

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO nº 90006/2025

Processo: 00071-00000407/2025

As Centrais de Abastecimento do Distrito Federal – CEASA/DF, localizada no SIA, Trecho 10, Lote 05, torna público que realizará licitação, por meio de Pregoeiro designado no Ato nº 128, de 10/09/2024, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO**, no dia 05 de Junho de 2025 e será regida pelas condições estabelecidas neste Edital, sob a regência do Regulamento Interno de Licitações e Contratos - RILC, da Lei nº 13.303/2016 e suas alterações, Decreto Distrital nº 45.539/2024, Lei Complementar nº 123/2006, com alterações da Lei Complementar nº 147/14, pela Lei Distrital nº 4.611/11, Decreto nº 10.024/2019, Decreto Distrital nº 40.205/2019, Lei Distrital nº 6.112/2018, Decreto Distrital nº 40.388/2020 e subsidiariamente a Lei nº 14.133/2021, Decreto Distrital nº 44.330/2023, além das demais normas pertinentes.

Na hipótese de não haver expediente na data fixada acima, a Licitação será realizado no primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local.

Local: no sítio www.comprasnet.gov.br.

Recebimento das Propostas: até às 9h do dia 05 de junho de 2025.

Abertura das Propostas: às 9h15 do dia 05 de junho de 2025.

Início da Sessão de Disputa: Às 10h do dia 05 de junho de 2025.

Referência de tempo: Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília/DF

Valor estimado da contratação: Sigiloso nos termos do Art. 34 da Lei nº 13.303/2016.

Dotação orçamentária:

Unidade Orçamentária: 14.202

Fonte de Recurso: 51 – Recursos Próprios

Programa de Trabalho: **20.605.6201.3467.0009**

Projeto / Atividade / Denominação: **Aquisição de Equipamentos**

Grupo de Despesa: 44

Esfera: 3

UASG: 926245 - Centrais de Abastecimento do Distrito Federal – CEASA/DF.

E-mail para contato: licitacoes@ceasa.df.gov.br

O Edital e seus anexos estão disponíveis para download no sítio da CEASA/DF (Licitações), no portal Comprasnet e na Sede da Administração, localizada no SIA Trecho 10 Lote 5.

Torna-se público que o(a) Centrais de Abastecimento do Distrito Federal, por meio do(a) Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional, sediado(a) SIA Trecho 10 Lote 5 - CEP: 71.200-100, CEASA-DF, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 13.303, de 30 de junho 2016, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. Objeto da Contratação: Aquisição de equipamentos industriais e semi-industriais para a Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional das Centrais de Abastecimento do Distrito Federal (CEASA-DF), com o objetivo de melhorar a eficiência das operações e reduzir o desperdício de alimentos.

1.2. Relação de Itens e seus quantitativos a serem adquiridos:

Item	Descrição	Unidade	Qtde
1	Desidratador de alimentos industrial/semi-industrial, elétrico, inox, com bandejas, capacidade mínima 75kg	UN	5
2	Embaladora/seladora à vácuo, elétrica, potência mínima 1200W	UN	2
3	Freezer horizontal 02 portas, capacidade mínima 500 litros	UN	2
4	Cortador/picador de legumes, inox, uso doméstico e comercial, corpo em alumínio fundido	UN	3
5	Seladora em pedal, 50 cm, bivolt	UN	2
6	Estante com prateleiras lisas em inox, 1 metro	UN	5
7	Carro cuba inox, 225 litros	UN	8
8	Mesa bancada inox com pés em aço carbono e porta painelas	UN	3
9	Facas industriais, lâmina inox	UN	5
10	Tábuas de corte 60x40 cm	UN	5
11	Caixas térmicas com tampa, capacidade mínima de 100L	UN	30

2. CAPÍTULO II – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão somente as empresas que atuam no ramo de atividade pertinente ao objeto da presente licitação e que preencham as condições de habilitação estabelecidas neste Edital e em seus Anexos.

2.2. Poderão participar deste Pregão os interessados, nos termos do item anterior, que estiverem previamente credenciados no Sistema de

- 2.3. Como requisito para participação neste Pregão, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que está ciente e concorda com as condições previstas neste edital e seus anexos e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Capítulo XI deste edital.
- 2.4. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas neste edital.
- 2.5. Caberá à licitante acompanhar as operações no Sistema Eletrônico durante a Sessão Pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 2.6. A participação na licitação implica a aceitação integral e irretroatável dos termos e conteúdos deste edital e de seus anexos, regulamentos, instruções e leis aplicáveis.
- 2.7. Não poderão participar, direta ou indiretamente, desta licitação:
- I. Autor do projeto básico, executivo ou do termo de referência, seja pessoa física ou jurídica.
 - II. Empresa, isoladamente ou em consórcio, cujo responsável pela elaboração do projeto básico, executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista, ou sócio detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital social, com direito a voto, ou controlador, ou que seja responsável técnico;
 - III. Empresas entre cujos dirigentes, gerentes, sócios e responsáveis técnicos, haja alguém que seja servidor ou dirigente da CEASA/DF, bem como membro efetivo ou substituto da sua Comissão Permanente de Licitações;
 - IV. Empresa suspensa pela CEASA/DF, ou empresas consideradas inidôneas por órgão ou entidade da administração pública, direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal enquanto perdurarem os efeitos da sanção;
 - V. Empresas suspensas de licitar/contratar com a CEASA/DF, bem como em caso de Permissionário, Arrendatário, ou Concessionário da CEASA/DF, que estejam inadimplentes junto a esta empresa ou devendo encargos complementares e;
 - VI. Pessoa jurídica, cujo administrador, proprietário ou sócio com poder de direção se enquadrem em alguma das restrições do Decreto nº 32.751/2011, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal do dia 07/02/2011.
 - VII. Em processo de falência, recuperação judicial, extrajudicial, ou de insolvência, ou sob outra forma de concurso de credores, em dissolução ou em liquidação.
 - VIII. Empresa cujo administrador ou sócio detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital social seja diretor ou empregado da CEASA/DF;
 - IX. Empresa constituída por sócio de empresa que estiver suspensa, impedida ou declarada inidônea, ou cujo administrador seja sócio de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea;
 - X. Empresa constituída por sócio que tenha sido sócio ou administrador de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea, no período dos fatos que deram ensejo à sanção; ou cujo administrador tenha sido sócio ou administrador de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea, no período dos fatos que deram ensejo à sanção;
 - XI. Empresa que tiver, nos seus quadros de diretoria, pessoa que participou, em razão de vínculo de mesma natureza, de empresa declarada inidônea.
 - XII. Empresa cujo proprietário, mesmo na condição de sócio, tenha terminado seu prazo de gestão ou rompido seu vínculo com a CEASA/DF há menos de 6 (seis) meses.
 - XV. Aplica-se a vedação prevista no caput, à contratação do próprio empregado ou dirigente, como pessoa física, bem como à participação dele em procedimentos licitatórios, na condição de licitante; cujo proprietário, mesmo na condição de sócio, tenha terminado seu prazo de gestão ou rompido seu vínculo com a CEASA/DF há menos de 6 (seis) meses; a quem tenha relação de parentesco, até o terceiro grau civil, com:
 - a) dirigente da CEASA/DF;
 - b) empregado da CEASA/DF cujas atribuições envolvam a atuação na área responsável pela licitação ou contratação;
 - c) autoridade do Distrito Federal.
- 2.8. Microempresa e empresa de pequeno porte:
- 2.8.1. Na participação de microempresas ou empresas de pequeno porte, será observado o disposto na Lei Complementar no 123/06 e alterações pela LC 147/14 e Lei no 4.611/11.
- 2.8.2. O enquadramento como microempresa - ME ou empresa de pequeno porte - EPP dar-se-á nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14.
- 2.8.3. A fruição dos benefícios licitatórios determinados pela Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14 independe da habilitação da ME/EPP ou equiparado para a obtenção do regime tributário simplificado.
- 2.8.4. Para usufruir dos benefícios estabelecidos na Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14 e na Lei nº 4611/11, a microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar declaração em campo próprio do sistema que cumprem os requisitos legais para a qualificação como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparado se comprometendo a apresentar a documentação comprobatória caso venha a vencer o certame (Certidão emitida pela Junta Comercial ou outro documento que comprove o devido enquadramento na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte).
- 2.8.5. Os licitantes que se enquadrarem nas situações previstas no art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, e não possuem quaisquer dos impedimentos do § 4º do artigo citado, deverão apresentar declaração em campo próprio do sistema que cumprem os requisitos legais para a qualificação como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparado.
- 2.9. A não manifestação de enquadramento, quando indagado pelo sistema eletrônico, implicará no decaimento do direito de reclamar, posteriormente, essa condição, no intuito de usufruir dos benefícios estabelecidos nas Leis supramencionadas.
- 2.9.1. Condições de Participação na Licitação
Habilitação Jurídica e Regularidade Fiscal e Trabalhista: Os licitantes deverão apresentar prova de regularidade fiscal e trabalhista, incluindo certidões negativas de débitos junto à Receita Federal, à Previdência Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), conforme exigido pela legislação aplicável.
- 2.9.2. Capacidade Técnica: Os licitantes deverão fornecer provas de capacidade técnica para fornecer os equipamentos, através de atestados de capacidade técnica emitidos por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprovem o desempenho anterior da empresa na execução de objeto compatível e pertinente com o objeto da presente licitação.
- 2.9.3. Conformidade com as Especificações Técnicas: Os licitantes deverão demonstrar que os equipamentos oferecidos atendem às especificações técnicas descritas no Documento de Oficialização da Demanda (DOD), garantindo que as propostas sejam compatíveis com as necessidades operacionais do Banco de Alimentos.
- 2.9.4. Sustentabilidade e Responsabilidade Ambiental: Deverão ser adotados critérios de sustentabilidade, incluindo eficiência energética, uso de materiais sustentáveis, e implementação de políticas de logística reversa para os equipamentos ao final de sua vida útil, garantindo que sejam reciclados ou descartados de maneira responsável.

2.9.5. Garantias: Conforme o Art. 70 da Lei 13.303/2016, será exigida uma garantia que não excederá 5% do valor do contrato, podendo ser elevada para até 10% em casos de grande vulto, para cobrir quaisquer defeitos de fabricação, falhas de desempenho e não conformidades com as especificações técnicas estabelecidas no edital.

Estas condições estão alinhadas com os princípios de eficiência, transparência e sustentabilidade estabelecidos pela Lei 13.303/2016, garantindo um processo licitatório justo e competitivo que atenda às necessidades da Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional das Centrais de Abastecimento do Distrito Federal (CEASA-DF).

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. A fase de habilitação e apresentação de propostas para a aquisição de equipamentos industriais e semi-industriais pela CEASA-DF ocorrerá conforme os procedimentos estabelecidos para o pregão eletrônico. Os licitantes deverão demonstrar conformidade com as especificações técnicas e apresentar documentação que comprove sua regularidade fiscal e trabalhista, incluindo certidões negativas de débitos junto à Receita Federal, à Previdência Social e ao FGTS.

A fase de lances e julgamento seguirá os critérios de aceitabilidade das propostas, baseando-se na melhor combinação de técnica e preço, conforme estipulado no edital. Os licitantes deverão atender às especificações técnicas definidas, garantindo que os equipamentos oferecidos cumpram com os padrões de desempenho e qualidade necessários para as operações da Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional.

3.2. As regras de habilitação exigem que os licitantes apresentem provas de capacidade técnica, como atestados de capacidade técnica emitidos por entidades de direito público ou privado, que comprovem a execução de objetos compatíveis com o objeto da licitação. Além disso, é necessário que cumpram com todas as normativas fiscais e trabalhistas vigentes.

3.3. Quanto às regras de lances e julgamento, o processo será conduzido eletronicamente, visando maior eficiência e transparência. Será dada preferência às propostas que ofereçam as melhores condições de preço, técnica e sustentabilidade, alinhadas aos objetivos de eficiência operacional e redução do impacto ambiental. A fase de lances permitirá que os licitantes compitam diretamente por meio de propostas de preços, que serão avaliadas conforme os critérios estabelecidos no edital.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1. Da Proposta e Regras de Preenchimento

Forma de Preenchimento da Proposta:

- As propostas deverão ser submetidas eletronicamente através do sistema de pregão eletrônico, conforme estabelecido no Art. 33 da Lei 13.303/2016 .
- Todos os campos do formulário de proposta devem ser preenchidos de forma clara e objetiva, sem rasuras ou emendas, e devem estar em conformidade com as especificações técnicas detalhadas no edital.

4.2. Documentação Necessária:

- Os licitantes deverão apresentar junto com a proposta todos os documentos exigidos para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, incluindo certidões negativas de débitos junto à Receita Federal, à Previdência Social e ao FGTS.
- Deverão ser incluídos documentos que comprovem a capacidade técnica para fornecer os equipamentos, como atestados de capacidade técnica emitidos por entidades de direito público ou privado.

4.3. Validade da Proposta:

- As propostas deverão ter validade mínima de 60 dias corridos a partir da data de abertura do pregão, podendo ser prorrogada por igual período a critério da Administração.

4.4. Tributos:

- Todos os tributos, impostos, taxas e contribuições que incidam ou venham a incidir sobre o objeto da contratação serão de inteira responsabilidade do contratado, devendo estar inclusos nos preços propostos, conforme Art. 69 da Lei 13.303/2016 .

4.5. Critérios de Aceitação:

- Os equipamentos ofertados deverão atender rigorosamente às especificações técnicas e padrões de qualidade estabelecidos no edital. A não conformidade com as especificações será motivo para desclassificação da proposta.
- Será verificada a conformidade dos equipamentos com as normas de eficiência energética e sustentabilidade ambiental, conforme critérios estabelecidos no edital.

4.6. Garantias Exigidas:

- Conforme o Art. 70 da Lei 13.303/2016, poderá ser exigida uma garantia de até 5% do valor do contrato, podendo ser elevada para até 10% em casos de grande vulto, para cobrir quaisquer defeitos de fabricação, falhas de desempenho ou não conformidades .

4.7. Sanções para Inadimplência:

- Em caso de atraso na entrega, defeitos de fabricação ou inexecução parcial ou total do contrato, aplicar-se-ão sanções conforme estabelecido no Art. 69 da Lei 13.303/2016, incluindo multas, suspensão temporária e impedimento de contratar com a Administração Pública .

Esta cláusula visa assegurar a conformidade com as normas legais e regulamentares aplicáveis, garantindo a seleção de propostas que atendam às necessidades da Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional das Centrais de Abastecimento do Distrito Federal de forma eficiente e transparente.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1. A abertura da sessão de pregão eletrônico para a aquisição de equipamentos industriais e semi-industriais pela Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional das Centrais de Abastecimento do Distrito Federal (CEASA-DF) seguirá procedimentos rigorosos para garantir transparência e eficiência, conforme estipulado pelo Art. 33 da Lei 13.303/2016. Este artigo enfatiza a importância de processos licitatórios eficientes e transparentes, especialmente em modalidades como o pregão eletrônico, que é escolhido para promover uma competição justa e obter as melhores propostas possíveis.

5.2. Durante a sessão, as propostas serão classificadas inicialmente com base na conformidade com as especificações técnicas detalhadas no edital. Estas especificações incluem, entre outros, desidratadores de alimentos, embaladoras/seladoras à vácuo, e freezers, todos com requisitos detalhados de desempenho e qualidade. A classificação das propostas também considerará a capacidade técnica dos fornecedores para entregar equipamentos que atendam ou excedam os padrões necessários para apoiar as operações da CEASA-DF, visando a redução do desperdício de alimentos e a melhoria da eficiência operacional.

5.3. A formulação de lances deverá ser realizada de maneira eletrônica, permitindo que os licitantes participem do processo de forma remota, garantindo maior acessibilidade e competitividade. Os lances serão avaliados conforme critérios predefinidos que incluem não apenas o custo, mas também a adequação técnica dos equipamentos às necessidades da Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional. Este processo assegura que a seleção final dos equipamentos contribua efetivamente para os objetivos institucionais da CEASA-DF, alinhados com as diretrizes da Lei 13.303/2016 que visam promover a eficiência e a economicidade nas contratações públicas.

6. ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

- 6.1. Concluída a fase de lances, as propostas serão classificadas de acordo com a ordem crescente dos lances apresentados, sendo considerada vencedora a proposta que ofertar o menor valor global, conforme a planilha orçamentária constante anexo do Edital.
- 6.2. No julgamento das propostas será considerada vencedora a licitante que ofertar o Menor Valor Global por Lote.
- 6.3. Será desclassificada a proposta final que:
- 6.3.1. Contenha vícios ou ilegalidades;
- 6.3.2. Não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Edital e Termo de Referência;
- 6.3.3. Não enviar as planilhas solicitadas;
- 6.3.4. Apresentar preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos são coerentes com os de mercado.
- 6.3.4.1. Nessa situação, será facultado ao licitante o prazo de duas horas para comprovar a viabilidade dos preços constantes em sua proposta.
- 6.3.5. Será desclassificada a proposta acima do orçamento estimado para a contratação de que trata o § 1º do art. 57, ressalvada a hipótese prevista no caput do art. 34 da Lei 13.303/2016.
- 6.3.6. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da CEASA/DF para orientar sua decisão. Caso não possua, no seu quadro de pessoal, profissionais habilitados para emitir parecer técnico, poderá ser formulado por pessoa física ou jurídica qualificada.
- 6.3.7. Se a proposta não for aceitável, o Pregoeiro examinará a subsequente, e assim prosseguindo até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.
- 6.3.8. No caso de proposta inferior a 50% (cinquenta por cento) do valor estimado para o certame, o licitante deverá comprovar a exequibilidade da proposta, sujeito a desclassificação em caso de não comprovação
- 6.4. No julgamento das propostas, 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 os licitantes, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 6.5. Na fase de aceitação, o pregoeiro poderá solicitar aos licitantes, o envio de anexo, inclusive, relativamente ao último lance ofertado, podendo também solicitar apenas do fornecedor cuja proposta esteja em primeiro lugar. Para tanto, o pregoeiro fará uso da opção “Convocar Anexo”, selecionando na tela do Sistema, o fornecedor convocado.
- 6.6. O sistema encaminhará, via chat, mensagem de convocação disponibilizando-a a todos, inclusive para a sociedade. Nesse momento o fornecedor convocado terá até 60 (sessenta) minutos para encaminhar arquivo anexo, por meio do link “Anexar”, disponível apenas para o fornecedor selecionado, considerando o horário de funcionamento da CEASA/DF (das 08h às 12h e das 13h às 17h).
- 6.7. Caso o licitante convocado enfrente dificuldade em atender a convocação, deverá informar, dentro do prazo previsto no item anterior deste edital, quando lhe será concedido um prazo adicional a critério do pregoeiro. Excepcionalmente, o pregoeiro poderá disponibilizar o e-mail institucional licitacoes@ceasa.df.gov.br caso o licitante tenha dificuldades em anexar-la ao sistema ou este não comporte o tamanho dos arquivos.
- 6.8. Os demais licitantes participantes da sessão poderão solicitar ao pregoeiro vistas dos arquivos enviados nos termos do subitem anterior, somente pelo e-mail institucional licitacoes@ceasa.df.gov.br, no prazo máximo de 20 (vinte) minutos após encerrado o prazo do item 10.6 acima.
- 6.9. Encerrado o prazo do subitem anterior, as vistas dos autos seguirão o descrito no item 13 deste edital.
- 6.10. Confirmado o envio do anexo, o link “Anexar” do fornecedor passa a ter a função de “Consultar”.
- 6.11. Na tela do pregoeiro, após a convocação, o Sistema informa na coluna “Anexo” o link “Convocado”, o qual, após o envio do anexo pelo fornecedor passa a disponibilizar o link “Consultar”. A função de “enviar anexo” do fornecedor desaparecerá quando o pregoeiro clicar no botão “Encerrar Convocação” ou no procedimento de “Recusar proposta” (do fornecedor convocado). A opção de “Convocar Anexo”, para envio do anexo, está disponível também na fase de habilitação, sendo possível apenas para o fornecedor que teve sua proposta aceita.
- 6.12. Após o encerramento da sessão pública, o sistema disponibilizará a opção de “Convocar Anexo” na fase de adjudicação, sem contar, no entanto, com a opção de chat. Nesse caso o fornecedor usará a função “Enviar Anexo/planilha atualizada”, podendo utilizar o campo “Observações” para explicitar tal procedimento.
- 6.13. O licitante que abandona o certame, deixando de enviar a documentação indicada nesta seção, será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Fase de Julgamento e Condições de Participação

7.1.1. Verificação de Conformidade do Licitante Classificado:

- Após a classificação das propostas, o licitante que estiver em primeiro lugar será submetido a uma verificação detalhada para assegurar que atende todas as condições de participação estabelecidas no edital. Isso inclui a conformidade com as especificações técnicas dos equipamentos, capacidade técnica comprovada, e regularidade fiscal e trabalhista.
- Será exigida a apresentação de documentos que comprovem a regularidade fiscal e trabalhista, incluindo certidões negativas de débitos junto à Receita Federal, à Previdência Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

7.1.2. Desclassificação de Propostas:

- A proposta será desclassificada se o licitante não atender às especificações técnicas detalhadas no edital, como capacidade mínima e características dos equipamentos.
- Falhas na documentação exigida para comprovação da capacidade técnica e regularidade fiscal também resultarão em desclassificação.

7.1.3. Regras Adicionais:

- Todos os equipamentos fornecidos deverão ser novos e estar em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis, garantindo a segurança e eficácia no uso dos equipamentos.
- A verificação da conformidade dos equipamentos será realizada no ato do recebimento, e qualquer inconformidade deverá ser reportada imediatamente.

Essas disposições garantem a integridade e a conformidade do processo de licitação, conforme estabelecido pela Lei 13.303/2016, assegurando que apenas propostas que atendam rigorosamente aos critérios estabelecidos sejam consideradas para a contratação.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. REQUISITOS DE HABILITAÇÃO DO LICITANTE

- 8.1.1. Especificação Clara e Objetiva dos Equipamentos: Os licitantes deverão atender às especificações técnicas definidas no edital, que incluem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos, conforme o Art. 32, inciso IV da Lei 13.303/2016.

- 8.2. Documentação relativa à **Habilitação Jurídica**, que consistirá de:
- 8.2.1. Registro comercial, em caso de empresa individual;
- 8.2.2. Ato constitutivo ou estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de Sociedade por Ações, acompanhado de documentos de eleição de seus atuais Administradores;
- 8.2.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- 8.2.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

- 8.3. Documentação relativa à **Regularidade Fiscal** que consistirá de:
- 8.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ/MF) relativo à sede da licitante;
- 8.3.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, municipal ou do Distrito Federal (DF), se houver relativo ao domicílio ou à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.3.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal do domicílio ou sede da licitante, que consistirá de certidões negativas:
- 8.3.3.1. Quanto à Dívida Ativa da União expedida pela Procuradoria da Fazenda Nacional do Ministério da Fazenda, e
- 8.3.3.2. Quanto à quitação de tributos federais expedida pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda.

Obs: A Certidão Conjunta da Dívida Ativa da União com a de Tributos Federais substitui as Alíneas “c1” e “c2” acima.

- 8.3.4. Prova de regularidade através de certidão negativa expedida pela Fazenda Estadual ou Distrital (DF) do domicílio ou sede da licitante;
- 8.3.5. Prova de regularidade através de certidão negativa expedida pela Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante;
- 8.3.6. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais, compreendendo:
- 8.3.6.1. Certidão Negativa de Débito - CND emitida pelo Instituto Nacional do Seguro Social-INSS, conforme Lei nº 8.212/91, e
- 8.3.6.2. Certificado de regularidade do FGTS - CRF emitido pela Caixa Econômica Federal-CEF, conforme Lei nº 8.036/90 e, em especial, Circular nº 925/Caixa, de 29/07/2021.

Obs: Os documentos deste item que não tiverem expressado o prazo de validade deverão estar datados dos últimos 60 (sessenta) dias, com exceção do referido nas letras “a” e “b”.

- 8.4. Documentação relativa à **Qualificação Econômico-Financeira**, consistindo de:
- 8.4.1. Certidão negativa de falência e/ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da licitante datada dos últimos 30 (trinta) dias ou que esteja dentro do prazo de validade expressa na própria certidão.
- 8.4.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social já exigíveis que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes provisórios, podendo ser atualizados por intermédio do INPC ou índice que venha a substituí-lo, quando encerrados há mais de três meses da data da apresentação da proposta. A licitante que ainda não encerrou o seu primeiro exercício social, por ter sido constituída há menos de um ano, deverá apresentar em substituição ao Balanço Patrimonial, o Balanço de Abertura de sua empresa (conforme Decisões no 6.458/2005 e no 6.459/2005 do Tribunal de Contas do Distrito Federal). A comprovação da boa situação da empresa será verificada por meio dos índices contábeis abaixo e será inabilitada a licitante que não comprová-los para o último exercício.
- 8.4.2.1. ILC: Índice de Liquidez Corrente, com valor igual ou superior a 1,00 (um vírgula zero);
- 8.4.2.2. ILG: Índice de Liquidez Geral, com valor igual ou superior a 1,00 (um vírgula zero zero);
- 8.4.2.3. SG: Solvência Geral com valor igual ou superior a 1,00 (um vírgula zero zero).
- 8.5. Declaração do regime de tributação ao qual está submetida, inclusive no tocante à incidência das alíquotas de ISS, PIS e COFINS sobre seu faturamento, consoante as Leis nºs 10.637/2002 e 10.833/2003

Fórmulas de cálculo:

$$ILC = AC/PC$$

$$ILG = (AC + ARLP) / (PC + P-\tilde{N}C)$$

$$SG = AT / (PC + P-\tilde{N}C)$$

Síglas:

AC = Ativo Circulante

PC = Passivo Circulante

ARLP = Ativo Realizável a Longo Prazo

P- \tilde{N} C = Passivo não Circulante

AT = Ativo Total

Obs: As empresas que apresentarem resultado igual ou menor do que 1 (um), em qualquer dos índices referidos acima, deverão comprovar o capital ou patrimônio líquido igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado para a contratação por item.

- 8.6. Documentação relativa à **Regularidade Trabalhista**:
- 8.6.1. Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (TST).
- A validade da Certidão também será verificada on-line por ocasião da verificação da documentação e caso a referida certidão não estiver regular, a licitante será inabilitada.

- 8.7. Documentação relativa à **Capacidade Técnica**:
- 8.7.1. Deverão ser fornecidas provas de capacidade técnica para fornecer os equipamentos através de atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove(m) o desempenho anterior da empresa na execução de objeto compatível e pertinente com o objeto da presente licitação em especificados, incluindo desidratadores de alimentos, embaladoras/seladoras à vácuo, freezers, cortadoras/picadoras de legumes, entre outros. Isso pode incluir certificações de qualidade, histórico de fornecimentos anteriores ou outros documentos relevantes que comprovem a habilidade para fornecer os bens conforme as especificações.

8.7.2. Os atestados devem permitir a obtenção das seguintes informações: indicação precisa do CNPJ, razão social e endereço completo da empresa emissora; informação do local e data de expedição; descrição da data de início e término da prestação dos serviços referenciados o documento.

Obs: Estes requisitos são fundamentais para garantir que a contratação atenda aos princípios de economicidade e eficiência, alinhando-se aos objetivos da administração pública e assegurando a obtenção de propostas competitivas que podem resultar em economia.

8.8. SICAF

8.8.1. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem no Sicaf e de sistemas semelhantes mantidos pelos Estados, pelo Distrito Federal ou pelos Municípios, quando a licitação for realizada por esses entes federativos, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas, conforme art. 26 parágrafo segundo da Lei 13.303/2016.

Notas:

1. A consulta será realizada pelo Pregoeiro “on-line” no SICAF (para os licitantes que o possuam), conforme artigo 40 do Decreto nº 10.024/19. O Pregoeiro verificará, também, o cumprimento às demais exigências para habilitação contidas neste edital.

2. A empresa vencedora, que não possua cadastro no SICAF nos módulos de habilitação jurídica, de regularidade fiscal federal, que esteja com a documentação alusiva a tais requisitos vencida no referido sistema, será considerada habilitada desde que apresente ao pregoeiro, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a respectiva documentação regular e atualizada.

9. VERIFICAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO

9.1. Havendo aceitação da proposta classificada em primeiro lugar quanto às especificações do objeto e compatibilidade do preço, o pregoeiro solicitará do respectivo licitante o encaminhamento dos documentos de habilitação que não tiverem sido previamente encaminhados por meio do sistema eletrônico.

9.2. No julgamento 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.

9.3. Se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro procederá na forma prevista no item 8. Reabertura da sessão pública.

9.4. Quando todos os licitantes forem inabilitados, o pregoeiro poderá fixar-lhes o prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de novos documentos, escoimados das causas referidas no ato de inabilitação.

9.5. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF, inclusive quando houver necessidade do envio de anexos (cópias digitalizadas em arquivo único), poderão ser enviados pelo sistema Comprasnet. Nesse momento o fornecedor convocado terá até 60 (sessenta) minutos para encaminhar arquivo anexo, por meio do link “Anexar”, disponível apenas para o fornecedor selecionado, considerando o horário de funcionamento da CEASA/DF (das 08h às 12h e das 13h às 17h).

"DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO" e "PROPOSTA DE PREÇOS"

-O número do Pregão, o nome da empresa com telefone, e-mail.

Nota: A licitante deverá endereçar a correspondência em nome do Pregoeiro responsável e encaminhá-la para o endereço citado no preâmbulo deste edital.

9.6. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação e da proposta dentro dos prazos acima estabelecidos acarretará a inabilitação da licitante, além das sanções previstas neste edital e na Legislação, podendo o pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou lance subsequente.

9.7. Havendo alguma restrição na Comprovação da Regularidade Fiscal, as microempresas e empresas de pequeno porte terão prazo adicional de 05 (cinco) dias úteis, podendo ser prorrogável por igual período, a critério da CEASA/DF, contado da decisão do Pregoeiro que declarar a empresa vencedora do certame para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

Observações:

1. A não regularização da documentação, no prazo previsto nesta condição, implicará desclassificação da licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultado ao Pregoeiro convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura da ordem de entrega ou proporá revogação deste Pregão.

2. Em caso de atraso por parte dos órgãos competentes para emissão de certidões negativas de débito ou certidões positivas com efeitos de negativas, a licitante poderá apresentar à CEASA/DF outro documento que comprove a extinção ou suspensão do crédito tributário, respectivamente nos termos dos Artigos 156 e 151 do Código Tributário Nacional. Neste caso, a licitante terá o prazo de 10 (dez) dias para a apresentação.

3. Para efeito de apresentação dos documentos e certidões acima mencionados, não serão aceitos quaisquer tipos de protocolos.

4. As ME's, EPP's e equiparadas deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

10. DOS RECURSOS

10.1. Declarado o vencedor, o Pregoeiro abrirá prazo de acordo com a necessidade do certame, não inferior a 20 (vinte) minutos durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

10.2. As razões do recurso deverão ser registradas em campo próprio do sistema, no prazo de 05 (cinco) dias, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

10.3. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento da sessão pública deste Pregão, implica decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.

10.4. Durante o prazo de apresentação do recurso, será garantido o acesso do licitante aos autos do processo licitatório ou a qualquer outra informação necessária à instrução do recurso.

10.5. Manifestado o interesse de recorrer, o pregoeiro poderá:

10.5.1. Negar admissibilidade ao recurso, quando interposto sem motivação ou fora do prazo estabelecido;

10.5.2. Motivadamente, reconsiderar a decisão;

10.5.3. Manter a decisão, encaminhando o recurso para autoridade competente.

10.6. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

11.1. Não havendo recurso, o pregoeiro adjudicará o objeto ao licitante vencedor e encaminhará o procedimento à autoridade superior para homologação.

11.2. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório e adjudicará o objeto ao licitante vencedor.

11.3. Após a adjudicação referida nos itens anteriores, o adjudicatário será convocado para assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, no prazo descrito no item 15.2. deste Edital.

11.4. Previamente à formalização da contratação, a CEASA/DF realizará consulta aos sistemas públicos para identificar possível proibição de contratar com o Poder Público, além de verificar a manutenção das condições de habilitação.

11.5. Constatada a irregularidade no SICAF, ou quando o licitante vencedor recusar-se a assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, a CEASA/DF poderá convocar o licitante subsequente na ordem de classificação, para assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente.

11.6. A convocação do licitante subsequente será realizada de acordo com as regras previstas no item 8- Reabertura da Sessão Pública.

12. CONTRATO

12.1. A contratação com o fornecedor poderá ser efetuada, a critério da administração, nas aquisições de pronto pagamento, por intermédio da Nota de Empenho ou, de acordo com a necessidade da CEASA/DF, será formalizada por intermédio de instrumento contratual.

12.2. A CEASA/DF convocará a licitante vencedora da licitação para assinar o termo de contrato ou a nota de empenho, dentro do prazo de 10 (dez) dias, contados da notificação. Este prazo será prorrogado uma vez, por igual período, quando por ela solicitado, durante o transcurso do primeiro e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela CEASA/DF. Findo o citado prazo, será considerado descumprimento total da obrigação, sujeitando a vencedora às penalidades previstas neste edital.

12.3. Quando a licitante vencedora não assinar o Termo de Contrato ou não aceitar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, e a habilitação dos proponentes, observada a ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo, convocado para negociar redução do preço ofertado, tendo como meta o preço da menor oferta obtida no Pregão ou o valor orçado pela CEASA/DF, o que for menor.

12.4. A contratada mediante acordo entre as partes poderá aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

12.5. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder aos limites aqui estabelecidos, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

12.6. A contratação firmada com o fornecedor terá vigência de acordo com as disposições definidas no instrumento contratual ou nota de empenho e serão contadas a partir da data de sua assinatura.

12.7. Após homologada a licitação, a empresa vencedora deverá proceder com todos os trâmites necessários para viabilizar a assinatura do contrato/ata como usuário externo dentro do Sistema Eletrônico de Informação – SEI.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. 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:

13.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência 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;

13.3. O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

13.4. 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);

13.5. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

13.6. 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;

13.7. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

13.8. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1. Fiscalizar o cumprimento das obrigações, no que se refere ao objeto, através de servidor designado ao qual competirá o recebimento do objeto e de tudo dará ciência ao credenciante.

14.2. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATADA para a fiel execução do contrato.

14.3. Notificar a contratada, por escrito, a ocorrência de eventuais falhas, irregularidades ou imperfeições, fixando prazo para sua correção no decorrer da execução do contrato.

14.4. Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com as normas orçamentárias financeiras em vigor.

14.5. Designar, empregado para atuar como Executor do Contrato, o qual desempenhará uma efetiva fiscalização da execução do contrato a ser assinado entre a CEASA/DF e a empresa contratada, bem como praticar todos os atos necessários ao exercício desse dever-poder administrativo.

15. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

15.1. Infrações e Sanções Administrativas

15.1.1. Infrações Contratuais: O licitante estará sujeito às seguintes infrações administrativas, conforme estabelecido pela Lei 13.303/2016:
- Atraso injustificado na execução do contrato bem como negativa de assinatura dos dispositivo contratual.

- Inexecução total ou parcial das obrigações estabelecidas no contrato bem como negativa de assinatura dos dispositivo contratual.
- Fornecimento de equipamentos que não estejam em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas no edital.

15.2. Sanções Aplicáveis:

- Advertência: Para infrações de menor gravidade que não comprometam a integridade do contrato.
- Multa de Mora: Aplicável em caso de atraso na execução do contrato, calculada sobre o valor total do contrato, conforme estipulado no instrumento convocatório ou no contrato.
- Suspensão Temporária: De participação em licitação e de contratar com a entidade sancionadora, por um período de até dois anos, dependendo da gravidade da infração.
- Impedimento de Contratar com a Administração Pública: Pode ser aplicado em casos de infrações graves, impedindo o licitante de contratar com qualquer entidade pública por um período determinado.

15.3. Procedimentos para Aplicação das Sanções:

- As sanções serão aplicadas garantindo-se a prévia defesa do licitante.
- A aplicação das sanções considerará a gravidade da infração, os danos causados à Administração Pública, as vantagens auferidas pelo infrator e a reincidência.

15.4. Recursos:

- O licitante poderá apresentar recurso administrativo dentro de um prazo estipulado, contado a partir da data de ciência da sanção aplicada.

15.5. Cláusulas de Rescisão:

- O contrato poderá ser rescindido unilateralmente pela Administração em caso de inexecução total ou parcial do contrato, garantida a prévia defesa.
- A rescisão contratual poderá ocorrer também por razões de superveniência de fatos que alterem substancialmente as condições de execução do contrato, exigindo a revisão dos termos para manter o equilíbrio econômico-financeiro .

Estas disposições asseguram a execução tempestiva e eficiente dos contratos, protegendo os interesses públicos envolvidos e mantendo a integridade das operações das empresas públicas e sociedades de economia mista, conforme orientado pela Lei 13.303/2016.

15.6. Detalhamento das Sanções:

I – advertência por escrito, sempre que ocorrerem pequenas irregularidades, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a CEASA/DF;

II – multa:

- a) até 0,5% sobre o valor da sua proposta, ao licitante que se comportar de modo inidôneo ou agir de má-fé;
- b) até 1% sobre o valor da sua proposta, ao licitante que não mantiver a proposta, salvo se em decorrência de fato superveniente devidamente justificado; deixar de entregar a documentação de habilitação exigida para o certame; apresentar documento falso; ou fizer declaração falsa;
- c) até 5% sobre o valor da sua proposta, nos casos do licitante vencedor que, chamado para assinar, aceitar ou retirar o contrato, a ata de registro de preços ou instrumentos equivalentes, no prazo de validade da sua proposta, não comparecer ou recusar-se injustificadamente, sem prejuízos de ser promovida contra o licitante faltoso a competente ação civil para ressarcir a CEASA/DF dos prejuízos causados;
- d) até 10% sobre o valor da sua proposta, ao licitante que fraudar a licitação.

III – suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a entidade sancionadora, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

§ 1º. As sanções previstas nos incisos I e III do caput poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II.

§ 2º. A sanção de suspensão poderá também ser aplicada às empresas ou aos profissionais que:

- a) tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b) tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c) demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a empresa pública ou a sociedade de economia mista em virtude de atos ilícitos praticados.

§ 3º. A aplicação de sanções não exige o licitante da obrigação de reparar os danos, perdas ou prejuízos que sua conduta venha a causar à CEASA/DF.

15.7. Constatado o cometimento de infração por parte do licitante, o fato deverá ser comunicado ao Presidente da sociedade, a quem competirá julgar pela instauração de processo administrativo sancionador ou pelo arquivamento da denúncia, fundamentadamente.

15.8. Determinada a instauração de processo administrativo sancionador, o expediente será remetido à Diretoria Administrativa para autuação e gestão do processo.

§ 1º. O processo administrativo deverá obedecer ao estabelecido na Seção II do Capítulo I, deste regulamento, sendo inseridas no processo as cópias do processo licitatório original necessárias à apuração dos fatos.

§ 2º. A Diretoria Administrativa comunicará o licitante, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), acerca da instauração do processo, concedendo-lhe o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da comunicação, para apresentação de defesa.

§ 3º. A comunicação a que se refere o parágrafo anterior deverá descrever, de forma sucinta, o fato apurado e a penalidade aplicável.

15.9. Transcorrido o prazo para apresentação de defesa, o processo será remetido à CPL ou ao Pregoeiro, conforme o caso, que atuou no processo licitatório, para emissão de parecer sobre o caso, que terá caráter opinativo.

15.10. Cumpridas as determinações referidas nos artigos anteriores, competirá ao Presidente da sociedade o julgamento do caso, motivadamente.

§ 1º. Previamente ao julgamento, poderá o Presidente determinar a realização de diligências buscando esclarecimentos, bem como solicitar parecer jurídico ou auxílio a outras Unidades Organizacionais da CEASA/DF.

16. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

16.1. Impugnação do Edital e Pedidos de Informações.

16.2. Impugnação do Edital:

16.2.1. Qualquer interessado poderá impugnar o edital de licitação até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, conforme estabelecido pelo Art. 32, inciso IV da Lei 13.303/2016.

16.2.2. A impugnação deverá ser protocolada eletronicamente ou diretamente na sede da CEASA-DF, e deverá conter argumentos claros e precisos quanto à suposta incompatibilidade do edital com a legislação vigente.

16.2.3. A autoridade competente deverá julgar e responder à impugnação em até 3 (três) dias úteis, assegurando-se a manutenção dos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.

16.2.4. Caso a impugnação seja acolhida, poderá resultar na anulação ou na correção do edital, garantindo que as alterações sejam divulgadas de forma clara e precisa para todos os interessados.

16.3. Pedidos de Informações:

16.3.1. Os interessados poderão solicitar esclarecimentos ou informações relativas ao edital até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura dos envelopes de habilitação.

16.3.2. As solicitações de informações deverão ser enviadas por escrito, via e-mail oficial da CEASA-DF ou por meio do sistema eletrônico utilizado no processo licitatório.

16.3.3. As respostas às solicitações de informações serão providenciadas pela CEASA-DF no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis a partir do recebimento da solicitação, e serão disponibilizadas no mesmo meio em que foi realizada a solicitação, garantindo a transparência e o acesso à informação.

16.4. Divulgação de Alterações:

16.4.1. Qualquer alteração no edital, resultante de impugnações ou correções necessárias, será amplamente divulgada através do site oficial da CEASA-DF e por outros meios eletrônicos utilizados no processo licitatório, garantindo que todos os interessados tenham acesso às informações atualizadas.

Estas disposições asseguram a observância dos princípios da Lei 13.303/2016, promovendo um processo licitatório justo, competitivo e transparente.

17. LOCAL DE ENTREGA E RECEBIMENTO

17.1. Local de entrega/execução:- Centrais de Abastecimento do Distrito Federal S.A., localizado no SIA Sul, Trecho 10, lote 05 - Pavilhão B-3, Administração, CEASA/DF - Seção de Patrimônio e Almoxarifado - SEPA.

18. FATURAMENTO/PAGAMENTO

18.1. Os pagamentos dos valores aprovados pela CEASA/DF serão efetuados em até 30 (trinta) dias, contados da data de protocolização da documentação fiscal, desde que de acordo com o aprovado pela CEASA/DF. O pagamento aos fornecedores e prestadores de serviços somente poderá ser efetuado após a apresentação das Certidões Negativas do INSS, GDF, Certificado de Regularidade do FGTS e CNDT com prazos de validade vigente na data do efetivo pagamento, nos termos do Artigo 63 do Decreto no 32.598/2010 e das Decisões nos 7.243/97, 3.154/98 e 2.321/99 do Tribunal de Contas do Distrito Federal.

Obs: Toda a documentação a que se refere este item poderá ser enviada por meio eletrônico a esta CEASA/DF, contanto que seja comprovado devidamente o recebimento dos mesmos.

18.2. O pagamento poderá ser efetuado, mediante crédito em conta corrente, em nome da beneficiária, no Banco de Brasília S/A - BRB, conforme Decreto 32.767/2011, Art. 5º.

18.3. Excluem-se das disposições deste item:

18.3.1. Os pagamentos a empresas vinculadas ou supervisionadas pelo Governo Federal;

18.3.2. Os pagamentos efetuados à conta de recursos originados de acordos, convênios ou contratos que, em virtude da legislação federal, só possam ser movimentados em instituições bancárias indicadas nos respectivos documentos;

18.3.3. Os pagamentos a empresas de outros estados da federação que não mantenham filiais e/ou representações no DF e que venceram processo licitatório no âmbito do Governo do Distrito Federal.

18.3.4. Os pagamentos decorrentes das obrigações estabelecidas no ato convocatório serão realizados em moeda nacional, ou seja, em real.

18.4. Deverão ser protocolizadas, para o pagamento, as vias dos seguintes documentos que se aplicarem ao objeto licitado:

- I. Carta de Encaminhamento emitida pela contratada,
- II. Nota Fiscal (fatura) contendo o número do contrato celebrado com a CEASA/DF,
- III. Cópia do contrato e da Ordem de Serviço (quando for o primeiro faturamento),
- IV. Cópia do Termo de Aditivo Contratual (quando for o primeiro faturamento após sua assinatura)

Obs:

1) A liberação pelo setor de compras ou executor do contrato ficará condicionada ao despacho de aprovação de recebimento dos materiais.

2) No caso de constatação de erros ou falta de documentação exigida na fatura, ela será devolvida pela fiscalização no prazo de até cinco dias úteis. O prazo para pagamento será contado a partir do dia da protocolização da nova documentação que não tiver restrições por parte da fiscalização.

3) A CEASA/DF poderá solicitar ao fornecedor a emissão de boleto bancário para efetuar os pagamentos.

19.5. Atualização Monetária

19.5.1. Caso o pagamento ocorra após o 30º dia da apresentação da fatura, caberá a atualização monetária entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento e será efetuada com base na média da variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo-IPCA.

19.6. Reajustamento de Preços

19.6.1. Os preços são fixos e irrealizáveis.

19.7. Para as empresas com sede ou domicílio no Distrito Federal, com créditos de valores iguais ou superiores a R\$ 5.000,00 (cinco mil reais), os pagamentos serão feitos exclusivamente mediante crédito em conta corrente, em nome do beneficiário, junto ao Banco de Brasília S/A – BRB. Para tanto, deverão apresentar o número da conta corrente e agência onde desejam receber seus créditos, de acordo com o Decreto nº 32.767 de 17/02/2011.

19.8. Excetuam-se desta obrigatoriedade as empresas de outros Estados da Federação que, comprovadamente não possuam filiais e/ou representação no Distrito Federal, devendo neste caso indicar o número de sua conta corrente, bem como a agência do estabelecimento bancário.

19. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

19.1. Com o intuito de atender às premissas estabelecidas pela Lei 4770/2012, que trata das licitações sustentáveis no âmbito da Administração do GDF, e às premissas da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, que dispõe sobre os critérios de

sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal, a execução do serviço e os bens fornecidos/materiais ora licitados devem atender aos seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

- 19.2. Os bens devem ser constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme normas da ABNT;
- 19.3. Para todos os bens devem ser observados os requisitos ambientais na obtenção de certificação do INMETRO como produtos sustentáveis, ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- 19.4. Os bens devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
- 19.5. Na produção dos bens/materiais a serem adquiridos, deve ser levado em conta a utilização de materiais reciclados, reutilizados e biodegradáveis e que, quando possível, sejam feitos de matéria-prima renovável;

Parágrafo Único: poderá ser exigido do vencedor do certame a apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada que ateste que o bem fornecido cumpre o disposto da Instrução Normativa n.º 1, de 19 de janeiro de 2010 do MPOG.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 20.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 20.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Agente de Contratação/ Comissão.
- 20.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 20.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 20.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 20.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 20.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 20.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 20.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 20.10. A entrega da documentação e proposta implica aceitação plena e irrestrita das condições e termos que regem a presente licitação.
- 20.11. Este edital e seus anexos farão parte integrante do contrato que venha a ser firmado com a CEASA/DF, independentemente de transcrição.
- 20.12. Não será permitida a subcontratação total ou parcial do objeto.
- 20.13. A contratada deverá facilitar a fiscalização dos trabalhos a ser exercida pela CEASA/DF e seus prepostos.
- 20.14. Em caso de rescisão contratual, fica reconhecido o direito da Administração, conforme interesse público.
- 20.15. O resultado do julgamento da presente licitação será divulgado na forma prevista em lei.
- 20.16. Em caso de se obter isenções dos impostos que incidirão sobre os serviços, tais valores se reverterão em favor da CEASA/DF.
- 20.17. Quanto ao ICMS, nas operações interestaduais, observar-se-ão alíquotas previstas na Resolução no 22/89, do Senado Federal, tendo em vista o fato de a CEASA/DF ser contribuinte do ICMS, com cadastro fiscal no Distrito Federal, sob o no CF/DF 07.324.783/001-53.
- 20.18. Todo e qualquer ônus referente a direitos de propriedade industrial, marcas e patentes, segredos comerciais e outros direitos de terceiros, bem como por violação dos mesmos, suas consequências e efeitos jurídicos, são de responsabilidade da contratada que deverá responder pelos mesmos e defender a CEASA/DF, em juízo ou fora dele, contra eventuais reclamações relacionadas com o assunto.
- 20.19. Todos os prazos informados no presente edital, a menos que explicitamente indicados, entendem-se como estabelecidos em dias consecutivos.
- 20.20. Caso nas datas previstas para realização dos eventos da presente licitação não haja expediente na CEASA/DF, não havendo retificação de convocação, aqueles eventos serão realizados no primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e hora previstos, independentemente de comunicação às interessadas.
- 20.21. O Pregoeiro poderá solicitar das licitantes, em todas as fases da licitação, quaisquer esclarecimentos, informações ou documentos, se entender que são necessários para o seu julgamento.
- 20.22. Os casos omissos no presente edital serão resolvidos pelo Pregoeiro e/ou Equipe de Apoio.
- 20.23. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.ceasa.df.gov.br/>.
- 20.24. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- ANEXO I – Termo de Referência
 - ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato
- 20.25. A Clausula Décima Quarta do Termo de Referência para a aquisição de equipamentos industriais e semi-industriais para a Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional das Centrais de Abastecimento do Distrito Federal (CEASA-DF) estabelece disposições gerais que garantem a conformidade com a Lei 13.303/2016, que rege as licitações e contratos das empresas públicas. As disposições incluem:

1. Conformidade com Especificações Técnicas: Os equipamentos devem atender às especificações técnicas definidas no edital, garantindo desempenho e qualidade conforme o Art. 32, inciso IV da Lei 13.303/2016.

2. Prazo de Entrega: Os equipamentos devem ser entregues no prazo máximo de 45 dias a partir da assinatura do contrato, conforme estipulado no edital, garantindo a continuidade das operações da CEASA-DF.

3. Garantias: A garantia exigida será de até 5% do valor do contrato, podendo ser elevada para até 10% em casos de grande vulto,

conforme o Art. 70 da Lei 13.303/2016. Esta garantia serve como segurança contra possíveis defeitos ou não conformidades dos equipamentos.

4. Instalação e Configuração: A contratada é responsável pela instalação e configuração dos equipamentos no local de entrega, garantindo que todos os equipamentos estejam operacionais e prontos para uso imediato após a entrega.

5. Treinamento e Suporte Técnico: A contratada deve fornecer treinamento adequado ao pessoal da contratante sobre o uso e manutenção dos equipamentos e disponibilizar suporte técnico durante o período de garantia.

6. Documentação: A contratada deve fornecer toda a documentação necessária relacionada aos equipamentos, incluindo manuais de operação, especificações técnicas e certificados de garantia.

7. Conformidade com Normas e Regulamentos: Todos os equipamentos fornecidos devem estar em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis, garantindo a segurança e eficácia no uso dos equipamentos.

8. Responsabilidade por Danos: A contratada será responsável por quaisquer danos causados aos equipamentos durante o transporte e a instalação, devendo reparar ou substituir qualquer equipamento danificado sem custo adicional para a contratante.

9. Relatórios de Entrega e Aceitação: Após a entrega e instalação dos equipamentos, a contratada deve fornecer um relatório detalhado de entrega e aceitação, que será revisado e aprovado pela contratante para confirmar que todos os equipamentos foram recebidos em condições satisfatórias e de acordo com as especificações do contrato.

Estas disposições asseguram que a aquisição dos equipamentos contribua efetivamente para a melhoria da eficiência das operações e a redução do desperdício de alimentos na Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional das Centrais de Abastecimento do Distrito Federal, conforme estabelecido pela Lei 13.303/16.

21. FORO

21.1. O Foro da cidade de Brasília-DF será o competente para dirimir as questões oriundas desta licitação e do contrato, renunciando as partes, desde já, a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Brasília - DF, 16 de maio de 2025.

AUGUSTO PEDRO SILVA

Diretor

(Ato nº 139 de 19 de julho de 2023)

ANEXO I - Termo de Referência

Aquisição de Equipamentos Industriais e Semi-Industriais para a Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional das Centrais de Abastecimento do Distrito Federal (CEASA-DF)

1. OBJETO:

1.1. Aquisição de equipamentos industriais e semi-industriais para a Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional das Centrais de Abastecimento do Distrito Federal (CEASA-DF), visando melhorar a eficiência das operações e reduzir o desperdício de alimentos.

1.2. DESCRIÇÃO DETALHADA:

1.2.1. A presente licitação tem como objeto a aquisição de equipamentos industriais e semi-industriais para a Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional da CEASA-DF, com o intuito de aprimorar a eficiência das operações e reduzir o desperdício de alimentos.

1.3. QUANTITATIVO:

Item	Descrição	Unidade	Qtde
1	Desidratador de alimentos industrial/semi-industrial, elétrico, inox, com bandejas, capacidade mínima 75kg	UN	5
2	Embaladora/seladora à vácuo, elétrica, potência mínima 1200W	UN	2
3	Freezer horizontal 02 portas, capacidade mínima 500 litros	UN	2
4	Cortador/picador de legumes, inox, uso doméstico e comercial, corpo em alumínio fundido	UN	3
5	Seladora em pedal, 50 cm, bivolt	UN	2
6	Estante com prateleiras lisas em inox, 1 metro	UN	5
7	Carro cuba inox, 225 litros	UN	8
8	Mesa bancada inox com pés em aço carbono e porta painelas	UN	3
9	Facas industriais, lâmina inox	UN	5
10	Tábuas de corte 60x40 cm	UN	5
11	Caixas térmicas com tampa, capacidade mínima de 100L	UN	30

1.4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

1.4.1. **Item 01: Desidratador de alimentos industrial/semi-industrial, elétrico, inox, com bandejas, capacidade mínima 75KG.**

Descrição Técnica – Desidratador de Alimentos PE 100

1. Equipamento: Desidratador de Alimentos

2. Modelo: PE 100

3. Finalidade: Equipamento destinado à desidratação de alimentos diversos (frutas, vegetais, ervas, carnes, entre outros), visando a conservação e o aumento da vida útil dos produtos através da eliminação da umidade.

Especificações Técnicas Mínimas:

- **Dimensões externas do corpo do equipamento:** 97 cm (largura) x 97 cm (profundidade) x 97 cm (altura)
- **Altura total com pés:** 1,54 metros
- **Estrutura:** Em aço inoxidável AISI 304, com acabamento escovado, resistente à oxidação e adequado para contato com alimentos
- **Capacidade:** Mínima 75kg máxima 100 kg por ciclo (variável conforme o tipo de alimento)
- **Sistema de aquecimento:** Elétrico, com resistência blindada de aço inoxidável
- **Controle de temperatura:** Termostato digital com regulagem de 30°C a 70°C
- **Circulação de ar:** Sistema de ventilação forçada com ventiladores de alta eficiência para distribuição homogênea do calor
- **Isolamento térmico:** Revestimento com material isolante térmico para maior eficiência energética e segurança operacional
- **Número de bandejas:** Mínimo de 10 bandejas removíveis em aço inox ou material atóxico, com espaçamento adequado para circulação de ar
- **Painel de controle:** Frontal, digital, com controles de tempo e temperatura, botão liga/desliga e indicadores luminosos de funcionamento
- **Alimentação elétrica:** 220V monofásico ou trifásico (especificar conforme necessidade do edital)
- **Potência instalada:** Mínimo de 4.000W
- **Rodízios ou pés niveladores:** Pés fixos em aço inox com ponteiros de borracha antiderrapantes
- **Segurança:** Sistema de proteção contra superaquecimento

Acessórios e Itens Inclusos:

- Manual de operação em português
- Certificado de garantia mínima de 12 meses
- Assistência técnica autorizada nacional

Normas e Conformidades:

- Equipamento em conformidade com as normas da **ANVISA**, **INMETRO**, e **ABNT** aplicáveis à fabricação de máquinas para alimentos

1.4.2. **Item 02: Embaladora/seladora à vácuo, elétrica, potência mínima 1200W:**

Descrição Técnica – Embaladora/Seladora a Vácuo Elétrica

1. Equipamento: Embaladora/Seladora a Vácuo

2. Finalidade: Equipamento destinado à selagem e embalagem a vácuo de alimentos perecíveis ou não perecíveis, prolongando a vida útil dos produtos ao reduzir a oxidação e a proliferação de micro-organismos. Ideal para uso em cozinhas industriais, agroindústrias, cooperativas, laboratórios de alimentos, entre outros.

Especificações Técnicas Mínimas:

- **Tipo:** Elétrica, de bancada ou piso
- **Potência mínima:** 1200 Watts
- **Tensão de alimentação:** 220V (monofásica ou trifásica, conforme necessidade do contratante)
- **Frequência:** 60 Hz
- **Material da carcaça:** Aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão e próprio para uso em ambientes alimentícios
- **Sistema de selagem:** Selagem térmica com controle automático de tempo e temperatura
- **Largura mínima da barra de selagem:** 40 cm
- **Sistema de vácuo:** Bomba de vácuo de alto desempenho com capacidade mínima de 20 m³/h
- **Controle:** Painel digital com regulagem de tempo de vácuo, tempo de selagem e tempo de resfriamento
- **Modo de operação:** Automático ou manual, com possibilidade de operação contínua
- **Capacidade de operação:** Ciclos de embalagem com tempo regulável, suportando embalagens em diversos tamanhos
- **Nível de vácuo:** Regulável, com indicador de pressão
- **Tampa:** Transparente e resistente, com vedação hermética e fácil visualização do processo
- **Sistema de segurança:** Dispositivos de proteção contra superaquecimento e sobrecarga elétrica
- **Pés:** Antiderrapantes ou com rodízios (caso seja de piso), garantindo estabilidade durante o uso

Acessórios e Itens Inclusos:

- Manual de instruções em português
- Certificado de garantia mínima de 12 meses
- Assistência técnica autorizada no território nacional
- Kit inicial de sacos para vácuo (mínimo de 50 unidades)
- Certificados de conformidade técnica e elétrica

Normas e Conformidades:

- Equipamento fabricado de acordo com as normas da **ANVISA**, **INMETRO**, **ABNT** e demais legislações pertinentes à segurança alimentar e elétrica.

1.4.3. **Item 03: Freezer horizontal 02 portas, capacidade mínima 500 litros:**

Descrição Técnica – Freezer Horizontal 02 Portas

1. Equipamento: Freezer Horizontal

2. Tipo: Duas portas, com tampa basculante

3. Finalidade: Equipamento destinado à conservação e congelamento de alimentos em baixas temperaturas, ideal para uso em cozinhas industriais, escolas, cooperativas, unidades de alimentação e nutrição, agroindústrias e estabelecimentos similares.

Especificações Técnicas Mínimas:

- **Modelo:** Horizontal, com duas portas independentes
- **Capacidade líquida mínima:** 500 litros
- **Tensão de alimentação:** 220V (monofásico)
- **Frequência:** 60 Hz
- **Potência do compressor:** Mínima de 1/4 HP
- **Temperatura de operação:** Regulável entre -18°C e -22°C
- **Controle de temperatura:** Termostato ajustável (manual ou digital) de fácil acesso
- **Refrigeração:** Estática ou por serpentina, com gás ecológico (ex: R600a ou R134a, livre de CFC)
- **Isolamento térmico:** Poliuretano injetado de alta densidade, garantindo eficiência energética e conservação da temperatura interna
- **Estrutura externa:** Chapa de aço com pintura eletrostática ou aço inoxidável
- **Estrutura interna:** Aço galvanizado, alumínio ou material atóxico de alta durabilidade e fácil higienização
- **Tampas:** Tipo basculante, com puxadores ergonômicos e sistema de vedação por borracha magnética
- **Dreno:** Frontal, com válvula, para escoamento de líquidos e limpeza interna
- **Mobilidade:** Rodízios reforçados, sendo pelo menos dois com travas
- **Iluminação interna:** Opcional (se disponível no modelo proposto)
- **Nível de ruído:** Baixo, adequado para ambientes internos

Acessórios e Itens Inclusos:

- Cestos metálicos removíveis (mínimo de 2 unidades)
- Manual de instruções em português
- Certificado de garantia mínima de 12 meses
- Etiqueta de eficiência energética do INMETRO (classe A ou B)
- Assistência técnica autorizada no Brasil

Normas e Conformidades:

- Produto em conformidade com as normas da **ABNT**, **INMETRO**, e demais legislações vigentes relacionadas à segurança elétrica e conservação de alimentos.

1.4.4. Item 04: Cortador/picador de legumes, inox, uso doméstico e comercial, corpo em alumínio fundidos:

Descrição Técnica – Cortador/Picador de Legumes

1. Equipamento: Cortador/Picador de Legumes

2. Finalidade: Equipamento destinado ao corte, fatiamento e processamento de legumes, verduras e frutas em diferentes formatos (cubos, palitos, rodela etc.), com rapidez e uniformidade. Indicado para uso doméstico e comercial, como em cozinhas industriais, restaurantes, lanchonetes, feiras, agroindústrias e similares.

Especificações Técnicas Mínimas:

- **Uso:** Doméstico e comercial
- **Material do corpo:** Alumínio fundido de alta resistência, com acabamento anodizado ou polido
- **Componentes de contato com alimentos:** Em aço inoxidável (lâminas, bocal de entrada, câmara de corte), garantindo higiene e durabilidade
- **Tipo de acionamento:** Manual (especificar conforme a necessidade do edital)
- **Base:** Estável, com pés de borracha antiderrapantes ou ventosas para fixação durante o uso
- **Sistema de corte:** Através de disco ou lâminas intercambiáveis em aço inox temperado, com pelo menos 3 tipos de corte (fatiar, picar e ralar)
- **Facilidade de limpeza:** Peças removíveis e laváveis, com design que evita acúmulo de resíduos
- **Segurança:** Sistema de proteção para as mãos (empurrador ou prensa) e estrutura sem cantos vivos
- **Dimensões aproximadas:** Altura entre 40 a 60 cm, largura máxima de 30 cm (adaptável ao modelo proposto)
- **Peso aproximado:** Até 10 kg (modelo manual).

Acessórios e Itens Inclusos:

- Conjunto mínimo de 3 lâminas ou discos de corte em aço inox
- Manual de instruções em português
- Garantia mínima de 12 meses
- Certificados de conformidade com normas sanitárias e de segurança

Normas e Conformidades:

- Produto fabricado conforme as normas da **ANVISA**, **INMETRO**, e **ABNT** aplicáveis para equipamentos de preparo de alimentos.

1.4.5. Item 05: Seladora em pedal, 50 cm, bivolt:

Descrição Técnica – Seladora Térmica com Pedal, 50 cm, Bivolt

1. Equipamento: Seladora Térmica de Pedal

2. Finalidade: Equipamento utilizado para a selagem de embalagens plásticas por meio de calor, ideal para conservação,

armazenamento e acondicionamento de produtos alimentícios, farmacêuticos, industriais e outros. Adequada para uso em comércios, cozinhas industriais, agroindústrias, cooperativas, escolas e similares.

Especificações Técnicas Mínimas:

- **Modelo:** Seladora de pedal, acionamento mecânico (por pedal)
- **Tipo de selagem:** Térmica (resistência elétrica com aquecimento controlado)
- **Comprimento da barra de selagem:** 50 cm (500 mm)
- **Largura da solda:** Mínimo de 5 mm
- **Acionamento:** Manual por pedal, com sistema de mola ou alavanca para maior durabilidade e controle
- **Estrutura:** Corpo em aço carbono com pintura eletrostática ou aço inoxidável (conforme o modelo ofertado)
- **Resistência:** Blindada, de fácil substituição
- **Tempo de selagem:** Regulável por temporizador (ajustável conforme o tipo de embalagem)
- **Tensão:** Bivolt automático (127/220V) ou com chave seletora
- **Potência nominal:** Mínimo de 300W
- **Altura de trabalho:** Aproximadamente 80 a 100 cm (ergonômica para operação em pé)
- **Base de apoio para embalagem:** Inclusa, metálica ou de material resistente ao calor
- **Pés:** Antiderrapantes ou com sapatas de borracha para maior estabilidade
- **Aplicações:** Compatível com plásticos como polietileno (PE), polipropileno (PP) e outros materiais termossoldáveis

Acessórios e Itens Inclusos:

- Resistência reserva (mínimo 1 unidade)
- Manual de operação em português
- Certificado de garantia mínima de 12 meses
- Assistência técnica autorizada nacionalmente

Normas e Conformidades:

- Equipamento fabricado conforme normas da **ABNT**, **INMETRO** e demais regulamentações aplicáveis para segurança elétrica e equipamentos de embalagem.

1.4.6. **Item 06: Estante com prateleiras lisas em inox, 1 metro:**

Descrição Técnica – Estante em Aço Inox com Prateleiras Lisas – 1 Metro

1. Equipamento: Estante com prateleiras lisas

2. Finalidade: Estrutura utilizada para organização, armazenamento e apoio de utensílios, equipamentos, alimentos não perecíveis e materiais em geral, ideal para cozinhas industriais, unidades de alimentação, laboratórios, refeitórios, almoxarifados, hospitais, entre outros ambientes que exigem higiene e durabilidade.

Especificações Técnicas Mínimas:

- **Comprimento:** 1,00 metro ($\pm 5\%$)
- **Profundidade:** Mínimo de 40 cm
- **Altura total:** Mínimo de 1,50 metro
- **Número de prateleiras:** Mínimo de 4 prateleiras lisas e fixas ou reguláveis
- **Material:** Aço inoxidável AISI 430 ou superior, com acabamento escovado
- **Espessura mínima da chapa:** 0,8 mm nas prateleiras
- **Capacidade de carga:** Mínimo de 50 kg por prateleira, uniformemente distribuídos
- **Pés:** Com sapatas niveladoras em polipropileno ou aço inox, antiderrapantes, com regulagem de altura
- **Estrutura:** Reforçada, com tubos em aço inox e soldas resistentes, acabamento sem rebarbas
- **Montagem:** Sistema de fixação por parafusos ou solda, conforme o modelo; de fácil montagem e desmontagem
- **Higiene:** Design com cantos arredondados ou chanfrados para facilitar a limpeza e evitar acúmulo de resíduos

Acessórios e Itens Inclusos:

- Manual de montagem (caso aplicável)
- Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação
- Assistência técnica ou fornecimento de peças sob demanda (nacional)

Normas e Conformidades:

- Equipamento conforme normas da **ANVISA**, **ABNT NBR 15763** (mobiliário em aço inox para uso em cozinhas e laboratórios) e demais regulamentações pertinentes para ambientes que requerem boas práticas de higiene e manipulação.

1.4.7. **Item 07: Carro cuba inox, 225 litros:**

Descrição Técnica – Carro Cuba em Aço Inox – 225 Litros

1. Equipamento: Carro Cuba Inox

2. Finalidade: Equipamento destinado ao transporte e manuseio de alimentos, resíduos, ingredientes ou utensílios em ambientes que exigem alto padrão de higiene, como cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição, hospitais, agroindústrias, frigoríficos e estabelecimentos similares.

Especificações Técnicas Mínimas:

- **Capacidade volumétrica:** 225 litros
- **Material:** Aço inoxidável AISI 304 (ou superior), com acabamento escovado
- **Espessura mínima da chapa:** 1,2 mm no corpo e 2,0 mm na base
- **Formato da cuba:** Monobloco ou soldado, com cantos arredondados e sem emendas internas visíveis, facilitando a higienização

- **Dimensões aproximadas:**
 - Comprimento: 100 cm (±5%)
 - Largura: 60 cm (±5%)
 - Altura total: 85 cm a 95 cm (incluindo rodízios)
- **Estrutura de apoio:** Reforçada, com base em aço inox e travessas de sustentação
- **Rodízios:** 4 unidades, giratórios, com no mínimo 2 com travas, diâmetro mínimo de 4 polegadas, com rodas em poliuretano ou borracha termoplástica (resistentes ao calor e produtos de limpeza)
- **Capacidade de carga:** Mínimo de 200 kg, com distribuição uniforme
- **Alças laterais:** Duas, ergonômicas, em aço inox, integradas à estrutura para facilitar o manuseio
- **Dreno:** Opcional, com válvula de esfera em inox ou PVC de alta resistência (incluir se solicitado em edital)

Acessórios e Itens Inclusos:

- Manual de uso e manutenção (se aplicável)
- Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação
- Assistência técnica autorizada nacionalmente ou fornecimento de peças sob demanda

Normas e Conformidades:

- Fabricado conforme normas da **ANVISA**, **ABNT NBR 15763** e demais exigências sanitárias aplicáveis a equipamentos em aço inox para uso em ambientes alimentícios e hospitalares.

1.4.8. **Item 08: Mesa bancada inox com pés em aço carbono e porta painelas:**

Descrição Técnica – Mesa Bancada em Inox com Pés em Aço Carbono e Porta Painelas

1. Equipamento: Mesa/Bancada de Trabalho

2. Finalidade: Equipamento destinado ao apoio e preparo de alimentos, manipulação de ingredientes e organização de utensílios, com estrutura reforçada e espaço inferior para acomodação de painelas e outros recipientes. Ideal para cozinhas industriais, escolas, refeitórios, restaurantes, agroindústrias e similares.

Especificações Técnicas Mínimas:

- **Tampo:**
 - Em **aço inoxidável AISI 304** (ou AISI 430, conforme especificado), acabamento escovado
 - Espessura mínima do tampo: **1,0 mm**
 - Bordas dobradas com acabamento antiderrapante e sem arestas cortantes
 - Opcional: Bordas sanitárias traseira e laterais (se solicitado)
- **Dimensões aproximadas:**
 - Comprimento: 1,50 m (ajustável conforme necessidade do edital)
 - Profundidade: 60 cm a 70 cm
 - Altura total: 85 cm a 90 cm
- **Estrutura/pés:**
 - Em **aço carbono**, com pintura eletrostática anticorrosiva na cor padrão (ex: cinza ou preta)
 - Pés com sapatas niveladoras de borracha ou polipropileno, reguláveis
- **Porta-painelas (prateleira inferior):**
 - Fabricada em **aço carbono pintado ou aço inox** (especificar conforme edital)
 - Estrutura reforçada para suportar painelas de médio e grande porte
 - Distanciamento mínimo de 30 cm do piso, facilitando a limpeza
- **Fixação:**
 - Estrutura montada por solda MIG/TIG ou sistema aparafusado com reforço nas junções
 - Alta resistência mecânica, adequada para suportar uso contínuo e cargas médias

Capacidade e Carga:

- **Carga máxima suportada:** Mínimo de 100 kg distribuídos sobre o tampo
- **Capacidade da prateleira porta-painelas:** Mínimo de 50 kg distribuídos

Acessórios e Itens Inclusos:

- Manual de montagem e uso (caso aplicável)
- Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação
- Fornecimento com nota fiscal e assistência técnica ou fornecimento de peças sob demanda

Normas e Conformidades:

- Fabricada conforme normas da **ANVISA**, **ABNT NBR 15763** (para mobiliário em cozinhas industriais) e demais exigências sanitárias e de segurança aplicáveis.

1.4.9. **Item 09: Facas industriais, lâmina inox:**

Descrição Técnica – Facas Industriais com Lâmina em Aço Inoxidável

1. Produto: Facas Industriais

2. Finalidade: Ferramenta de corte destinada ao uso em ambientes industriais e profissionais, como cozinhas industriais, frigoríficos, açougues, agroindústrias, escolas de culinária, entre outros. Indicadas para o corte de carnes, legumes, frutas e alimentos em geral, com alto desempenho e durabilidade.

Especificações Técnicas Mínimas:

- **Tipo de lâmina:** Aço inoxidável temperado (mínimo AISI 420 ou equivalente), com alta resistência à oxidação, corrosão e desgaste
- **Comprimento da lâmina:** Entre **6" e 10" polegadas**, conforme aplicação (pode ser especificado no edital)
- **Acabamento da lâmina:** Polido ou escovado, com fio de corte durável e homogêneo
- **Espessura da lâmina:** Mínimo de 2 mm, garantindo robustez e resistência ao impacto
- **Dureza mínima da lâmina:** 55 HRC (Rockwell), oferecendo durabilidade do fio mesmo em uso intenso
- **Material do cabo:** Polipropileno injetado, madeira tratada ou cabo emborrachado, com propriedades antiderrapantes e anatômicas
- **Fixação do cabo:** Totalmente fixado à lâmina por processo de injeção ou rebite inoxidável, resistente a lavagens e impactos
- **Design:** Ergonômico, com balanço adequado entre lâmina e cabo para reduzir a fadiga do operador

Requisitos de Higiene e Segurança:

- **Cabo com proteção antibacteriana** (quando em polipropileno)
- **Fácil higienização**, podendo ser lavado manualmente ou em lava-louças industriais
- **Resistência a produtos de limpeza e higienização profissional**
- Produto livre de rebarbas, pontas soltas ou elementos cortantes fora da área funcional

Itens Inclusos e Garantia:

- Conjunto com **1 ou mais unidades**, conforme edital (ex: faca de desossa, faca de legumes, faca de corte geral)
- Garantia mínima de **12 meses contra defeitos de fabricação**
- Manual de cuidados e manutenção (se aplicável)
- Embalagem individual ou coletiva, com proteção da lâmina

Normas e Conformidades:

- Fabricado conforme normas da **ANVISA, ABNT NBR 16330** (utensílios de cozinha) e demais legislações aplicáveis
- Produto com **certificação de qualidade ou laudo técnico**, se exigido.

1.4.10. **Item 10: Tábuas de corte 60x40 cm:**

Descrição Técnica – Tábua de Corte 60x40 cm

1. Produto: Tábua de Corte Retangular

2. Finalidade: Utilizada como superfície de apoio para o corte, fatiamento e preparo de alimentos em cozinhas industriais, comerciais e institucionais, garantindo higiene, segurança e durabilidade. Ideal para uso em restaurantes, escolas, hospitais, refeitórios, agroindústrias, entre outros.

Especificações Técnicas Mínimas:

- **Dimensões:** 60 cm (comprimento) x 40 cm (largura) x mínimo 1,5 cm (espessura)
- **Formato:** Retangular, com bordas levemente arredondadas para maior segurança e conforto no manuseio
- **Material:** Polietileno de alta densidade (PEAD) ou Polipropileno atóxico, resistente a impactos, cortes e variações de temperatura
- **Cor:** Pode variar conforme padrão de codificação por tipo de alimento (vermelha, branca, verde, azul, amarela, marrom ou preta), atendendo às Boas Práticas de Manipulação (BPM) – especificar se a licitação requer cor específica
- **Superfície:** Lisa, antiderrapante, não porosa e resistente à absorção de líquidos e odores
- **Antibacteriana:** Superfície compatível com limpeza e higienização industrial, resistente a agentes químicos e bactericidas
- **Peso aproximado:** 3 kg (varia conforme material e espessura)

Requisitos de Higiene e Segurança:

- **Fácil higienização**, podendo ser lavada manualmente ou em lava-louças industriais
- **Resistência térmica:** Temperatura de trabalho entre -20°C e +80°C
- **Atóxica**, sem liberação de substâncias nocivas em contato com alimentos
- **Sem rebarbas ou fissuras** que possam acumular resíduos ou comprometer a segurança alimentar

Garantia e Itens Inclusos:

- Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação
- Produto fornecido com certificado de conformidade ou laudo técnico de segurança alimentar (quando exigido)

Normas e Conformidades:

- Fabricada conforme exigências da **ANVISA, ABNT NBR 15763** (mobiliário e utensílios para cozinhas) e atendendo às **Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM)**
- Produto em conformidade com regulamentos do **MAPA e Vigilância Sanitária**.

1.4.11. **Item 11: Caixas térmicas com tampa, capacidade mínima de 100L:**

Descrição Técnica – Caixa Térmica com Tampa, Capacidade Mínima de 100L, Empilhável

1. Produto: Caixa Térmica HOTBOX

2. Finalidade: Equipamento destinado ao transporte e armazenamento de alimentos, bebidas ou medicamentos, mantendo a temperatura de produtos durante o transporte e armazenamento por longos períodos. Ideal para uso em empresas de logística, transportadoras de alimentos, serviços de buffet, eventos, indústrias alimentícias, supermercados e similares.

Especificações Técnicas Mínimas:

- **Capacidade:** Mínimo de 100 litros
- **Material da Caixa:** Polietileno de alta densidade (PEAD) ou material termoisolante de alta resistência, resistente ao impacto e intempéries
- **Cor:** Preferencialmente em tom que permita fácil identificação e controle, podendo ser personalizável conforme necessidade (exemplo: preto, azul, branco ou cinza)
- **Estrutura:** Reforçada, com paredes duplas e isolamento térmico interno para garantir a retenção de temperatura
- **Tampa:** Tampa de encaixe com vedação hermética em **borracha ou silicone**, permitindo o fechamento seguro para manter a temperatura interna
- **Empilhabilidade:** Design empilhável, com encaixe seguro entre as unidades para facilitar o armazenamento e o transporte
- **Alças:** Alças laterais reforçadas, em material resistente, para transporte fácil e seguro
- **Tensão térmica:** Mantém a temperatura interna (fria ou quente) entre **2°C a 60°C** por um período mínimo de 6 horas, dependendo da carga térmica
- **Dimensões aproximadas:**
 - Comprimento: 60 cm
 - Largura: 40 cm
 - Altura: 40 cm
- **Peso:** Aproximadamente 5 kg (varia de acordo com o material e espessura)

Características Adicionais:

- **Resistência:** Resistente a impactos, desgastes e variações de temperatura, com material que não libera substâncias tóxicas ou sabores no conteúdo
- **Facilidade de Limpeza:** Superfície lisa e não porosa que facilita a limpeza e a manutenção
- **Certificação:** Conforme normas de segurança alimentar e regulamentação da **ANVISA** e **MAPA** para transporte e armazenamento de produtos alimentícios e perecíveis

Garantia e Itens Inclusos:

- Garantia mínima de **12 meses** contra defeitos de fabricação
- Manual de utilização e manutenção
- Certificação de conformidade com as normas técnicas de segurança alimentar, quando solicitado
- Assistência técnica autorizada nacionalmente

Normas e Conformidades:

- Fabricado conforme normas da **ANVISA**, **ABNT NBR 15763** (utensílios de cozinha e transporte de alimentos), e demais exigências sanitárias e de segurança aplicáveis ao transporte de produtos perecíveis

Obs: Os equipamentos deverão atender às especificações técnicas definidas objetivamente no edital, de acordo com o disposto no Art. 32, inciso IV da Lei 13.303/2016 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos - Lei 13.303/2016), e estarão sujeitos a critérios de desempenho e qualidade rigorosos.

1.5. Modalidade de Licitação: Pregão, conforme Art. 33 da Lei 13.303/2016, com o intuito de promover eficiência e transparência na aquisição.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. A contratação de equipamentos industriais e semi-industriais para a Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional da CEASA-DF é fundamental para aprimorar a eficiência das operações e reduzir o desperdício de alimentos, alinhando-se com a missão institucional de promover a segurança alimentar e nutricional.

2.2. Necessidade:

2.2.1. A presente aquisição está prevista no Plano de Contratações Anual, conforme o processo número 00071-00000407/2025-14, e se justifica pela necessidade de apoiar o Banco de Alimentos na redução do desperdício e na operacionalização de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional.

2.3. Benefícios:

2.3.1. Aprimoramento da capacidade do Banco de Alimentos em processar e conservar maior volume de alimentos;

2.3.2. Redução do desperdício de alimentos;

2.3.3. Melhoria da segurança alimentar para famílias em situação de vulnerabilidade social;

2.3.4. Sustentabilidade ambiental;

2.3.5. Redução da pobreza alimentar;

2.3.6. Fortalecimento da economia local.

3. DA FORMA E DO PRAZO DE ENTREGA:

3.1. Prazo de Entrega:

3.1.1. O prazo máximo para entrega dos equipamentos será de 45 (quarenta e cinco) dias, contados a partir da assinatura do contrato.

4. LOCAL DE ENTREGA

4.1. Os equipamentos deverão ser entregues no SIA Trecho 10 Lote 5 - CEP: 71.200-100 na CEASA-DF.

4.1.1. Comunicação de Atraso:

4.1.2. Caso haja necessidade de agendar a data ou hora de entrega, isso deverá ser acordado previamente com o setor de almoxarifado da CEASA-DF. Se por algum motivo não for possível realizar a entrega na data estipulada, a empresa fornecedora deverá comunicar as razões do atraso com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência, a fim de que seja possível analisar qualquer pedido de prorrogação de prazo, exceto em situações de caso

fortuito ou força maior.

4.2. Recebimento dos Equipamentos:

4.2.1. O recebimento dos equipamentos será realizado conforme os critérios estabelecidos no edital, garantindo que todos os itens estejam de acordo com as especificações técnicas definidas e em perfeito estado de funcionamento. A verificação e aceitação dos equipamentos serão realizadas no local de entrega, a CEASA-DF, e qualquer inconformidade deverá ser reportada imediatamente.

4.3. Prazo de Validade:

4.3.1. Para produtos que possam ser considerados perecíveis ou que tenham requisitos específicos de validade, como é o caso de alguns componentes eletrônicos que podem degradar-se com o tempo, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a dois terços do prazo total recomendado pelo fabricante.

5. REQUISITOS E GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

5.1. Garantia da Contratação:

5.1.1. A garantia exigida será de até 5% (cinco por cento) do valor do contrato, conforme o Art. 70 da Lei 13.303/2016, podendo ser elevada para até 10% (dez por cento) em casos de grande vulto, conforme o Art. 70 da Lei 13.303/2016, para cobrir quaisquer defeitos de fabricação, falhas de desempenho e não conformidades com as especificações técnicas estabelecidas no edital.

5.2. Garantia dos Equipamentos:

5.2.1. Todos os equipamentos adquiridos deverão possuir uma garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação e problemas de funcionamento, a partir da data da entrega. Durante este período, o fornecedor deverá reparar ou substituir qualquer equipamento defeituoso sem custos adicionais.

5.3. Manutenção e Assistência Técnica:

5.3.1. O fornecedor deverá oferecer serviços de manutenção preventiva e corretiva para os equipamentos durante o período de garantia. Deverá ser incluído no contrato a obrigatoriedade de assistência técnica local, com tempo de resposta máximo de 48 (quarenta e oito) horas para chamados urgentes. Deverá ser fornecido suporte técnico remoto e, quando necessário, visitas técnicas para resolução de problemas que não possam ser solucionados remotamente.

6. SUBCONTRATAÇÃO:

6.1. Caso o fornecedor principal necessite subcontratar parte dos serviços, especialmente para manutenção e assistência técnica, isso deverá ser claramente especificado no contrato. A subcontratação deverá seguir os mesmos padrões de qualidade e conformidade exigidos para o contratante principal, garantindo a continuidade e eficácia do serviço. A responsabilidade pela qualidade e eficácia dos serviços, mesmo que subcontratados, permanecerá sendo do fornecedor principal.

7. DOCUMENTAÇÃO E TREINAMENTO:

7.1. O fornecedor deverá fornecer todos os manuais de operação e manutenção necessários em língua portuguesa. Além disso, deverá ser incluído no contrato a obrigatoriedade de treinamento para os operadores dos equipamentos, a ser realizado pelo fornecedor, para garantir o uso adequado e seguro dos equipamentos.

8. AUDITORIAS E INSPEÇÕES:

8.1. A contratante se reserva o direito de realizar auditorias e inspeções periódicas para verificar a conformidade dos equipamentos com as especificações técnicas e o adequado funcionamento conforme o esperado. Essas inspeções podem ser realizadas sem aviso prévio e o fornecedor deverá cooperar plenamente.

9. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

9.1. A fiscalização do contrato para a aquisição de equipamentos industriais e semi-industriais será realizada conforme os princípios de eficiência, eficácia e transparência estabelecidos pela Lei 13.303/2016. O fiscal do contrato deverá assegurar que todos os equipamentos entregues estejam em conformidade com as especificações técnicas detalhadas no edital e que as entregas ocorram dentro do prazo estipulado de 45 (quarenta e cinco) dias. Deverá também verificar a adequação dos equipamentos às necessidades operacionais da Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional, focando na melhoria da eficiência e na redução do desperdício de alimentos. A fiscalização incluirá a verificação da documentação, como manuais de operação e certificados de garantia, e a realização de testes funcionais dos equipamentos. Inspeções regulares e auditorias serão realizadas para assegurar a conformidade contínua com o contrato. Em caso de não conformidades, o fiscal deverá coordenar com o fornecedor as correções necessárias, seguindo os termos de garantia e assistência técnica estabelecidos. A fiscalização também abrangerá a avaliação da eficácia dos treinamentos fornecidos aos operadores dos equipamentos, garantindo que o uso dos equipamentos seja seguro e eficiente.

9.2. Rotina Diária:

9.2.1. A rotina diária do fiscal incluirá a verificação das entregas de equipamentos, assegurando que todos os itens recebidos estejam de acordo com as especificações do contrato e em perfeito estado de funcionamento. Semanalmente, o fiscal deverá revisar os relatórios de desempenho dos equipamentos e realizar inspeções aleatórias para testar a funcionalidade e a eficiência operacional. Mensalmente, serão organizadas reuniões com o fornecedor para revisar o cumprimento do contrato, discutir quaisquer problemas identificados e planejar ações corretivas. O fiscal também deverá preparar um relatório mensal detalhado sobre o status da aquisição e o desempenho dos equipamentos, que será apresentado à gerência sênior. Além disso, o fiscal coordenará as auditorias periódicas e as inspeções não anunciadas para garantir a conformidade contínua e a resolução de quaisquer questões emergentes. Esta rotina assegura uma supervisão rigorosa e contínua do contrato, alinhada com os objetivos de eficiência e qualidade estabelecidos pela Lei 13.303/16.

10. REQUISITOS DE HABILITAÇÃO:

10.1. Os requisitos de habilitação para a licitação da aquisição de equipamentos industriais e semi-industriais para a Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional das Centrais de Abastecimento do Distrito Federal são detalhados e específicos, conforme estabelecido pela Lei 13.303/2016 e as normativas internas do órgão. Os licitantes deverão cumprir os seguintes requisitos e apresentar a documentação correspondente:

10.2. Especificação Clara e Objetiva dos Equipamentos:

10.2.1. Os licitantes deverão atender às especificações técnicas definidas no edital, que incluem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos, conforme o Art. 32, inciso IV da Lei 13.303/2016.

10.3. Capacidade Técnica:

10.3.1. Deverão ser fornecidas provas de capacidade técnica para fornecer os equipamentos através de **atestado(s) de capacidade técnica**, emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove(m) o desempenho anterior da empresa na execução de objeto compatível

e pertinente com o objeto da presente licitação em especificados, incluindo desidratadores de alimentos, embaladoras/seladoras à vácuo, freezers, cortadoras/picadoras de legumes, entre outros. Isso pode incluir certificações de qualidade, histórico de fornecimentos anteriores ou outros documentos relevantes que comprovem a habilidade para fornecer os bens conforme as especificações.

10.4. Regularidade Fiscal e Trabalhista:

10.4.1. Os licitantes deverão apresentar prova de regularidade fiscal e trabalhista, incluindo certidões negativas de débitos junto à Receita Federal, à Previdência Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), conforme exigido pela legislação aplicável.

11. CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES:

11.1. Os licitantes deverão demonstrar que os equipamentos oferecidos atendem às especificações técnicas descritas no Documento de Oficialização da Demanda (DOD), garantindo que as propostas sejam compatíveis com as necessidades operacionais do Banco de Alimentos.

12. MODALIDADE DE LICITAÇÃO:

12.1. A licitação será realizada na modalidade de pregão, especialmente na forma eletrônica, para promover maior eficiência e transparência no processo licitatório, conforme o Art. 33 da Lei 13.303/2016.

12.2. Esses requisitos são fundamentais para garantir que a contratação atenda aos princípios de economicidade e eficiência, alinhando-se aos objetivos da administração pública e assegurando a obtenção de propostas competitivas que podem resultar em economia.

13. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE:

13.1. Para a aquisição de equipamentos industriais e semi-industriais destinados à Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional das Centrais de Abastecimento do Distrito Federal, é fundamental incorporar critérios de sustentabilidade que alinhem a eficiência operacional com a responsabilidade ambiental. Os critérios de sustentabilidade para este contrato devem incluir:

13.2. Eficiência Energética:

13.2.1. Os equipamentos, como desidratadores de alimentos, embaladoras/seladoras à vácuo, freezers e cortadoras/picadoras de legumes, deverão atender a padrões elevados de eficiência energética, preferencialmente com certificação de organizações reconhecidas como o PROCEL ou similares internacionais.

13.3. Materiais Sustentáveis:

13.4. Priorizar equipamentos fabricados com materiais recicláveis ou provenientes de fontes sustentáveis, reduzindo o impacto ambiental associado à produção.

13.5. Logística Reversa:

13.5.1. Implementar políticas de logística reversa para os equipamentos ao final de sua vida útil, garantindo que sejam reciclados ou descartados de maneira responsável, minimizando o impacto ambiental.

13.6. Redução de Emissões:

13.6.1. Avaliar o impacto das emissões de gases de efeito estufa durante a produção, uso e descarte dos equipamentos, buscando alternativas que minimizem essas emissões.

13.7. Certificações Ambientais:

13.7.1. Incentivar fornecedores que possuam certificações ambientais, como ISO 14001, que demonstram compromisso com práticas de gestão ambiental.

13.7.2. Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras.

13.7.3. Impactos Ambientais:

13.7.4. Consumo de Energia: Equipamentos industriais e semi-industriais podem consumir uma quantidade significativa de energia, contribuindo para a emissão de gases de efeito estufa.

13.7.5. Produção de Resíduos: A produção, uso e descarte inadequado dos equipamentos podem gerar resíduos sólidos e poluição.

13.8. Medidas Mitigadoras:

13.8.1. Eficiência Energética: Exigir que os equipamentos atendam a critérios de baixo consumo de energia.

13.8.2. Reciclagem e Reuso: Estabelecer programas de reciclagem para os equipamentos antigos e incentivar o reuso quando possível.

13.8.3. Educação e Treinamento: Promover treinamentos para os usuários dos equipamentos sobre práticas de uso eficiente e manutenção preventiva para prolongar a vida útil dos equipamentos.

13.8.4. Impactos da Contratação e Medidas de Contingência

13.9. Impactos Potenciais:

13.9.1. Aumento do Consumo de Recursos: A aquisição de múltiplos equipamentos pode levar a um aumento no consumo de recursos naturais e energia.

13.9.2. Gestão de Resíduos: O descarte inadequado de equipamentos antigos pode resultar em problemas ambientais significativos.

13.10. Medidas de Contingência:

13.10.1. Auditorias e Monitoramento: Realizar auditorias regulares para verificar a conformidade dos equipamentos com as normas de sustentabilidade estabelecidas.

13.10.2. Parcerias com Recicladores: Estabelecer parcerias com empresas de reciclagem para garantir o correto descarte dos equipamentos.

13.10.3. Política de Compras Verdes: Adotar uma política de compras que priorize equipamentos com menor impacto ambiental ao longo de seu ciclo de vida.

Obs.:Essas medidas e critérios estão alinhados com as disposições da Lei 13.303/16, que regula as licitações e contratações públicas, promovendo não apenas a eficiência e transparência, mas também a sustentabilidade ambiental.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

14.1. Fornecimento de Equipamentos: A contratada deverá fornecer os equipamentos industriais e semi-industriais especificados no contrato, incluindo desidratadores de alimentos, embaladoras/seladoras à vácuo, freezers, cortadoras/picadoras de legumes. Todos os equipamentos deverão ser

novos e atender às especificações técnicas definidas objetivamente pelo edital.

14.1.1. Padrões de Qualidade e Desempenho:

14.1.1.1. Os equipamentos fornecidos deverão cumprir com os padrões de desempenho e qualidade estabelecidos, garantindo a adequação ao uso pretendido pela Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional das Centrais de Abastecimento do Distrito Federal.

14.2. Prazo de Entrega:

14.2.1. A contratada é obrigada a entregar os equipamentos no local especificado (CEASA-DF) dentro do prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias após a efetivação da aquisição. O cumprimento deste prazo é essencial para a continuidade e eficiência das operações da contratante.

14.3. Garantias:

14.3.1. Deverá ser fornecida uma garantia conforme estipulado no Art. 70 da Lei 13.303/2016, que não excederá 5% (cinco por cento) do valor do contrato, salvo em casos de grande vulto, onde a garantia pode ser elevada para até 10% (dez por cento). Esta garantia serve como segurança para a contratante contra possíveis defeitos ou não conformidades dos equipamentos.

14.4. Instalação e Configuração:

14.4.1. A contratada deverá realizar a instalação e configuração dos equipamentos no local de entrega, garantindo que todos os equipamentos estejam operacionais e prontos para uso imediato após a entrega.

14.5. Treinamento e Suporte Técnico:

14.5.1. A contratada deverá fornecer treinamento adequado ao pessoal da contratante sobre o uso e manutenção dos equipamentos. Além disso, deverá disponibilizar suporte técnico durante o período de garantia para resolver quaisquer problemas operacionais ou técnicos que possam surgir.

14.6. Documentação:

14.6.1. A contratada é responsável por fornecer toda a documentação necessária relacionada aos equipamentos, incluindo manuais de operação, especificações técnicas e certificados de garantia.

14.7. Conformidade com Normas e Regulamentos:

14.7.1. Todos os equipamentos fornecidos deverão estar em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis, garantindo a segurança e eficácia no uso dos equipamentos.

14.8. Responsabilidade por Danos:

14.8.1. A contratada será responsável por quaisquer danos causados aos equipamentos durante o transporte e a instalação, devendo reparar ou substituir qualquer equipamento danificado sem custo adicional para a contratante.

14.9. Relatórios de Entrega e Aceitação:

14.9.1. Após a entrega e instalação dos equipamentos, a contratada deverá fornecer um relatório detalhado de entrega e aceitação, que será revisado e aprovado pela contratante para confirmar que todos os equipamentos foram recebidos em condições satisfatórias e de acordo com as especificações do contrato.

Obs.: Estas obrigações são fundamentais para assegurar que a aquisição dos equipamentos contribua efetivamente para a melhoria da eficiência das operações e a redução do desperdício de alimentos na Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional das Centrais de Abastecimento do Distrito Federal, conforme estabelecido pela Lei 13.303/16.

15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

15.1. Garantir a Conformidade com a Lei 13.303/16:

15.1.1. A contratante deverá assegurar que todo o processo de licitação e contratação esteja em conformidade com os Artigos 32, 33 e 70 da Lei 13.303/2016, garantindo que as especificações técnicas dos equipamentos sejam claramente definidas e que o processo de licitação seja realizado de forma transparente e eficiente.

15.2. Preparação e Disponibilização do Edital:

15.2.1. Deve preparar e disponibilizar um edital de licitação que detalhe todas as especificações técnicas dos equipamentos, incluindo padrões de desempenho e qualidade. O edital deverá também estabelecer claramente o prazo de entrega, as condições de garantia, e os critérios de seleção baseados na melhor combinação de técnica e preço.

15.3. Provisão de Recursos Financeiros:

15.3.1. Assegurar a disponibilidade de recursos financeiros para a aquisição dos equipamentos conforme o valor contratado, garantindo o pagamento pontual conforme os termos acordados no contrato.

15.4. Gestão e Fiscalização do Contrato:

15.4.1. Implementar uma gestão eficaz do contrato, incluindo a nomeação de um fiscal de contrato responsável por monitorar o cumprimento das obrigações do contratado, especialmente no que se refere à qualidade dos equipamentos e ao prazo de entrega.

15.5. Recebimento e Inspeção dos Equipamentos:

15.5.1. Realizar o recebimento dos equipamentos na Central de Abastecimento do Distrito Federal (CEASA-DF), conduzindo inspeções para verificar se os equipamentos entregues estão em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas e em perfeito estado de funcionamento.

15.6. Administração das Garantias:

15.6.1. Administrar as garantias exigidas conforme o Art. 70 da Lei 13.303/2016, assegurando que sejam mantidas dentro dos limites estabelecidos de 5% (cinco por cento) do valor do contrato.

15.7. Resolução de Disputas e Controvérsias:

15.7.1. Gerenciar e resolver quaisquer disputas ou controvérsias que possam surgir durante a execução do contrato, utilizando os mecanismos legais e contratuais disponíveis para tal.

15.8. Capacitação e Treinamento:

15.8.1. Providenciar a capacitação e o treinamento necessários para os funcionários que operarão os equipamentos, garantindo que eles estejam aptos a utilizar todas as funcionalidades dos equipamentos de forma segura e eficiente.

15.9. Manutenção de Registros e Documentação:

15.9.1. Manter registros detalhados e documentação completa sobre o processo de licitação, aquisição, recebimento e inspeção dos equipamentos, assegurando uma auditoria eficaz e a transparência do processo.

15.9.2. Essas obrigações devem ser meticulosamente observadas para garantir a eficácia da aquisição e a conformidade com as normativas legais aplicáveis, promovendo assim a eficiência operacional e a redução do desperdício na Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional das Centrais de Abastecimento do Distrito Federal.

16. DO PREÇO:

16.1. Os equipamentos serão adquiridos conforme as condições estabelecidas no Art. 69 da Lei 13.303/2016, que detalha as cláusulas necessárias nos contratos, incluindo regime de execução, preço, condições de pagamento, prazos de entrega e garantias.

17. JUSTIFICATIVA DO PREÇO:

17.1. A justificativa para o preço e as condições de pagamento estabelecidas para a aquisição dos equipamentos industriais e semi-industriais segue os princípios de economicidade e eficiência, conforme orientado pela Lei 13.303/2016. A seleção dos equipamentos e a definição de suas condições de pagamento foram realizadas através de um processo de licitação transparente e competitivo, garantindo que a administração pública obtenha a proposta mais vantajosa. Este processo incluiu uma análise detalhada de mercado, avaliação de propostas e escolha baseada em critérios claros de custo-benefício, alinhados com os objetivos de sustentabilidade e eficácia operacional da instituição.

18. DAS CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO:

18.1. Condições de Pagamento e Adequação Orçamentária

18.2. Modalidade de Pagamento:

18.2.1. O pagamento será realizado mediante a entrega dos equipamentos e a verificação de conformidade com as especificações técnicas estabelecidas no edital. O pagamento será efetuado em parcelas, após a emissão de nota fiscal e a devida atestação dos serviços pelo responsável técnico da Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional das Centrais de Abastecimento do Distrito Federal.

18.3. Adequação Orçamentária:

18.3.1. Os recursos para a aquisição dos equipamentos industriais e semi-industriais serão provenientes do orçamento destinado à Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional. A alocação dos recursos deverá estar em conformidade com as diretrizes orçamentárias do Distrito Federal para o exercício fiscal corrente, garantindo a cobertura total dos custos associados à aquisição.

18.4. Conformidade com a Lei 13.303/2016:

18.4.1. A aquisição será realizada conforme as normativas da Lei 13.303/2016, que rege as empresas públicas, assegurando transparência e eficiência no processo de licitação, especificamente através da modalidade de pregão.

18.5. Garantias Financeiras:

18.5.1. Conforme estipulado, a garantia exigida será de até 5% (cinco por cento) do valor do contrato. Esta garantia serve como segurança para a administração pública contra eventuais falhas ou não conformidades dos equipamentos fornecidos.

19. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO:

19.1. A vigência dos contratos regidos pela Lei nº 13.303/2016 12 meses.

20. DAS SANÇÕES APLICÁVEIS:

20.1. As sanções administrativas aplicáveis em decorrência de infrações contratuais, conforme a Lei 13.303/2016, incluem multa de mora por atraso injustificado na execução do contrato, advertência, suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a entidade sancionadora por até dois anos.

20.2. Para o cálculo das multas, a lei estipula que estas devem ser aplicadas conforme previsto no instrumento convocatório ou no contrato. Caso a multa exceda o valor da garantia prestada pelo contratado, o valor excedente será descontado dos pagamentos devidos pela empresa pública ou sociedade de economia mista ou cobrado judicialmente.

20.3. Por exemplo, se um contrato tem um valor total de R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais) e a multa por atraso estipulada é de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, e o contratado atrasa a entrega em 10 (dez) dias, a multa seria de R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais). Se a garantia prestada foi de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais), o contratado perderia essa garantia e ainda teria um débito adicional de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), que seria descontado de pagamentos futuros ou cobrado judicialmente.

20.4. Essas medidas são fundamentais para assegurar a execução tempestiva e eficiente dos contratos administrativos, protegendo os interesses públicos envolvidos e mantendo a integridade e a eficácia das operações das empresas públicas e sociedades de economia mista.

21. DA RESCISÃO CONTRATUAL:

21.1. As regras de rescisão contratual para a contratação de equipamentos industriais e semi-industriais pelas Centrais de Abastecimento do Distrito Federal, Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional, são regidas pela Lei 13.303/2016, que estabelece cláusulas específicas para a rescisão de contratos em empresas públicas e sociedades de economia mista. De acordo com o Art. 69 da Lei 13.303/2016, os contratos devem incluir cláusulas que definam os casos de rescisão e os mecanismos para alteração dos seus termos.

21.2. A rescisão do contrato pode ocorrer por inexecução total ou parcial do contrato, garantida a prévia defesa, permitindo à empresa pública ou sociedade de economia mista aplicar sanções ao contratado, que podem incluir advertência, multa, e suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a entidade sancionadora por até dois anos.

21.3. Além disso, a Lei estabelece que qualquer alteração no contrato que aumente os encargos do contratado deve ser acompanhada pelo restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial por meio de aditamento. Em caso de atraso injustificado na execução do contrato, sanções administrativas podem ser aplicadas, incluindo multas que serão descontadas da garantia do contratado ou cobradas judicialmente se excederem o valor da garantia.

21.4. A rescisão também pode ser motivada por eventos supervenientes que alterem substancialmente as condições de execução do contrato, como fatos imprevisíveis ou de força maior, exigindo a revisão dos termos contratuais para manter o equilíbrio econômico-financeiro.

- Prazo de Entrega: O prazo máximo para entrega dos equipamentos será de 45 (quarenta e cinco) dias, contados a partir da assinatura do contrato.

Local de Entrega: CEASA-DF, conforme Art. 70 da Lei 13.303/2016, com a devida especificação do local exato de entrega no edital.

22. MATRIZ DE RISCO

ID	EVENTO DE RISCO	CAUSAS DO EVENTO	CONSEQUÊNCIAS	PROBABILIDADE	IMPACTO	NÍVEL DE RISCO	Responsabilidade da CONTRATADA (%)	Responsabilidade da CONTRATANTE (%)	Inovações pela CONTRATADA
01	Atraso na entrega dos equipamentos	Problemas logísticos do fornecedor	Prejuízo nas operações da CEASA-DF e possível vencimento de alimentos	Alta	Alta	Crítico	90%	10%	Implementação de rastreio de entrega e logística otimizada
02	Equipamento entregue com defeito	Falha de fabricação ou mau transporte	Impossibilidade de uso imediato, necessidade de substituição	Média	Alta	Alto	100%	0%	Testes de fábrica e embalagem reforçada
03	Falta de capacitação dos operadores	Ausência de treinamento técnico por parte da fornecedora	Uso inadequado, risco de acidentes e danos aos equipamentos	Média	Média	Moderado	100%	0%	Módulo de treinamento prático incluso no contrato
04	Equipamentos não atendem às especificações técnicas	Fornecimento de modelo incorreto ou divergente	Rejeição no recebimento, atraso na implantação	Baixa	Alta	Moderado	100%	0%	Checkagem técnica tripla antes do envio
05	Interrupção na assistência técnica durante a garantia	Inadimplência contratual ou ausência de suporte	Equipamentos parados, perda de alimentos	Baixa	Alta				

ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

MODELO DE TERMO DE CONTRATO

Lei nº 13.303, de 30 de junho de 2016

AQUISIÇÕES – LICITAÇÃO

Centrais de Abastecimento do Distrito Federal S.A.

(Processo Administrativo nº00071-00000407/2025-14)

Cláusula Primeira – Das Partes

1.1 - **Centrais de Abastecimento do Distrito Federal S/A – CEASA/DF**, doravante denominada **CONTRATANTE**, com sede no SIA Sul - Quadra 10/05, CNPJ/MF Nº 00.314.310/0001-80, representada neste ato pelo seu Presidente Sr. **BRUNO SENA RODRIGUES**, brasileiro, casado, advogado, portador do RG 2.129.547-SSP/DF, CPF 002.140.031-83 e de outro lado, ***** como **CONTRATADO**, ***** CNPJ nº. ***** com sede comercial em ***** CEP nº ***** representada neste ato por ***** nacionalidade, estado civil, profissão, RG nº ***** SSP/SP, CPF/MF nº ***** com residência e domicílio em ***** resolvem firmar o presente contrato, o qual reger-se-á mediante as seguintes cláusulas:

Cláusula Segunda – Do Procedimento

2.1 - O presente Contrato obedece aos termos do Edital e anexos, Termo de Referência, da Proposta de fl. ***** Regulamento Interno de Licitações e Contratos - RILC, da Lei nº 13.303/2016 e suas alterações, Decreto Distrital nº 45.539/2024, Lei Complementar nº 123/2006, com alterações da Lei Complementar nº 147/14, pela Lei Distrital nº 4.611/11, Decreto nº 10.024/2019, Decreto Distrital nº 40.205/2019, Lei Distrital nº 6.112/2018, Decreto Distrital nº 40.388/2020 e subsidiariamente a Lei nº 14.133/2021, Decreto Distrital nº 44.330/2023, além das demais normas pertinentes e condições estabelecidas no edital.

Cláusula Terceira – Do Objeto

3.1 Aquisição de equipamentos industriais e semi-industriais para a Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional das Centrais de Abastecimento do Distrito Federal (CEASA-DF), com o objetivo de melhorar a eficiência das operações e reduzir o desperdício de alimentos

3.2 Relação de Itens e seus quantitativos a serem adquiridos:

Item	Descrição	Unidade	Qtde
1	Desidratador de alimentos industrial/semi-industrial, elétrico, inox, com bandejas, capacidade mínima 75kg	UN	5
2	Embaladora/seladora à vácuo, elétrica, potência mínima 1200W	UN	2
3	Freezer horizontal 02 portas, capacidade mínima 500 litros	UN	2
4	Cortador/picador de legumes, inox, uso doméstico e comercial, corpo em alumínio fundido	UN	3
5	Seladora em pedal, 50 cm, bivolt	UN	2
6	Estante com prateleiras lisas em inox, 1 metro	UN	5
7	Carro cuba inox, 225 litros	UN	8
8	Mesa bancada inox com pés em aço carbono e porta painelas	UN	3
9	Facas industriais, lâmina inox	UN	5
10	Tábuas de corte 60x40 cm	UN	5
11	Caixas térmicas com tampa, capacidade mínima de 100L	UN	30

Cláusula Quarta – Da Forma e Regime de Execução

4.1 - O Contrato será executado de forma indireta, sob o regime de menor preço, segundo o disposto nos na lei 13.303/2016.

Cláusula Quinta – Do Valor

5.1 - O valor total do Contrato, considerado o valor total estimado para todos os itens, é de **R\$ *******, devendo tal importância ser atendida à conta de dotações orçamentárias consignadas no orçamento corrente, enquanto eventuais parcelas remanescentes serão custeadas à conta de dotações a serem alocadas no(s) orçamento(s) seguinte(s), conforme fl. *** dos autos do processo de número em epígrafe.

Cláusula Sexta – Da Dotação Orçamentária

6.1 – A despesa de **R\$ ******* correrá à conta da seguinte Dotação Orçamentária (fl. *****) dos autos do processo de número em epígrafe):

I – Unidade Orçamentária: ***;

II – Fonte de Recursos: *****;

III – Programa de Trabalho: ***** ;

IV – Projeto/Atividade/Denominação: xxxxxx - **Centrais de Abastecimento do Distrito Federal**;

V – Grupo de Despesa: xxxx;

VI – Esfera: xxxx.

6.2 - O empenho inicial para contratação da empresa é de **R\$ *******, conforme Nota de Empenho nº *****, emitida em *** de ***** de 202*, na modalidade _____.

Cláusula Sétima – Do Faturamento/Pagamento

7.1 - Os pagamentos dos valores aprovados pelas CEASA/DF serão efetuados em até ***** dias, contados da data de protocolização da documentação fiscal, desde que de acordo com o aprovado pela CEASA/DF.

7.2 - O pagamento aos fornecedores e prestadores de serviços somente poderá ser efetuado após a apresentação das Certidões Negativas do INSS, GDF, Certificado de Regularidade do FGTS e CNDT com prazos de validade vigente na data do efetivo pagamento, nos termos do Artigo 63 do Decreto no 32.598/2010 e das Decisões nos 7.243/97, 3.154/98 e 2.321/99 do Tribunal de Contas do Distrito Federal.

Cláusula Oitava – Dos Prazos

8.1 - O contrato terá vigência de ***** meses, a contar de sua data de assinatura, podendo ser prorrogado por até 60 (sessenta) meses de acordo com a Lei nº 13.303/2016.

Cláusula Nona – Da execução dos serviços

9.1 – A execução dos serviços será feita na forma do Termo de Referência e Edital PE.

Cláusula Décima – Das Obrigações da Contratada

10.1 – Fica a contratada sujeita às disposições do Edital de Pregão Eletrônico, ao Termo de Referência, e à legislação pertinente, quanto a suas obrigações.

10.2 – Fica a contratada a manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em compatibilidade com as obrigações por ela assumida.

Cláusula Décima Primeira – Das Obrigações da Contratante

11.1 – Fica a contratante sujeita às disposições do Edital de Pregão Eletrônico, ao Termo de Referência anexado ao referido Edital, e à legislação pertinente, quanto a suas obrigações.

Cláusula Décima Segunda – Do Prazo de entrega, do Local de Entrega e de Recebimento do objeto

12.1 – Os objetos serão entregues, recebidos e pagos na forma que dispõe as regras do Edital de Pregão Eletrônico, do Termo de Referência anexado ao referido Edital, e da legislação pertinente.

12.2 - O prazo máximo para entrega dos equipamentos será de 45 (quarenta e cinco) dias, contados a partir da assinatura do contrato.

Cláusula Décima Terceira – Da Alteração Contratual

13.1 – Toda e qualquer alteração deverá ser processada mediante a celebração de Termo Aditivo, com amparo na lei federal 13.303/2016, vedada a modificação do objeto.

13.2 – A alteração de valor contratual, prevista no Contrato, bem como o empenho de dotações orçamentárias, suplementares, até o limite do respectivo valor, dispensa a celebração de aditamento.

Cláusula Décima Quarta – Das Penalidades

14.1 - A aplicação das sanções de natureza pecuniária e restritiva de direitos pelo não cumprimento das normas previstas no Edital de Pregão Eletrônico e nos contratos dele decorrente, em face do disposto na lei art. 69 da federal 13.303/2016, obedecerá, no âmbito das Centrais de Abastecimento do Distrito Federal S.A. (CEASA/DF), às normas estabelecidas no Decreto Distrital n.º 44.330/2023 e alterações posteriores.

14.2- Infrações Contratuais:

- Atraso injustificado na execução do contrato.

- Inexecução total ou parcial das obrigações estabelecidas no contrato.
- Fornecimento de equipamentos que não estejam em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas no edital.

14.3- Sanções Aplicáveis:

- Advertência: Para infrações de menor gravidade que não comprometam a integridade do contrato.
- Multa de Mora: Aplicável em caso de atraso na execução do contrato, calculada sobre o valor total do contrato, conforme estipulado no instrumento convocatório ou no contrato.
- Suspensão Temporária: De participação em licitação e de contratar com a entidade sancionadora, por um período de até dois anos, dependendo da gravidade da infração.
- Impedimento de Contratar com a Administração Pública: Pode ser aplicado em casos de infrações graves, impedindo o licitante de contratar com qualquer entidade pública por um período determinado.

14.4- Procedimentos para Aplicação das Sanções:

- As sanções serão aplicadas garantindo-se a prévia defesa do Contratado.
- A aplicação das sanções considerará a gravidade da infração, os danos causados à Administração Pública, as vantagens auferidas pelo infrator e a reincidência.

14.5- Recursos:

- O Contratado poderá apresentar recurso administrativo dentro de um prazo estipulado, contado a partir da data de ciência da sanção aplicada.

14.6- Detalhamento das Sanções:

- Advertência por escrito, sempre que ocorrerem pequenas irregularidades.
- Multa: até 0,5% sobre o valor da proposta para comportamento inidôneo ou má-fê; até 1% por não manter a proposta ou falhas na documentação de habilitação; até 5% nos casos de não assinatura ou recusa injustificada do contrato; até 10% por fraudar a licitação.
- Suspensão Temporária: para atos ilícitos que frustram os objetivos da licitação ou demonstram falta de idoneidade.

Cláusula Décima Quinta – Da Rescisão

15.1- A rescisão do contrato de aquisição de equipamentos industriais e semi-industriais para a Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional das Centrais de Abastecimento do Distrito Federal (CEASA-DF) será regida pelas disposições da Lei 13.303/2016, conforme estabelecido no Art. 69 da referida lei. As condições específicas para a rescisão incluem:

15.2- Inexecução Total ou Parcial: O contrato poderá ser rescindido por inexecução total ou parcial do mesmo, assegurando-se ao contratado o direito à prévia defesa. A inexecução inclui o não cumprimento das obrigações estabelecidas no contrato, como falhas na entrega dos equipamentos conforme as especificações técnicas acordadas.

15.3- Sanções Aplicáveis: Em caso de inexecução, além da rescisão, a empresa pública ou sociedade de economia mista poderá aplicar sanções ao contratado, que podem incluir advertência, multa, suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a entidade sancionadora por até dois anos.

15.4- Alteração Contratual: Qualquer alteração no contrato que aumente os encargos do contratado deverá ser acompanhada pelo restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial, por meio de aditamento contratual.

15.5- Eventos Supervenientes: A rescisão também pode ser motivada por eventos supervenientes que alterem substancialmente as condições de execução do contrato, tais como fatos imprevisíveis ou de força maior, exigindo a revisão dos termos contratuais para manter o equilíbrio econômico-financeiro.

Cláusula Décima Sexta – Do Executor

16.1 – A CEASA/DF, por meio de Instrução e Serviço, designará um Executor para o Contrato, que desempenhará as atribuições previstas nas Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil.

Cláusula Décima Sétima - Da Publicação do Contrato

17.1 - A eficácia do Contrato fica condicionada à publicação resumida do instrumento pela Administração, na Imprensa Oficial, **até o quinto dia útil do mês** seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de vinte dias daquela data, após o que deverá ser providenciado o registro do instrumento pelo setor competente das CEASA/DF (art. 6º, lei federal 13.303/2016).

Cláusula Décima Oitava – Do Foro

18.1 - Fica eleito o foro de Brasília, Distrito Federal, para dirimir quaisquer dúvidas relativas ao cumprimento do presente Contrato.

Cláusula Décima Nona – Da Ouvidoria de Combate à Corrupção

19.1 – Havendo irregularidades neste instrumento, entre em contato com a Ouvidoria, no telefone Central 162, ou 0800-6449060, ou pelo atendimento presencial: SIA trecho n. 10, lote 05, Pavilhão n. B3, 1º andar, CEP 71.208-900, Distrito Federal.

Cláusula Vigésima – Das Garantias

20.1. Para garantia das condições do contrato a ser firmado com a CEASA/DF, esta poderá solicitar da empresa vencedora o recolhimento da garantia no valor de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, até o máximo de 10 (dez) dias após a assinatura do termo de contrato e antes da protocolização da fatura.

20.2. Em caso de prorrogação contratual de valor e prazo, a garantia será de 5% (cinco por cento) sobre o valor do aditamento.

20.3. A garantia poderá ser dada através de qualquer uma das seguintes modalidades:

- I. caução em dinheiro, ou em títulos da dívida pública;
- II. seguro-garantia, ou;
- III. fiança bancária.

20.4. No caso de caução com títulos da dívida pública estes deverão estar acompanhados de laudo de avaliação da Secretaria do Tesouro Nacional, no qual este informará sobre a exequibilidade, valor, prazo de resgate, taxa de atualização e condições de resgate.

20.5. A fiança bancária formalizar-se-á através de carta fiança fornecida por instituição financeira que, por si ou pelos acionistas detentores de seu controle, não participem do capital ou da direção da licitante vencedora, sendo indispensável expressa renúncia, pelo fiador, aos benefícios do artigo 1.491, do Código Civil.

20.6. No caso de fiança bancária, esta deverá ser apresentada em original, emitida por instituição financeira idônea e devidamente autorizada a funcionar pelo Banco Central do Brasil, e a cobertura deverá compreender até o término do Contrato.

20.7. A garantia prestada pelo Contratado será liberada ou restituída após a execução do Contrato e, quando em dinheiro, atualizado monetariamente.

20.8. Sem prejuízo das sanções previstas na Lei e neste Ato Convocatório, a não prestação da garantia exigida será considerada recusa injusta ao aceite do Contrato, implicando na imediata anulação do mesmo.

Cláusula Vigésima Primeira – MATRIZ DE RISCOS

ID	EVENTO DE RISCO	CAUSAS DO EVENTO	CONSEQUÊNCIAS	PROBABILIDADE	IMPACTO	NÍVEL DE RISCO	Responsabilidade da CONTRATADA (%)	Responsabilidade da CONTRATANTE (%)	Inovações pela CONTRATADA
01	Atraso na entrega dos equipamentos	Problemas logísticos do fornecedor	Prejuízo nas operações da CEASA-DF e possível vencimento de alimentos	Alta	Alta	Crítico	90%	10%	Implementação de rastreio de entrega e logística otimizada
02	Equipamento entregue com defeito	Falha de fabricação ou mau transporte	Impossibilidade de uso imediato, necessidade de substituição	Média	Alta	Alto	100%	0%	Testes de fábrica e embalagem reforçada
03	Falta de capacitação dos operadores	Ausência de treinamento técnico por parte da fornecedora	Uso inadequado, risco de acidentes e danos aos equipamentos	Média	Média	Moderado	100%	0%	Módulo de treinamento prático incluso no contrato
04	Equipamentos não atendem às especificações técnicas	Fornecimento de modelo incorreto ou divergente	Rejeição no recebimento, atraso na implantação	Baixa	Alta	Moderado	100%	0%	Checkagem técnica tripla antes do envio
05	Interrupção na assistência técnica durante a garantia	Inadimplência contratual ou ausência de suporte	Equipamentos parados, perda de alimentos	Baixa	Alta				

Presidente CEASA/DF

Representante legal contratada



Documento assinado eletronicamente por **AUGUSTO PEDRO SILVA - Matr.0000121-6, Diretor(a) de Administração e Finanças**, em 20/05/2025, às 13:25, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&verificador=170985503 código CRC= **D6AE8C92**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

SIA Sul Trecho 10, Lote 05 - Bairro SIA Guará - CEP 71208900 -