



EDITAL DE TOMADA DE PREÇOS N.º 06/2013

O MUNICÍPIO DE NÃO-ME-TOQUE - RS, pessoa jurídica de direito público, com sede à Av. Alto Jacuí, n.º 840, inscrito no CNPJ sob o n.º 87.613.519/0001-23, representado neste ato pela Vice-Prefeita no Cargo de Prefeito Municipal **Sr.ª TEODORA BERTA SOUILLJEE LÜTKEMEYER**, torna público, para o conhecimento dos interessados, que se encontra aberta licitação, na modalidade de **TOMADA DE PREÇOS**, do tipo menor preço para **AQUISIÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA A AGROINDÚSTRIA**, cujas propostas serão recebidas pela Comissão de Licitação, no dia **11 de Março de 2013, às 14:00 horas**, na sala de reuniões da Prefeitura Municipal, sita à Av. Alto Jacuí, n.º 840, nesta cidade, de conformidade com a Lei Federal n.º 8.666/93 e suas alterações legais.

O Edital encontra-se disponível no site da Prefeitura Municipal: www.naometoquers.com.br para empresas do ramo pertinente ao objeto.

1. OBJETO:

A presente licitação tem por objetivo a **AQUISIÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA A AGROINDÚSTRIA DE CONSERVAS E MELADO DE ARROIO BONITO CONFORME ANEXO DE ESPECIFICAÇÕES.**

1.1. - Aplica-se a este Edital o disposto no Parágrafo Primeiro do Art. 65 da Lei Federal 8.666/93, ficando a **CONTRATADA** obrigada a aceitar na mesma condição contratual, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.

2. DO CADASTRO

Para efeitos de **cadastro**, os interessados deverão apresentar até o dia **06 de março de 2013** os documentos constantes no Decreto 058/10 de 18.03.10 o qual se encontra na íntegra no site da Prefeitura Municipal: www.naometoquers.com.br.

3. DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:

As Propostas serão recebidas pela Comissão de Licitação no dia, hora e local mencionados no preâmbulo deste Edital, e deverão ser preenchidas de forma legível e sem rasuras pelos proponentes ou seus procuradores constituídos, sem entrelinhas, contendo na sua parte externa fronteira, a seguinte inscrição:

**AO
MUNICÍPIO DE NÃO-ME-TOQUE/RS
EDITAL DE TOMADA DE PREÇOS N.º 06/2013**



ENVELOPE N.º 01 - DOCUMENTAÇÃO
PROPONENTE: (NOME COMPLETO DA EMPRESA)

AO
MUNICÍPIO DE NÃO-ME-TOQUE/RS
EDITAL DE TOMADA DE PREÇOS N.º 06/2013
ENVELOPE N.º 02 - PROPOSTA
PROPONENTE: (NOME COMPLETO DA EMPRESA)

4. PROPOSTA:

4.1 - O envelope n.º 01 (Documentação) deverá conter:

- a)** Certificado de Registro cadastral vigente e fornecido por este Município;
- b)** Se o Proponente se fizer representar, deverá juntar procuração ou carta de credenciamento, outorgando com poderes ao representante para decidir a respeito dos atos constantes na presente licitação;
- c)** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual;
- d)** Prova de regularidade com a Fazenda Municipal da sede da proponente;
- e)** Prova de regularidade com a Fazenda Federal;
- f)** Certidão de Regularidade do FGTS;
- g)** Certidão Negativa de Débito fornecida pelo INSS.
- h)** Declaração de que a empresa não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos (com ressalva), conforme modelo em anexo.

4.2 – Os documentos constantes dos itens 4.1 poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada por tabelião ou por funcionário do Município ou publicação em órgão de imprensa oficial, ou ainda, serem extraídos de sistemas informatizados (internet) ficando sujeitos a verificação de sua autenticidade pela Administração.

4.3. – A empresa que pretender se utilizar dos benefícios previstos nos art. 42 à 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, disciplinados nos itens 4.4 e 11.1 a 11.5 deste edital, deverão apresentar, no envelope de habilitação, **declaração, firmada por contador, de que se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, além de todos os documentos relativos à habilitação deste edital.**

4.3.1 – As cooperativas que tenham auferido, no ano calendário anterior, receita bruta até o limite de 3.600.00,00 (três milhões e seiscentos mil reais), gozarão dos benefícios previstos nos art. 42 à 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, disciplinados nos itens 4.4 e 11.1 à 11.5 deste edital, conforme o disposto no art. 34 da Lei 11.488, de 15 de julho de 2007, desde que também apresentem, no envelope de habilitação, **declaração, firmada por contador, de que se enquadram no limite de receita referido acima, além de todos os documentos previstos na fase de habilitação deste edital.**

4.4 – A microempresa e a empresa de pequeno porte, bem como a cooperativa que atender ao item 4.3.1, que possuir restrição em qualquer dos documentos de **regularidade fiscal, neste caso, todos os documentos da fase de habilitação, terá sua habilitação condicionada à apresentação de nova documentação, que comprove a sua regularidade em dois dias úteis, a contar da data em que for declarada como vencedora do certame.**

4.4.1 O benefício de que trata o item anterior não eximirá a microempresa, a empresa de pequeno porte e a cooperativa, da apresentação de todos os documentos, ainda que apresentem alguma restrição.



4.4.2 O prazo de que trata o item 4.4 poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

4.4.3 A não regularização da documentação, no prazo fixado no item 4.4, implicará na decadência à contratação, sem prejuízo das penalidades previstas no edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

4.6 - O envelope n.º 02 (Proposta) deverá conter:

- a) Proposta financeira **assinada** pelo representante legal da empresa, mencionando **o valor por item, o total do item e o valor global**.

4.7 - Os documentos necessários tanto para o Cadastro de Fornecedor como para a fase de habilitação das propostas, poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou por funcionário do Município ou publicação em órgão de imprensa oficial ou ainda ser extraídos de sistemas informatizados (internet), ficando sujeitos à comprovação de sua veracidade pela Administração.

5. DO JULGAMENTO:

5.1 - Para efeitos de julgamento, esta licitação é do tipo **menor preço global**.

5.2 – **Todos os itens deverão ser cotados sob pena da desclassificação da empresa licitante.**

5.3 - Esta Licitação será processada e julgada com a observância do previsto nos artigos 43 e 44 e seus incisos e parágrafo da Lei Federal n.º 8.666/93.

5.4 - Em caso de empate entre duas ou mais propostas, depois de obedecido o disposto no § 2º do art. 3º da Lei n.º 8.666/93, será utilizado o sorteio, em ato público, com a convocação prévia de todos os licitantes.

6. DOS RECURSOS:

Em todas as fases da presente Licitação, serão observadas as normas previstas nos incisos, alíneas e parágrafos do art. 109 da Lei Federal n.º 8.666/93.

7. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

7.1 - O pagamento será efetuado somente após a liberação pela Caixa Econômica Federal.

7.2 - Nos pagamentos realizados após a data de vencimento, incidirão juros monetários de 1% (um por cento) ao mês até a data da efetivação do pagamento e atualização monetária pelo índice oficial.

7.3 - Não será concedida antecipação de pagamento dos créditos relativos ao fornecimento, ainda que a requerimento do interessado.

8. DA ENTREGA:



8.1 – Os equipamentos deverão ser entregues e instalados na Agroindústria de Conservas e Melado de Arroio Bonito, num prazo máximo de 30(trinta) dias após a ordem de compra. As despesas com frete ficarão por conta da CONTRATADA.

9. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

As despesas decorrentes da contratação oriunda desta licitação correrão à conta das dotações a seguir:

2013/1261

13.23.20.606.0156.1106 – Incentivo a Criação de Agroindústrias

0001 – LIVRE

4.4.9.0.52.28.00.00.00 – Máquinas e Equip. De Natureza Industrial

42013/1261

13.23.20.606.0156.1106 – Incentivo a Criação de Agroindústrias

1156 – Incentivo às Agroindústrias

4.4.9.0.52.28.00.00.00 – Máquinas e Equip. De Natureza Industrial

10. DAS PENALIDADES:

A **CONTRATADA** fica sujeita às penalidades do art. 87 e em caso de multa, esta corresponderá a 2% (dois por cento) do valor contratado.

11. CRITÉRIO DE DESEMPATE:

11.1 – Como critério de desempate, será assegurada preferência de contratação para as microempresas, as empresas de pequeno porte e as cooperativas que atenderem ao item 4.3.1.

11.1.2 – Entende-se como empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pela microempresa e pela empresa de pequeno porte, sejam iguais ou superiores em até 10% (dez por cento) à proposta de menor valor.

11.1.3 – A situação de empate somente será verificada após ultrapassada a fase recursal da proposta, seja pelo decurso do prazo sem interposição de recurso, ou pelo julgamento definitivo do recurso interposto. 11.2 Ocorrendo o empate, na forma do item anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

- a) A microempresa, a empresa de pequeno porte ou a cooperativa, detentora da proposta de menor valor, poderá apresentar, no prazo de 02 (dois) dias, nova proposta, por escrito, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.
- b) Se a microempresa, a empresa de pequeno porte ou a cooperativa, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 11.1.2 deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo e na forma prevista na alínea a deste item.



- c) Se houver duas ou mais microempresas e/ou empresas de pequeno porte e/ou cooperativas com propostas iguais, será realizado sorteio para estabelecer a ordem em serão convocadas para apresentação de nova proposta, na forma das alíneas anteriores.

11.3. Se nenhuma microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, satisfazer as exigências do item 11.2 deste edital, será declarado vencedor do certame o licitante detentor da proposta originariamente de menor valor.

11.4. O disposto nos itens 11.1 à 11.3, deste edital, não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentada por microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa (que satisfaça as exigências do item 4.3.1, deste edital).

11.5. As demais hipóteses de empate terão como critério de desempate o sorteio, em ato público, com a convocação prévia de todos os licitantes.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS:

12.1 - Não serão consideradas as propostas que deixarem de atender qualquer das disposições do presente Edital;

12.2 - Em nenhuma hipótese será concedido prazo para a apresentação da documentação e propostas exigidas no Edital e não apresentadas na reunião de recebimento;

12.3 - Não serão admitidas, por qualquer motivo modificações ou substituições das propostas ou qualquer outro documento;

12.4 - Só terão direito de usar a palavra, rubricar as propostas, apresentar reclamações ou recursos e assinar as atas, os licitantes ou seus representantes credenciados e os membros da Comissão Julgadora;

12.5 - Ao Prefeito, fica assegurado o direito de, no interesse do Município, revogar ou anular o Processo Licitatório, conforme lhe faculta o art. 49, da Lei Federal n.º 8.666/93;

12.6 - Fica eleito o FORO DA COMARCA DE NÃO-ME-TOQUE-RS, competente para dirimir quaisquer questões oriundas decorrentes deste Edital.

12.7 - Maiores informações serão prestadas aos interessados no horário das 8:15 h às 11:30 e das 13:30h às 17:00 horas ou pelo fone 0XX 54 332-2600, ramal 645.

Não-Me-Toque, 18 de Fevereiro de
2013.

TEODORA BERTA SOUILLJEE LÜTKEMEYER
Vice-Prefeita no exercício do
Cargo de Prefeito Municipal

**RELAÇÃO ANEXA AO EDITAL DE EQUIPAMENTOS AGROINDÚSTRIA NÃO-ME-TOQUE/RS
CONFORME CONVÊNIO DE REPASSE NÚMERO 310.257-54/2009**

ÍTEM	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	03 UN	PORTA VARA FIXO Porta vara para sala de cura, defumados 1 e defumados 2, confeccionado em cantoneiras de aço SAE 1020 galvanizada e quatro níveis para varas de padrão 940mm, com suas devidas fixação nas paredes existentes.		
02	01 UN	MISTURADEIRA DE 70 LITROS Misturadeira de carnes para embutir de inox com 6(seis) pás e motor 1 CV monofásico 110/220V 4Polos-IP56, com qualidade ISO9002 acionamento por botoeira, quadro de comando com relé de carga e proteções necessárias , sistema de basculante de massa.		
03	01 UN	LAVADOR DE PEPINO Lavador de pepinos tubular em inox de 1200 de comprimento com escova rotativa e caracol de saída, alimentação por gravidade e saída em cima da mesa selecionadora. Calha para coleta de água com sua devida ligação de entrada e saída.		
04	04 UN	MISTURADOR DE VAPOR E AGUA Misturador de água fria e vapor instalado na linha central com suas devidas conexões e registros 300 lbs, saída com torneira metálica.		
05	10 UN	CAIXAS NYLON Caixas plásticas vazadas com pega, tamanho 0,6x0,4x0,12m, em nylon sanitário.		
06	01 UN	CAMARA FRIGORIFICA CONJUGADA PARA RESFRIAMENTO DE CARNES E VEGETAIS Dimensões de 5,5 x 2,5 x 2,5 metros (largura x comprimento x altura), Dividida ao meio, temperatura de 0° C e 10° C com 2 forçador e termostato conforme norma, capacidade frigorifica de 3.800 Kcal-h, refrigerante R22, construída com painéis de poliestireno 100mm. Painéis de 1 (uma) face, material poliestireno expandido com densidade mínima de 14 Kgm3, conforme norma NBR 11.752-93, chapas galvanizadas e pré-pintadas na espessura mínima de 0.5 mm, as uniões entre as chapas tipo canelada (macho x fêmea) que garanta a vedação. 2 Portas giratória com as dimensões de 0,80 x 2,00 metros, confeccionada com o mesmo material dos isopainéis, marcos revestidos com chapa, fechamento interno e externo. Piso constituído com placas de EPS de espessura 50/100 mm. Colocados		

		<p>em duas camadas contrafiadas, isolados com lona plástica e acabamento final piso de concreto com espessura aproximada de 100mm (por conta do cliente). Conjunto de refrigeração sendo composto por: Dois evaporadores sendo um com capacidade para troca de 3800 Kcal-h a - 6 C, com 3 forçadores de vazão 3600 m³-h, espaçamento entre aletas de 6 mm e resistência de 2200 W para degelo, válvula de expansão.</p> <p>Outro com 1 forçador com capacidade 1000 Kcal-h a -6C. Um compressor hermético e condensador com capacidade para troca de 3900 Kcal-h a 35C, presostato de alta e baixa pressão ajustável, coxins anti-vibração, baixo nível de ruído, válvulas de serviço na sucção e descarga, tanque de liquido, visor de óleo, protetor térmico interno, visor de liquido flagelado e filtro secador. Comando elétrico, caixa metálica com vedação IP56, controlador programador digital sistema inteligente de degelo e refrigeração, disjuntor, relé falta de fase, contactores, relé de sobrecarga e demais componentes necessários para pleno funcionamento. Gancheira, galvanizada em tubo de 2 DIN 2440 totalizando 8 metros.</p>		
07	01 UN	<p>DESPALPADEIRA</p> <p>Despoldador de frutas semi-industrial, tamanho 790x230x470mm (Comprimento x profundidade x altura), permite o deve ser construído totalmente em aço inox. Funciona com motor CV monofásico, o que permite uma produção entre 50 e 110 Kg de frutas por hora. Para fazer sucos e geléias. Com 2 peneiras e mesa 1200x600x600 para fixação e trabalho.</p>		
08	01 UN	<p>MEXEROLA</p> <p>Misturadores Industriais Mexerola, dimensão 1160x590x 830 (altura x largura x comprimento), diâmetro da panela inox de 390 mm e capacidade 25 kg com 2 velocidade motor trifásico 220/380v para homogeneizar misturas, queimador acoplado.</p>		
09	01 UN	<p>MESA PARA MANIPULAÇÃO DE VEGETAIS</p> <p>Dimensões de 2000 x 1000 x 9000 mm (comprimento x largura x altura), com abas e cantos em 45, profundidade de 50mm, fabricada em chapa de aço inox AISI 304, com de espessura 1,20 mm, estrutura de cantoneira SAE 1020 e tubo DIN 2440. Acabamento na parte superior polido e inferior e pés galvanizados.</p>		
10	02 UN	<p>MESA PARA DESOSSA DE CARNEOS</p> <p>Dimensões de 3000 x 1200 x 1000 mm (comprimento x largura x altura) , com abas e cantos em 45, profundidade de 50mm, fabricada em chapa de aço inox AISI 304, com de espessura 1,20 mm, estrutura de cantoneira 3-16 1 1-2 SAE 1020 e tubo 1 1-2 DIN 2440. Acabamento na parte superior polido e inferior e pés galvanizados.</p>		
11	01 UN	<p>GANCHEIRA GALVANIZADA</p> <p>Comprimento de 3000 mm fabricada em tubo de 2 DIN 2440 galvanizada para espera de carcaça para desossa com 2 pé de apoio e fixação na parede. Capacidade 1000 Kg.</p>		
12	01 UN	<p>PICADOR E MOEDOR E MESA</p> <p>Picador de carne, trifásico fabricado em inox e FoFo (ferro fundido) zincado, dois</p>		

		discos para corte, bandeja de alimentação, com capacidade de produzir até 400Kg-h de carne, dimensão de 610 x 810 x 960 mm (Altura frente x fundo). Mesa em três níveis (moedor, entrada e saída) de 1200x1200x600mm em cantoneiras inox AISI 304 e pés tubo 40 OD inox AISI 304		
13	02 UN	CARRINHO INOX Carrinho inox, porta caixas de 0,6x0,4, construído em cantoneira inox AISI 304, com rodas nylon, cabo de 0,90m para operação.		
14	08 UN	TRILHAGEM AÉREA 8 metros de trilhagem aérea para bovinos e suínos com desvios e freios. Conforme planta, construído em aço carbono SAE 1020, em barra chata de 2.12 x 12 e suporte com barra chata de 2 x 38, com sustentação em perfil U laminado 4 padrão americano na 1ª alma . Fabricação no local de acordo com a planta com suporteamento para sustentar 1500 kg-m, Fixação com chumbador de jaqueta, solda para esta peça deve ser com eletrodo OK 48.04 (E 7018). Seu acabamento tinta epóxi 2 componentes na cor cinza padrão.		
15	01 UN	SANITÁRIA LAVA DE MÃOS Pia para lavar as mãos individualmente, formato tronco de pirâmide, dimensões de 500 x 350 x 250 mm (comprimento x largura x profundidade) e borda traseira 600mm, com pé tipo coluna na altura de 900mm, construída em chapa de aço inox AISI 304, com espessura 1,20 mm. O sistema de acionamento da água com Joelho ou pé. O acabamento da peça é jato microesfera. A solda utilizada para a fabricação desta peça deve ser especial, para o inox, do tipo TIG.		
16	01 UN	ESCOVA LAVA BOTAS Duas escovas com válvula para lavar as botas manualmente e tubo 1 de inox comprimento 800mm instalado no lava botas da barreira sanitária, conforme local na obra. Sendo que o mesmo será construído em alvenaria com capacidade para duas pessoas.		
17	05 UN	LAVADOR DE MÃOS COM ESTERELIZADOR DE FACAS Pia para lavar as mãos individual, dimensões de 500 x 350 x 250 mm (comprimento x largura x profundidade) e borda traseira 550mm, fabricada em chapa de aço inox AISI 304, com espessura 1,20 mm. O sistema de acionamento da água com joelho ou pé. Esterilizador acoplado a pia, dimensões 350 x 100 x 300mm (comprimento x largura x profundidade), construído em chapa de aço inox AISI 304, com espessura 1,20 mm, capacidade 6 facas e 2 chairas. O acabamento das duas peças é jato micro esfera, sendo as bordas polidas. A solda utilizada para a fabricação destas peças deve ser especial, para o inox, do tipo TIG.		
18	01 UN	TANQUE EVAPORADOR E PASTEURIZADOR Tanque 500 l construído em chapa inox AISI 304 1,50 mm retangular conforme solicitação do cliente para evaporador para melado e pasteurização de conservas e com altura de 1,50 m e plataforma de operação, registro de saída de melado, aquecido com vapor 4 br, registro de 300 lbr, purgador, filtro e demais conexão necessária para o funcionamento		

19	01 UN	<p>MESA PARA IMBUTIDOS Dimensões de 2000 x 1000 x 900 mm (comprimento x largura x altura), com abas e cantos, profundidade de 50mm, fabricada em chapa de aço inox AISI 304, com de espessura 1,20 mm, estrutura de cantoneira inox AISI 304 e tubo 50 OD inox AISI 304. Acabamento na parte superior polido e inferior natural.</p>		
20	03 UN	<p>ENSACADEIRA / IMBUTIDEIRA Para embutir massas diversas (salame, salsicha, etc...) construída em aço inox e FoFo com pintura epóxi com dimensões de 670x1195x 480 mm (altura, frente e fundo)</p>		
21	01 UN	<p>AQUECEDOR/CALDEIRA Aquecedor flamotubular com área de 9,09 m²- temperatura de trabalho até 145°C combustível lenha em toras, com água de alimentação a 25°C. Tensão 220-380V Trifásico. Modelo Vertical, cilíndrica, 1 passagens de gases combustão (fogo), fornalha cilíndrica de alvenaria (não incluso), câmara interna para saída de vapor seco, controle visual de nível, válvulas de seguranças, conexões para 300 lbs, fabricados em chapa de aço ASTM-A-285 C e tubos em DIN 2440, Pressão máxima de trabalho 4 kgf-cm². Pressão de teste hidrostático 8 kgf-cm. Consumo de 0,05 m³-h. Largura 0,95m - Altura 2.1m – Peso 0,55 t. Caixa de 500 lts e bomba de alta pressão.</p> <p>TUBULAÇÃO DE AGUA QUENTE Aproximadamente 33 mt, sendo 8 pontos, ligando o Aquecedor-caldeira até os pontos solicitados (esterilizador, tanques e lavatórios), construída em tubo galvanizado DIN 2440 de 1 e ramais de 1-2 com suas devidas conexão (registro, união, torneiras, etc) Deve ser rosqueada e fixada nas paredes com seus devidos suportes.</p>		
22	04 UN	<p>CLIMATIZADOR PARA CURA Climatizador da sala de cura com termostato e trocador de ar ambiente de acordo com programação.</p>		
23	05 UN	<p>CARRETILHA Padrão 3,5 Kg Sua estrutura é fabricada em barra chata de aço carbono SAE 1020 2x3-8, tendo esta haste o comprimento de 300 mm. Roldana em FOFO Nodular com sistema de lubrificação, este conjunto deve ser galvanizado. Porém o gancho em aço inox AISI 304 com diâmetro 5-8, sendo giratório. As carretilhas devem ser calibrado seu peso em 3,5 Kg.</p>		