltagem: 220V.OBS: Produto deve esta em conformidade com a NR-12 e INMETRO. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	98

18	<p>MOEDOR DE CARNE INOX SEM PRÉ CORTADOR, COM BOCA 98</p> <p>Características do produto: Conjunto da boca mais caracol em ferro fundido estanhado, com sistema que impede o acesso das mãos as áreas de corte. Gabinete de chapa de aço inox escovado. Motor trifásico de 2 CV de potência. Bandeja em aço inox. Sistema de transmissão por engrenagens de aço e rolamentos, sem eixo excêntrico, dispensando regulagens para eliminar ruídos. Sistema de Segurança. Botão de emergência. Chave geral. Botão de resetagem. Bandeja com sensor de segurança não permitindo o funcionamento da máquina quando removida. Anteparo localizado no bocal da bandeja que impede o acesso das mãos nas áreas de corte. Conjunto único formado pelo caracol, disco e faca. Anti rearme que impede o religamento automático da máquina em casos de desligamentos anormais de energia elétrica. Interface do operador em 25 V. Sequência de fases que impede giro no sentido contrário. Potência: 2 CV/1100 W. Frequência: 60 Hz; Voltagem: 380V. OBS: O Produto deve estar em conformidade com a NR-12 e INMETRO. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	70
19	<p>PROCESSADOR DE ALIMENTOS INOX, COM 6 DISCOS DIÂMETRO 203 mm</p> <p>Características do produto: Potência: 0,33 CV/600 W; Frequência: 60Hz; Voltagem: 220V. Altura: 640.00 mm; Largura: 300.00 mm; Profundidade: 640.00 mm. Consumo: 0.00 kW/h. Produção: 250 kg/h; Rotação do Disco: 438 rpm; Diâmetro do Bocal Redondo: 48 mm. OBS: Produto deve esta em conformidade com a NR-12 e INMETRO. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	92
20	<p>AMASSADEIRA ESPIRAL 2 V 40KG EPOXI</p> <p>Características do produto: Capacidade: 40 Kg de massa pronta Potência trifásica : 2,5/4,0CV - 2 Velocidades Material: Epóxi - Velocidade: 242 RPM Peso líquido: 261 Kg Peso bruto: 290 Kg Dimensões (A x L x C):1270 x 620 x 1200 mm. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	70
21	<p>AMASSADEIRA ESPIRAL 15 Kg AE15</p> <p>Características do produto: Trifásico 2 velocidades, 15 kg de massa pronta 930 x 410 x 880 mm. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	68
22	<p>CILINDRO LAMINADOR TRIFASICO</p> <p>Características do produto: para sovar e laminar massas para pães, pizza, pastel, lasanha, caneloni, tortei, ravioli, rondeli, e similares, em chapa de aço carbono cortado a laser dobrada e coberta por pintura epóxi, sistema de transmissão por correias que permite um funcionamento suave e silencioso, dimensões, componentes e peso ideais para um excelente sovado, montados totalmente sobre rolamentos duplos, o que garante longa vida útil e menos manutenção, produzido conforme normas brasileiras de segurança NBR 13.864/97, DIAMETRO DOS ROLOS: 165 X 600mm, POTENCIA: 2 motores de 2 CV, CAPACIDADE: 35 Kg, ABERTURA DOS ROLOS: 0 a 30mm, VELOCIDADE: 63 RPM, PESO LIQUIDO: 405 Kg, PESO BRUTO: 465 Kg, DIMENSOES: 1550 X 1050 X 1385 mm. (Referencia: G.PANIZ CLP 600). O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	59

15

56	4	112	50	6	3	5	36	0
57	4	90	25	5	3	6	23	5
58	0	90	50	3	10	3	10	0
59	0	28	40	3	1	6	14	2
60	0	36	20	2	3	4	12	4
61	2	60	30	4	4	4	23	0

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A abertura desta licitação visa atender as necessidades de material Eletroeletrônico para a Escola de Sargentos de Logística, com o objetivo de substituição dos equipamentos obsoletos proporcionando um meio de trabalho mais adequado, e ainda, visa atender às necessidades de aquisição de material de cozinha industrial para mobiliar as dependências do Setor de Aprovisionamento da Escola de Sargentos de Logística que irão possibilitar à confecção e consumo das refeições diárias da tropa, para a guarnição de serviço e os eventos institucionais previstos em melhores condições. A quantidade estimada foi feita, com base no quantitativo de militares da EsSLog para um período de 12(doze) meses. As aquisições dos equipamentos em questão visam atender as necessidades diárias, bem como ao Programa de Auditoria em Segurança Alimentar - PASA, seguindo os padrões de qualidade orientados pela Portaria 854-SELOM, de 4 JUL 05, do Ministério da Defesa.
- 2.2. Desta forma os produtos descritos nesta licitação são ferramentas primárias e secundárias de extrema importância para a condução segura das atividades de planejamento e preparação ou operacionais desta Unidade.
- 2.3. A escolha da realização de um registro de preços para a aquisição em questão foi motivada pelos incisos I, II e IV do Artigo 3º do Decreto nº 7.892/2013. Com base na Lei nº 10.520/2002, no Decreto nº 3.555/2000 e no Decreto nº 5.450/2005, foi determinada a escolha do pregão eletrônico, do tipo menor preço, via registro de preços para aquisição em epígrafe, por se tratar da aquisição de um bem comum.
- 2.4. A quantidade mínima estimada foi baseada no pedido mínimo a ser feito em cada Nota de Empenho. A quantidade Máxima foi baseada no histórico de fornecimento e preparo de gêneros alimentícios para o consumo no ano de 2018, cujo cálculo segue grade tabelar do Exército Brasileiro.
- 2.5. Serão utilizados como critérios de sustentabilidade ambiental os dispostos nos artigos 5º e 6º da Instrução Normativa MPOG nº 01/2010, de acordo com o que se segue:
- 2.5.1. Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;
- 2.5.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- 2.5.3. Poderá ser solicitado para os bens considerados máquinas e aparelhos consumidores de energia, regulamentados no âmbito do Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE), conforme publicação no sítio eletrônico www.inmetro.gov.br/consumidor/tabelas.asp, estejam classificados com classe de eficiência “A”, a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE).
- 2.5.4. Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e
- 2.5.5. Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como

FLN 

mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

2.5.6. Para os itens, cuja atividade de fabricação ou industrialização é enquadrada no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 06, de 15/03/2013, o Pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente ou envie imediatamente, sob pena de não aceitação da proposta, o Comprovante de Registro do fabricante do produto no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, instituído pelo artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. O objeto desta aquisição trata da aquisição de um bem comum, nos termos do parágrafo único, do Art 1º, da Lei 10.520, de 2002, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade puderam ser objetivamente definidos neste Termo de Referência, por meio de especificações usuais praticadas no mercado em que se inserem.

3.2. Há adequação orçamentária e financeira com a lei orçamentária anual, compatibilidade com o plano plurianual e com a lei de diretrizes orçamentárias para cobertura das despesas, cuja natureza do serviço constitui atividade de custeio, conforme estabelecido neste Edital e demais anexos e previsto na Lei Complementar Nr 101, 04 de maio de 2000.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da nota de empenho, em remessa única, no seguinte endereço: Rua João Vicente, nº2179 – Deodoro – Rio de Janeiro – RJ, CEP: 21610-211.

4.2. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

4.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.4.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

4.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. São obrigações da Contratante:

5.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

5.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

5.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

5.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

- 5.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 5.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 5.3. A Administração realizará pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 6.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
 - 6.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;
 - 6.1.1.1. O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
 - 6.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
 - 6.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
 - 6.1.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
 - 6.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
 - 6.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 8.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

9. CONTROLE DA EXECUÇÃO

- 9.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
 - 9.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.
- 9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições

técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

- 9.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 10.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
- 10.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
 - 10.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 10.1.3. Fraudar na execução do contrato;
 - 10.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;
 - 10.1.5. Cometer fraude fiscal;
 - 10.1.6. Não mantiver a proposta.
- 10.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 10.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
 - 10.2.2. Multa moratória de 01% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
 - 10.2.3. Multa compensatória de 20 % (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
 - 10.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
 - 10.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
 - 10.2.6. Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
 - 10.2.7. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 10.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas e os profissionais que:
- 10.3.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - 10.3.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - 10.3.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 10.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

ELP
/

- 10.5.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 10.6.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Rio de Janeiro, RJ, 09 de agosto de 2019.

RONI KELER FONSECA PALMEIRA – S TEN
Aprovisionador

APROVAÇÃO:

Aprovo este Termo de Referência, tendo em vista a necessidade da Administração em contratar o objeto da presente licitação e sua consequente viabilidade. A aquisição se mostra importante e indispensável para a condução das atividades típicas e atípicas bem como operacionalidade da EsSLog e a justificativa bem como os quantitativos aqui apresentados estão adequados com a realidade desta OM, manutenção da vida vegetativa e a preparação para os Grandes Eventos. A pesquisa de mercado se mostra idônea e os preços compatíveis com os registrados no mercado. A presente aprovação se mostra consoante ao disposto no Art. 9º, parágrafo 1º, do Decreto nº 5.450/2005 e na legislação nele constante. Atesto ainda, que há adequação orçamentaria e financeira com a lei orçamentária anual, compatibilidade com o plano plurianual e com a lei de diretrizes orçamentárias para cobertura das despesas, cuja natureza da aquisição constitui atividade de custeio, conforme previsto na Lei Complementar Nr 101, 04 de maio de 2000.

Rio de Janeiro, RJ, 23 de agosto de 2019.

OSWALDO BENEDITO ROMÃO DA SILVA – Cel
Ordenador de Despesas da Escola de Sargentos de Logística

11/1

NOTA DE EMPENHO

PAGINA: 1

EMISSAO : 03Abr20 NUMERO: 2020NE800039
 ESPECIE : 01 - ORIGINAL
 EMITENTE : 160323/00001 - HOSPITAL GERAL DO RIO DE JANEIRO
 CNPJ : 09616119/0001-68 FONE: (21) 2457-1700/(21) 2457-1705 /(21) 2457-1
 ENDERECO : AV. DUQUE DE CAXIAS, NR 1.551 VILA MILITAR
 MUNICIPIO : 6001 - RIO DE JANEIRO UF: RJ CEP: 21615-220

CREDOR : 14203779/0001-57 - ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI
 ENDERECO : CORONEL PEDRO CORREIA 740 SALA 711 JACAREPAGUA
 MUNICIPIO : 6001 - RIO DE JANEIRO UF: RJ CEP: 22775-090

TAXA CAMBIO:
 OBSERVACAO / FINALIDADE
 2020NC401211 EMT 29JAN20 UG 160504 - ATENDER DESPESAS DO PASA NO SET APROV-
 DIEX N°46-SET APROV/DIV ADM/HGERJ DE 31MAR20 - PREGÃO 4/2019 UASG 160318. PRO
 C ORIGEM: 2019PR00004

CLASS : 1 52121 053310032212B0001 171397 0100000000 449052 160504 E6SUPLJA5PA
 TIPO : ORDINARIO MODAL.LICIT.: PREGAO
 AMPARO: LEI10520 INCISO: PROCESSO: 65340005532201946
 U: MUNICIPIO BENEFICIADO: RJ /
 ORIGEM DO MATERIAL : NACIONAL
 REFERENCIA: ART01 LEI10520/02 NUM. ORIG.:

VALOR ORIGINAL : 10.751,36
 DEZ MIL, SETECENTOS E CINQUENTA E UM REAIS E TRINTA E SEIS CENTAVOS*****

ESPECIFICACAO DO MATERIAL OU SERVICO

ND: 449052 SUBITEM: 12 -APARELHOS E UTENSILIOS DOMESTI
 SEQ.: 1 QUANTIDADE: 1 VALOR UNITARIO: 2.551,36
 VALOR DO SEQ. : 2.551,36

1,00000 UNIDADE
 PROCESSADOR ALIMENTOS
 PROCESSADOR DE ALIMENTOS INOX, COM 6 DISCOS DIÂMETRO 203mm, conforme TR.
 M/A: Becker ITEM DO PROCESSO: 00019 ITEM DE MATERIAL: 000054453

SUBTOTAL : 2.551,36

NOTA DE EMPENHO

PAGINA: 2

EMISSAO : 03Abr20 NUMERO: 2020NE800039 PROCESSO: 65340005532201946
EMITENTE : 160323/00001 - HOSPITAL GERAL DO RIO DE JANEIRO
CREDOR : 14203779/0001-57 - ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI
ESPECIFICACAO DO MATERIAL OU SERVICO

SEQ.: 2 QUANTIDADE: 1 VALOR UNITARIO: 8.200,00
VALOR DO SEQ.: 8.200,00

1,00000 UNIDADE
BATEDEIRA INDUSTRIAL
AMASSADEIRA RAPIDA 15 Kg PARA PADARIA, conforme TR.
MARCA: Venancio ITEM DO PROCESSO: 00021 ITEM DE MATERIAL: 000076082

TOTAL : 10.751,36

Alberto Pereira Oliveira
CEL MED
Ordenador de Despesas
IDF 019614763-1 MD/EB

ALBERTO PEREIRA OLIVEIRA
ORDENADOR

[Signature]

GESTOR FINANCEIRO

Francisco José Oliveira Barros
GEN QAO
Aprovoador
Idf: 01.063.1973-4 (E.B.)



Fl. Nº 1
13

**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
HOSPITAL GERAL DO RIO DE JANEIRO**

TERMO DE ENCERRAMENTO

Aos 09 dias do mês de Abril do ano de 2020, faço o encerramento do presente processo de adesão à ata de registro de preço, conforme a Portaria Nr 01 – SEF, de 27 de janeiro de 2014, do que, para constar, lavrei o presente termo.

FRANCISCO JOSÉ DE OLIVEIRA BARROS – CAP R/1
Enc Set Aprov