



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
CENTRAIS DE ABASTECIMENTO DO DISTRITO FEDERAL
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional

Termo de Referência SEI-GDF - CEASA-DF/PRESI/DISAN

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

1.1 – Aquisições de equipamentos e mobiliários na modalidade de registro de preço, para atender às necessidades da Unidade de Excelência em Agroqualidade e Aproveitamento Integral dos Alimentos, instalada na Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional da Centrais de Abastecimento do Distrito Federal – CEASA/DF, conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas neste termo de referência:

2. DAS DESCRIÇÕES

2.1 - Vide tabela abaixo:

EQUIPAMENTOS

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNID.	QTDE.
01	Carrinho em aço inox AISI 304 mínimo, para transportar frutas e hortaliças, características técnicas: carro para lavagem e transporte de cereais em aço inox AISI 304 ou 430 escovado - basculante -capacidade 80 litros - com rodízio de 3", Comprimento 670mm, largura 450mm altura 600mm.(Para transporte de matéria-prima e produtos)	Unid.	1
02	Carrinho plataforma em aço inox AISI 304 mínimo, 2 rodas maciças fixas e 2 móveis, capacidade mínima 300kg, dimensões 900mmx870mmx550mm	Unid.	1
03	Centrífuga para alimentos, em aço inox AISI mínimo, com cesto extraível, velocidade variável, 220v, temporizador e alarme sonoro, potência de 10 a 30kg/h.(Eliminar água dos produtos)	Unid.	3
04	Datador Automático Hot Stamp com 3 linhas de impressão, acionamento por pedal ou timer automático no painel, alimentação 220v e frequência entre 50-60Hz, impressão 3 linhas, 45 números, temperatura 0 - 300°C, dimensões aproximadas 355 x 340 x 525mm.	Unid.	1
	Datashow com brilho De 3200 Lumens, contraste De 13.000:1, 1.07 bilhões de cores, lentes F=2.56-2.8, F=21-23.1mm, formato de tela 4:3 com 5 modos de seleção, índice De Projeção		

05	1.86~2.04 (53 @ 2m), tamanho da imagem 60~120/ 300, zoom 1.1:1, tipo de lâmpada 190w, compensação projetada (Offset) 120 ±5, resolução suportada Vga (640 X 480) To Uxga (1600 X 1200), frequência horizontal 15k~102khz, frequência vertical 23~120hz, Hdtv compatível: 480i, 480p, 576i, 576p, 720p, 1080i, 1080p, compatibilidade de vídeo Ntsc, Pal, Secam, idioma português (mínimo), modos de Imagem: Dinâmico/ Apresentação/ Srgb/ Cinema/ Usuário 1/ Usuário 2, suporte e compatibilidade 3d, frame sequencial até 720p 60hx (Vídeo), até Wxga 120hz (Pc Timing), lado a lado até 1680 X 1050 60hz (Pc Timing), inferior até 1680 X 1050 60hz (Pc Timing), conexões 02 X D-Sub 15pin (compartilhada com vídeo componente), 01 X Monitor Out (D-Sub 15pin), 01 X Vídeo Composto (Rca), 01 X S-Vídeo In (Mini Din 4pin), 01 X Entrada Áudio (Mini Jack), 01 X Saída Áudio (Mini Jack), 01 X Usb Mini B, 01 X Ir Receiver, 01 X Rs232 (Db-9 Pinos), Voltagem Ac100 até 240v, 50 ~ 60 Hz, consumo de energia: 270w (Normal), 220w (Eco), < 0.5w (Stand By)	Unid.	1
06	Despolpadeira de Frutas 60 litros contruída em aço inox escovado AISI 304 mínimo; bocal em alumínio, para sucos, geléias e similares, com peneira em aço inox, AISI 304 mínimo, com furos de 1,2mm de diâmetro para frutas com sementes pequenas e polpa líquida, e peneira com furos de 1,5mm para frutas com sementes maiores e polpa mais consistente, como pêsego, goiaba e maçã, tensão 220v, dimensões aproximadas L 24 x A 68,5 x C 86,50 cm, peso aproximado de 27,00 kg	Unid.	1
07	Dosador de polpa e outros líquidos no segmento alimentício, manual, dosagens até 1000g/ml, produção de até 500 embalagens p/h para mais ou para menos, construída em aço inox 304.	Unid.	1
08	Liquidificador Industrial com capacidade para 4 litros, potência de 700w, frequência de 60hz, rotação 3550 rpm, copo em aço inox, gabinete externo em aço inox, componente interno do gabinete em alumínio fundido.	Unid.	1
09	Liquidificador Industrial com capacidade para 8 litros, potência de 800w, frequência de 60hz, rotação 3850 rpm, copo em aço inox, gabinete externo em aço inox, componente interno do gabinete em alumínio fundido.	Unid.	1
10	PHMETRO DE BANCADA (MEDIDOR DE pH), caract.: digital, sensor de temperatura individual feito em aço inox, gabinete em ABS, calibração automática, faixa de trabalho: -2 a 20 pH, temperatura -20 a 120°C (ou similar)	Unid.	1
11	Tacho em aço inoxidável AISI 304 medindo aproximadamente 60 cm de diâmetro e 20 cm altura e capacidade 20l	Unid.	2
12	Armário de aço com pintura eletrostática na cor branca medidas: 2,00 x 1,20 x 0,50 m, duas portas, fechadura, 6 (seis) prateleiras	Unid.	5

	internas removíveis e de altura ajustável.		
13	Armário Roupeiro De Aço Para Vestiário, Produzido Em Aço Chapa 26 Tratamento Antiferrugem Pintura Eletrostática, Possui 08 Portas, Compartimentos De Tamanhos Grandes Independentes Sem Divisórias Internas, Fechamento Das Portas Através De Pitão Para Cadeado.	Unid.	2
14	Banquetas altas giratórias cor preta, com encosto de aproximadamente 34 cm de altura e 38 cm de largura, assento com aproximadamente 40 cm de comprimento em polipropileno e couro sintético, estrutura em aço cromado, peso suportado 110 kg, com altura regulável máximo de 112 cm e mínimo de 94 cm	Unid.	17
15	Carteira universitária com prancheta fixa, estrutura em aço carbono com acabamentos de ponteiros plásticos e pintura eletrostática epóxi, porta livros, assento e encosto em polipropileno, dimensões 54 x 79 x 71 cm	Unid.	20
16	Estante Utilitária Plástico 5 prateleira na cor branca com dimensões aproximadas de 171x80x38cm	Unid.	6
17	Mesa de seleção de alimentos com cantoneira, em aço inox AISI 304 mínimo, medindo, aproximadamente: 1.92x1.00x0,85 m.	Unid.	1
18	Mesa em aço inox AISI 304 mínimo para manipulação, com dimensões de 1,90x0,90m, e porta objetos.	Unid.	5
19	Mesa com tampo em granito cor verde ubatuba ou preto absoluto com medidas de 190x100x90 cm, com pés com rodízio e estrutura em aço inoxidável	Unid.	6
20	Quadro construído em chapa de fibra de madeira revestida com pintura branca vitrificada brilhante, acabamento com moldura em alumínio frisado, suporte para apagador e pincel em alumínio, e dimensão de L 150 X A 120cm.	Unid.	1
21	TELA PROJEÇÃO: material tela em PVC, Tipo: retrátil; Dimensões: 1,80 x 1,80 cm, Características Adicionais: área de projeção na cor branca, com tripé em aço pintado e estojo metálico revestido, com enrolamento automático.	Unid.	1

2.2 A condição para o fornecimento está incluída no preço todas as despesas e custos devidos, inclusive frete, seguro de transporte, tributos, instalação, treinamento de operadores, mesmo os de importação, e quaisquer outras despesas que venham a incidir até a entrega no local indicado neste TERMO DE REFERÊNCIA.

3 - DA JUSTIFICATIVA:

3.1 – A Centrais de Abastecimento do Distrito Federal S/A. - CEASA-DF, tem por missão *“Promover a política de abastecimento, visando garantir a segurança alimentar e nutricional do Distrito Federal e Entorno, de forma inclusiva, transparente e com excelência operacional”*, e dentre seus objetivos *“Promover a política de abastecimento, segurança alimentar e nutricional distrital que articule as ações dos setores de produção, circulação, beneficiamento e consumo de alimentos fortalecendo sistemas públicos de segurança alimentar, priorizando famílias em vulnerabilidade social, com vista a contribuir na garantia do direito humano à alimentação”*.

3.2 – Além da missão e objetivos a CEASA-DF deve atender ao **Decreto nº 37.568 de 24/08/2016 - Regulamenta a Lei nº 5.610, de 16/02/2016, que dispõe sobre a responsabilidade dos grandes geradores de resíduos sólidos, altera o Decreto nº 35.816 de 16/09/2014, e dá outras providências**, bem como a **Política Nacional de Resíduos Sólidos**.

3.3 – O Banco de Alimentos de Brasília encontra-se sediado e subordinado estrategicamente a Centrais de Abastecimento do Distrito Federal S.A. – CEASA-DF, por concentrar diversos Produtores e Distribuidores de Alimentos que movimentam diariamente dezenas de toneladas de produtos perecíveis, estando portanto diretamente relacionada às etapas de transporte, manuseio e comercialização.

3.4 – Composto o PCDA, a CEASA-DF combate o desperdício de alimentos por meio do Programa Desperdício Zero - PDZ. Este programa visa captar os alimentos que não foram comercializados dentro da empresa seja por estarem muito maduros, fora do padrão estético, avariados ou até mesmo por falta de demanda de compradores, que na maioria das vezes acabam tendo como destino o container de lixo.

3.5 – Diariamente, trabalhadores da Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional - GESAN circulam pelas dependências da CEASA-DF em busca de doações de alimentos. Todavia, parte dos doadores esperam até o último momento para fazê-la e, com isso, doam alimentos que quase sempre precisam ser rejeitados pelo Banco de Alimentos, por não estarem em condições de serem distribuídos e consumidos em suas formas originais. Contudo, poderiam ser aproveitados integralmente ou em parte, se se fosse empregado algum tipo de processamento.

3.6 – Ainda, tem-se aqueles permissionários e produtores que não doam os alimentos por entenderem que não será possível reaproveitá-los, então, os jogam diretamente no lixo.

3.7 – Tem-se, também, os produtos doados por questões de safra que, na maioria das vezes, são ofertados em grandes quantidades. Com relação as estas doações, combate-se o desperdício dentro da CEASA-DF, mas corre-se o risco de promovê-lo dentro das entidades, doando um volume maior que a condição real de consumo dos beneficiários.

3.8 – Diante do exposto, vislumbra-se a necessidade de se implantar uma unidade de transformação de alimentos, com o objetivo de produzir polpa de frutas e alimentos minimamente processados, dentre outros produtos.

3.9 – Ressalta-se ainda que a estrutura física já foi reformada para tal finalidade e já se encontra em condições de receber os equipamentos, mobiliários e utensílios.

4 – DOS CONTROLES DE EXECUÇÃO:

4.1 – Os bens a serem adquiridos serão conforme segue descrito no item 2, que serve de norteador para parâmetros mínimos de especificações e condições de fornecimento.

5 – GARANTIA:

5.1 – Os bens a serem adquiridos, obrigatoriamente, deverão ter garantia de fabricação, de acordo com a especificação do fabricante, e sendo mínima de 12 (doze) meses;

6 – DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

6.1 – Os bens a serem adquiridos deverão ser entregues em até 30 (TRINTA) dias corridos, a contar da data de recebimento da Nota de Empenho.

7.1.1 – Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituído no prazo de 10(dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo de aplicação das penalidades.

7.2 - Local de entrega: A contratada/fornecedora deverá entregar os itens, objeto deste contrato, no box do Banco de Alimentos, Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional, localizado na CEASA/DF - SIA Trecho 10, Lote 5 – Pavilhão B 11 - CEP 71208-900 - Guará - Brasília/DF.

7.3 – Os documentos referentes a esta contratação deverão ser entregues diretamente ao agente responsável pela seção de patrimônio e almoxarifado desta CEASA/DF, no seguinte endereço: SIA Trecho 10, Lote 05, no horário de 8h30min as 11h00min e de 13h15min as 16h00min de segunda a sexta-feira.

8 – DAS ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO:

8.1 – Os objetos deverão ser entregues de forma total, e em conformidade com as especificações mínimas do subitem 2.1, mediante a apresentação de Nota fiscal, discriminativa dos itens e de seu Manual do Proprietário.

8.2 – A empresa participante do processo licitatório deverá indicar a marca do objeto, que deverá ser de primeira qualidade e produzido no MERCOSUL.

8.3 – São inadmissíveis variações de modelos, marcas ou versões de componentes entre os equipamentos de um mesmo objeto, devendo apresentar rigorosamente a mesma configuração da proposta vencedora;

8.4 – A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela instalação, calibração, regulagem ou qualquer tipo de serviços/peças que se tornem necessários para a pronta utilização dos equipamentos, mobiliários e/ou utensílios;

8.5 – Concluídas as entregas, o agente responsável nomeado pela CEASA/DF, irá averiguar as especificações técnicas do objeto e suas conformidades com as exigidas neste T.R. e apresentada na proposta vencedora, em que deve estar rigorosamente correlacionada, admitindo-se superioridade da proposta vencedora em relação ao T.R., nunca o contrário;

8.6 – A CEASA/DF, por meio do agente responsável nomeado pela CEASA/DF, acompanhará e fiscalizará a entrega do objeto, certificando-se do cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência e tomando todos os procedimentos julgados necessários ao recebimento do objeto e, em seguida, carimbando a Nota Fiscal com o Recebimento Provisório – RP;

8.7 – A CEASA/DF terá prazo de 10 (dez) dias para verificar as conformidades do objeto fornecido, por meio da Ficha de Inspeção e Aceitação Veicular e, uma vez aprovado, o responsável nomeado pela CEASA/DF, emitirá parecer de conformidade;

8.8 – À Contratada caberá sanar as irregularidades porventura apontada no recebimento provisório, submetendo, se necessário, outro objeto semelhante para nova aferição, quando correlacionados, ficando suspensa a emissão do Termo de Recebimento Definitivo, até que seja

sanado o problema apontado;

8.9 – A Contratada deverá substituir às suas expensas o objeto contratado, rejeitado no prazo de 10 (dez) dias corridos, sob pena de incorrer em sanções legais cabíveis, garantido o contraditório e a ampla defesa;

8.10 – Não será aceito em qualquer hipótese pedido de cancelamento do pedido de compra, após a assinatura da mesma;

8.11 – Será vedado e penalizado o fornecedor que entregar produtos sem nenhum tipo de “Controle de Qualidade”, reutilizado ou reaproveitado.

9 – DO PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

9.1 – O prazo de validade da proposta de preço deverá ser de no mínimo 60 (sessenta) dias, contados da data da apresentação da proposta.

10 – DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

10.1 – Dar fiel cumprimento a execução do objeto deste T.R.

10.2 – Efetuar a entrega do objeto contratado em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

10.3 - Entregar o objeto contratado dentro de elevados padrões de qualidade de acordo com as especificações constantes neste termo de referência.

10.4 - Assumir todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta e a CEASA/DF não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

10.5 - Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

10.6 - Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à CEASA/DF, decorrentes da utilização dos bens em seu fornecimento.

10.7 - Entregar o objeto contratado pelo preço apresentado na proposta final da licitante vencedora.

10.8 - Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração seja qual for, desde que praticadas por seus empregados durante a execução do serviço de entrega do objeto, ainda que no local onde sejam entregues.

10.9 – Zelar pela perfeita entrega do objeto contratado, devendo as falhas que porventura venham a ocorrer serem sanadas no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da comunicação formal da CEASA/DF.

10.10 - Entregar objeto dentro do Cronograma e rotinas estabelecidas, em observância às normas legais e regulamentares aplicáveis.

10.11 - Responder por todos os danos causados por seus empregados, voluntária ou involuntariamente à CEASA/DF ou terceiros, na prestação dos serviços de entrega do objeto contratado, até mesmo o ato da própria entrega, inclusive por acidentes, mortes, perdas ou destruições, isentando a CEASA/DF de todas e quaisquer reclamações que possam surgir.

10.12 - Substituir, sempre que exigido pelo Contratante desde que haja justificção por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse do Serviço Público.

10.13 – A Contratada, subsidiariamente, obriga-se a:

a) Manter o atendimento padrão recomendado pelo fabricante e de acordo com as normas técnicas brasileiras;

b) Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da entrega do objeto contratado, tais como: pessoal, ferramentas, salários, impostos, transporte, alimentação e outros;

c) Ser responsável pelos danos causados diretamente à CEASADF ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo quando da entrega do objeto contratado, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante;

d) Ser responsável, ainda, por danos causados diretamente a qualquer bem de propriedade da CEASA/DF em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados e/ou entregues;

e) Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes desta aquisição;

f) Apresentar obrigatoriamente Prazo de Garantia, para o objeto adquirido pela CEASA/DF, não inferior a 12 (doze) meses a contar da data de Recebimento Definitivo;

g) Não sublocar, total ou parcialmente, o objeto deste contrato;

h) Sujeitar-se à fiscalização por parte da CEASA/DF, no decorrer da entrega do objeto contratado;

i) A Contratada deve manter, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação;

10.14 – Arcar com as despesas de embalagem, seguro e transporte dos materiais até o local de entrega;

10.15 – Os bens devem estar acompanhados do manual do usuário, com uma versão em português e endereço da assistência técnica;

10.16 – Prestar de assistência técnica no período da garantia através de empresa de credenciada do fabricante, sem ônus para a CEASA/DFI.

10.17 – Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

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

10.19 – Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas neste TERMO DE REFERÊNCIA;

11 – DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

11.1 – Fiscalizar a fiel observância das disposições do objeto do certame através do Executor do Contrato designado para o acompanhamento e recebimento do(s) objeto(s) contratado(s), registrando em relatório as deficiências porventura existentes, notificando à(s) Empresa(s), sobre a(s) falha(s) ou defeito.

11.2 – Comunicar à empresa as eventuais ocorrências havidas no período de vigência da garantia do objeto, podendo solicitar documentação referente à procedência do mesmo ou análise sobre sua qualidade por Órgão Oficial, sem ônus adicionais para a CEASA/DF.

11.3 – Efetuar o pagamento pelo fornecimento do(s) objeto(s) contratado(s), na forma convencionada na nota de empenho ou instrumento legal cabível, desde que atendidas às formalidades previstas.

11.4 – A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

11.5 - Rejeitar, no todo ou em parte, o material/equipamento fornecido em desacordo com as obrigações assumidas pelo fornecedor.

12 – SANÇÕES

12.1 Serão aplicadas as sanções contidas no decreto 26.851/06 e alterações posteriores.

13 – DO PAGAMENTO

13.1 – O pagamento será efetuado, de acordo com as normas financeiras e orçamentárias da Centrais de Abastecimento do Distrito Federal.



Documento assinado eletronicamente por **MANOEL AURINO BELCHIOR - Matr.0001136-3, Diretor(a) de Segurança Alimentar e Nutricional**, em 26/04/2018, às 09:17, 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= **7482278** código CRC= **BF566C9D**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

SIA Trecho 10, Lote 05, Pavilhão B-11, Banco de Alimentos - Bairro Setor de Indústria e Abastecimento - CEP 71200-100 - DF

(61) 3363-1225

0071-000079/2018

Doc. SEI/GDF 7482278



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
CENTRAIS DE ABASTECIMENTO DO DISTRITO FEDERAL
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional

Termo de Referência SEI-GDF - CEASA-DF/PRESI/DISAN

1. OBJETO:

1.1. Aquisições de matérias permanentes e de consumo, conforme item 2 deste termo de referência, na modalidade de registro de preço, para atender às necessidades da Unidade de Excelência em Agroqualidade e Aproveitamento Integral dos Alimentos, instalada na Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional da Centrais de Abastecimento do Distrito Federal – CEASA/DF, conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas neste termo de referência:

2. DAS DESCRIÇÕES

2.1. Grupo 01 - Materiais permanentes

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNID.	QTDE.
2.1.1.	Banquetas altas giratórias cor preta, com encosto de aproximadamente 34 cm de altura e 38 cm de largura, assento com aproximadamente 40 cm de comprimento em polipropileno e couro sintético, estrutura em aço cromado, peso suportado 110 kg, com altura regulável máximo de 112 cm e mínimo de 94 cm	Unid.	17
2.1.2.	Carrinho em aço inox AISI 304 mínimo, para transportar frutas e hortaliças, características técnicas: carro para lavagem e transporte de cereais em aço inox AISI 304 ou 430 escovado - basculante -capacidade 80 litros - com rodízio de 3", Comprimento 670mm, largura 450mm altura 600mm.(Para transporte de matéria-prima e produtos)	Unid.	1
2.1.3.	Carrinho plataforma em aço inox AISI 304 mínimo, 2 rodas maciças fixas e 2 móveis, capacidade mínima 300kg, dimensões 900mmx870mmx550mm	Unid.	1
2.1.4.	Centrífuga para alimentos, em aço inox AISI mínimo, com cesto extraível, velocidade variável, 220v, temporizador e alarme sonoro, potência de 10 a 30kg/h.(Eliminar água dos produtos)	Unid.	3
2.1.5.	Datador Automático Hot Stamp com 3 linhas de impressão, acionamento por pedal ou timer automático no painel, alimentação 220v e frequência entre 50-60Hz, impressão 3 linhas, 45 números, temperatura 0 - 300°C, dimensões aproximadas 355 x 340 x 525mm.	Unid.	1
2.1.6.	Despoldadeira de Frutas 60 litros contruída em aço inox escovado AISI 304 mínimo; bocal em alumínio, para sucos, geléias e similares, com peneira em aço inox, AISI 304 mínimo, com furos de 1,2mm de diâmetro para frutas com		

	sementes pequenas e polpa líquida, e peneira com furos de 1,5mm para frutas com sementes maiores e polpa mais consistente, como pêsego, goiaba e maçã, tensão 220v, dimensões aproximadas L 24 x A 68,5 x C 86,50 cm, peso aproximado de 27,00 kg	Unid.	1
2.1.7.	Dosador de polpa e outros líquidos no segmento alimentício, manual, dosagens até 1000g/ml, produção de até 500 embalagens p/h para mais ou para menos, construída em aço inox 304.	Unid.	1
2.1.8.	Estante Utilitária Plástico 5 prateleira na cor branca com dimensões aproximadas de 171x80x38cm	Unid.	6
2.1.9.	Liquidificador Industrial Basculante Inox 30 Litros e tensão 220v, com base em aço carbono e cavalete tubular 1.1/4", com pintura epóxi na cor branca, copo em inox com profundidade de aproximadamente 60 centímetros., inquebrável e resistente a choques térmicos, e tampa em alumínio repuxado, com tecla liga/desliga, uma velocidade, sistema de corte de rearme para evitar que o aparelho volte a funcionar caso haja um desligamento acidental, lâminas em aço inox com ângulos diferenciados que permitem maior movimentação do produto e melhor processamento, base antiderrapante e trava de segurança, motor protegido com chapa em aço carbono e pintura epóxi, de baixa rotação, 3.500 rpm, potência de 1.900w ou 1,5cv, consumo de 1,5kw/H,	Unid.	2
2.1.10.	Liquidificador Industrial com capacidade para 8 litros, potência de 800w, frequência de 60hz, rotação 3850 rpm, copo em aço inox, gabinete externo em aço inox, componente interno do gabinete em alumínio fundido.	Unid.	2
2.1.11.	Mesa com tampo em granito cor verde ubatuba ou preto absoluto com medidas de 190x100x90 cm, com pés com rodízio e estrutura em aço inoxidável	Unid.	6
2.1.12.	Mesa de seleção de alimentos com cantoneira, em aço inox AISI 304 mínimo, medindo, aproximadamente: 1.92x1.00x0,85 m.	Unid.	2
2.1.13.	Mesa de seleção de alimentos com cantoneira, em aço inox AISI 304 mínimo, medindo, aproximadamente: 1.92x1.00x0,85 m.	Unid.	1
2.1.14.	Mesa em aço inox AISI 304 mínimo para manipulação, com dimensões de 1,90x0,90m, e porta objetos.	Unid.	6
2.1.15.	Mesa em aço inox AISI 304 mínimo para manipulação, com dimensões de 1,90x0,90m, e porta objetos.	Unid.	5
2.1.16.	PHMETRO DE BANCADA (MEDIDOR DE pH), caract.: digital, sensor de temperatura individual feito em aço inox, gabinete em ABS, calibração automática, faixa de	Unid.	2

	trabalho: -2 a 20 pH, temperatura -20 a 120°C (ou similar)		
2.1.17.	Quadro construído em chapa de fibra de madeira revestida com pintura branca vitrificada brilhante, acabamento com moldura em alumínio frisado, suporte para apagador e pincel em alumínio, e dimensão de L 150 X A 120cm.	Unid.	1
2.1.18.	Tacho em aço inoxidável AISI 304 medindo aproximadamente 60 cm de diâmetro e 20 cm altura e capacidade 20l	Unid.	2

2.2. Grupo 02 - Materiais de consumo

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNID.	QTDE.
2.2.1.	Afiador Chaira Estriada 12" construído em aço carbono e recobrimento de cromo duro, imantada, lâmina de 30 cm de comprimento, cabo ergonômico em polipropileno virgem na cor branca, injetado sobre a lâmina.	Unid.	2
2.2.2.	Bacia em polipropileno, cor transparente, capacidade 0,5 litros.	Unid.	5
2.2.3.	Bacia em polipropileno, cor transparente, capacidade 0,8 litros.	Unid.	5
2.2.4.	Bacia em polipropileno, cor transparente, capacidade 1,5 litros.	Unid.	5
2.2.5.	Bacias em plástico polipropileno resistente, canelada, sem alça, capacidade 5 l, cor branca	Unid.	10
2.2.6.	Bacias em plástico polipropileno resistente, lisa, sem alça, capacidade 50 l, cor branca	Unid.	10
2.2.7.	Bandeja para Alimentos em polipropileno na cor branca, com dimensões de 60,5 x 40 x 9,2 cm (C x L x A), e capacidade para 17L.	Unid.	5
2.2.8.	Caixa plástica capacidade 70l com tampa, cor branca (para higienização e sanitização)	Unid.	10
2.2.9.	Cubas brancas em altileno resistente capacidade 10,5 litros dimensões aproximadas 11,5 x 26,0 x 36,0 com tampa, tipo marfinite.	Unid.	10
2.2.10.	Cubas brancas em altileno resistente capacidade 28 litros dimensões aproximadas 22,5 x 31,0 x 50,0 com tampa, tipo marfinite.	Unid.	10
2.2.11.	Cubas brancas em altileno resistente capacidade 33 litros dimensões aproximadas 17,5 x 44,5 x 65,5 com tampa,	Unid.	10

	tipo marfinito.		
2.2.12.	Cubas brancas em altileno resistente capacidade 47,5 litros dimensões aproximadas 24,0 x40, 0 x 60,0 com tampa, tipo marfinito.	Unid.	10
2.2.13.	Cubas plásticas na cor branca retangular capacidade 4 litros, tipo marfinito.	Unid.	10
2.2.14.	Forma para bolo inglês de 650 ml em alumínio descartável, com dimensões de 21x104,5 cm (L x C x A).	cx	10
2.2.15.	Tábua de polietileno, medindo 60x40x1 cm, na cor branca.	Unid.	20
2.2.16.	Termômetro digital culinário tipo espeto, com visor em Lcd, de baixo consumo de bateria, alta estabilidade e precisão, faixa de temperatura -50 ~ 300° C (-58 ~ 572° F), precisão da temperatura: ± 0,1° C (0,1° F), fonte de alimentação 1.5v, memória da última medida, sinalização de bateria fraca, auto desliga, selecionável ° C E ° F, sonda em aço inox, tamanho da haste 146 mm.	Unid.	02

2.3. A condição para o fornecimento está incluída no preço todas as despesas e custos devidos, inclusive frete, seguro de transporte, tributos, instalação, treinamento de operadores, mesmo os de importação, e quaisquer outras despesas que venham a incidir até a entrega no local indicado neste TERMO DE REFERÊNCIA.

3. DA JUSTIFICATIVA:

3.1. A Centrais de Abastecimento do Distrito Federal S/A. - CEASA-DF, tem por missão *“Promover a política de abastecimento, visando garantir a segurança alimentar e nutricional do Distrito Federal e Entorno, de forma inclusiva, transparente e com excelência operacional”*, e dentre seus objetivos *“Promover a política de abastecimento, segurança alimentar e nutricional distrital que articule as ações dos setores de produção, circulação, beneficiamento e consumo de alimentos fortalecendo sistemas públicos de segurança alimentar, priorizando famílias em vulnerabilidade social, com vista a contribuir na garantia do direito humano à alimentação”*.

3.2. Além da missão e objetivos a CEASA-DF deve atender ao **Decreto nº 37.568 de 24/08/2016 - Regulamenta a Lei nº 5.610, de 16/02/2016, que dispõe sobre a responsabilidade dos grandes geradores de resíduos sólidos, altera o Decreto nº 35.816 de 16/09/2014, e dá outras providências**, bem como a **Política Nacional de Resíduos Sólidos**.

3.3. O Banco de Alimentos de Brasília encontra-se sediado e subordinado estrategicamente a Centrais de Abastecimento do Distrito Federal S.A. – CEASA-DF, por concentrar diversos Produtores e Distribuidores de Alimentos que movimentam diariamente dezenas de toneladas de produtos perecíveis, estando portanto diretamente relacionada às etapas de transporte, manuseio e comercialização.

3.4. Composto o PCDA, a CEASA-DF combate o desperdício de alimentos por meio do Programa Desperdício Zero - PDZ. Este programa visa captar os alimentos que não foram comercializados dentro da empresa seja por estarem muito maduros, fora do padrão estético, avariados ou até mesmo por falta de demanda de compradores, que na maioria das vezes acabam tendo como destino o container de lixo.

3.5. Diariamente, trabalhadores da Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional - GESAN circulam pelas dependências da CEASA-DF em busca de doações de alimentos. Todavia, parte dos doadores esperam até o último momento para fazê-la e, com isso, doam alimentos que quase sempre precisam ser rejeitados pelo Banco de Alimentos, por não estarem em condições de serem distribuídos e consumidos em suas formas originais. Contudo, poderiam ser aproveitados integralmente ou em parte, se se fosse empregado algum tipo de processamento.

3.6. Ainda, tem-se aqueles permissionários e produtores que não doam os alimentos por entenderem que não será possível reaproveitá-los, então, os jogam diretamente no lixo.

3.7. Tem-se, também, os produtos doados por questões de safra que, na maioria das vezes, são ofertados em grandes quantidades. Com relação a estas doações, combate-se o desperdício dentro da CEASA-DF, mas corre-se o risco de promovê-lo dentro das entidades, doando um volume maior que a condição real de consumo dos beneficiários.

3.8. Diante do exposto, vislumbra-se a necessidade de se implantar uma unidade de transformação de alimentos, com o objetivo de produzir polpa de frutas e alimentos minimamente processados, dentre outros produtos.

3.9. Ressalta-se ainda que a estrutura física já foi reformada para tal finalidade e já se encontra em condições de receber os equipamentos, mobiliários e utensílios.

4. DOS CONTROLES DE EXECUÇÃO:

4.1. Os bens a serem adquiridos serão conforme segue descrito no item 2, que serve de norteador para parâmetros mínimos de especificações e condições de fornecimento.

5. GARANTIA:

5.1. Os bens a serem adquiridos, obrigatoriamente, deverão ter garantia de fabricação, de acordo com a especificação do fabricante, e sendo mínima de 12 (doze) meses;

6. DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

6.1. Os bens a serem adquiridos deverão ser entregues em até 30 (TRINTA) dias corridos, a contar da data de recebimento da Nota de Empenho.

6.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituído no prazo de 10(dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo de aplicação das penalidades.

6.3. Local de entrega: A contratada/fornecedora deverá entregar os itens, objeto deste contrato, no box da Banco de Alimentos, Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional, localizado na CEASA/DF - SIA Trecho 10, Lote 5 – Pavilhão B 11 - CEP 71208-900 - Guará - Brasília/DF.

6.4. Os documentos referentes a esta contratação deverão ser entregues diretamente ao agente responsável pela seção de patrimônio e almoxarifado desta CEASA/DF, no seguinte endereço: SIA Trecho 10, Lote 05, no horário de 8h30min as 11h00min e de 13h15min as 16h00min de segunda a sexta-feira.

7. DAS ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO:

7.1. Os objetos deverão ser entregues de forma total, e em conformidade com as especificações mínimas do subitem 2.1, mediante a apresentação de Nota fiscal, discriminativa dos itens e de seu Manual do Proprietário.

7.2. A empresa participante do processo licitatório deverá indicar a marca do objeto, que

deverá ser de primeira qualidade e produzido no MERCOSUL.

7.3. São inadmissíveis variações de modelos, marcas ou versões de componentes entre os equipamentos de um mesmo objeto, devendo apresentar rigorosamente a mesma configuração da proposta vencedora;

7.4. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela instalação, calibração, regulagem ou qualquer tipo de serviços/peças que se tornem necessários para a pronta utilização dos equipamentos, mobiliários e/ou utensílios;

7.5. Concluídas as entregas, o agente responsável nomeado pela CEASA/DF, irá averiguar as especificações técnicas do objeto e suas conformidades com as exigidas neste T.R. e apresentada na proposta vencedora, em que deve estar rigorosamente correlacionada, admitindo-se superioridade da proposta vencedora em relação ao T.R., nunca o contrário;

7.6. A CEASA/DF, por meio do agente responsável nomeado pela CEASA/DF, acompanhará e fiscalizará a entrega do objeto, certificando-se do cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência e tomando todos os procedimentos julgados necessários ao recebimento do objeto e, em seguida, carimbando a Nota Fiscal com o Recebimento Provisório – RP;

7.7. A CEASA/DF terá prazo de 10 (dez) dias para verificar as conformidades do objeto fornecido, por meio da Ficha de Inspeção e Aceitação Veicular e, uma vez aprovado, o responsável nomeado pela CEASA/DF, emitirá parecer de conformidade;

7.8. À Contratada caberá sanar as irregularidades por ventura apontada no recebimento provisório, submetendo, se necessário, outro objeto semelhante para nova aferição, quando correlacionados, ficando suspensa a emissão do Termo de Recebimento Definitivo, até que seja sanado o problema apontado;

7.9. A Contratada deverá substituir às suas expensas o objeto contratado, rejeitado no prazo de 10 (dez) dias corridos, sob pena de incorrer em sanções legais cabíveis, garantido o contraditório e a ampla defesa;

7.10. Não será aceito em qualquer hipótese pedido de cancelamento do pedido de compra, após a assinatura da mesma;

7.11. Será vedado e penalizado o fornecedor que entregar produtos sem nenhum tipo de “Controle de Qualidade”, reutilizado ou reaproveitado.

8. DO PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

8.1. O prazo de validade da proposta de preço deverá ser de no mínimo 60 (sessenta) dias, contados da data da apresentação da proposta.

9. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

9.1. Dar fiel cumprimento a execução do objeto deste T.R.

9.2. Efetuar a entrega do objeto contratado em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

9.3. Entregar o objeto contratado dentro de elevados padrões de qualidade de acordo com as especificações constantes neste termo de referência.

9.4. Assumir todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta e a CEASA/DF não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

9.5. Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos

documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

- 9.6. Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à CEASA/DF, decorrentes da utilização dos bens em seu fornecimento.
- 9.7. Entregar o objeto contratado pelo preço apresentado na proposta final da licitante vencedora.
- 9.8. Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração seja qual for, desde que praticadas por seus empregados durante a execução do serviço de entrega do objeto, ainda que no local onde sejam entregues.
- 9.9. Zelar pela perfeita entrega do objeto contratado, devendo as falhas que porventura venham a ocorrer serem sanadas no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da comunicação formal da CEASA/DF.
- 9.10. Entregar objeto dentro do Cronograma e rotinas estabelecidas, em observância às normas legais e regulamentares aplicáveis.
- 9.11. Responder por todos os danos causados por seus empregados, voluntária ou involuntariamente à CEASA/DF ou terceiros, na prestação dos serviços de entrega do objeto contratado, até mesmo o ato da própria entrega, inclusive por acidentes, mortes, perdas ou destruições, isentando a CEASA/DF de todas e quaisquer reclamações que possam surgir.
- 9.12. Substituir, sempre que exigido pelo Contratante desde que haja justificção por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios á disciplina da repartição ou ao interesse do Serviço Público.
- 9.13. A Contratada, subsidiariamente, obriga-se a:
 - 9.13.1. Manter o atendimento padrão recomendado pelo fabricante e de acordo com as normas técnicas brasileiras;
 - 9.13.2. Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da entrega do objeto contratado, tais como: pessoal, ferramentas, salários, impostos, transporte, alimentação e outros;
 - 9.13.3. Ser responsável pelos danos causados diretamente à CEASADF ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo quando da entrega do objeto contratado, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante;
 - 9.13.4. Ser responsável, ainda, por danos causados diretamente a qualquer bem de propriedade da CEASA/DF em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados e/ou entregues;
 - 9.13.5. Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes desta aquisição;
 - 9.13.6. Apresentar obrigatoriamente Prazo de Garantia, para o objeto adquirido pela CEASA/DF, não inferior a 12 (doze) meses a contar da data de Recebimento Definitivo;
 - 9.13.7. Não sublocar, total ou parcialmente, o objeto deste contrato;
 - 9.13.8. Sujeitar-se à fiscalização por parte da CEASA/DF, no decorrer da entrega do objeto contratado;
 - 9.13.9. A Contratada deve manter, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação;
- 9.14. Arcar com as despesas de embalagem, seguro e transporte dos materiais até o local de entrega;
- 9.15. Os bens devem estar acompanhados do manual do usuário, com uma versão em português e endereço da assistência técnica;

9.16. Prestar de assistência técnica no período da garantia através de empresa de credenciada do fabricante, sem ônus para a CEASA/DFI.

9.17. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

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

9.19. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas neste TERMO DE REFERÊNCIA;

10. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

10.1. Fiscalizar a fiel observância das disposições do objeto do certame através do Executor do Contrato designado para o acompanhamento e recebimento do(s) objeto(s) contratado(s), registrando em relatório as deficiências porventura existentes, notificando à(s) Empresa(s), sobre a(s) falha(s) ou defeito.

10.2. Comunicar à empresa as eventuais ocorrências havidas no período de vigência da garantia do objeto, podendo solicitar documentação referente à procedência do mesmo ou análise sobre sua qualidade por Órgão Oficial, sem ônus adicionais para a CEASA/DF.

10.3. Efetuar o pagamento pelo fornecimento do(s) objeto(s) contratado(s), na forma convencionada na nota de empenho ou instrumento legal cabível, desde que atendidas às formalidades previstas.

10.4. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

10.5. Rejeitar, no todo ou em parte, o material/equipamento fornecido em desacordo com as obrigações assumidas pelo fornecedor.

11. SANÇÕES

11.1. Serão aplicadas as sanções contidas no decreto 26.851/06 e alterações posteriores.

12. DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado, de acordo com as normas financeiras e orçamentárias da Centrais de Abastecimento do Distrito Federal.



Documento assinado eletronicamente por **MARCOS AURÉLIO RIGUEIRA SAMPAIO - Matr.0001103-7, Assessor(a)**, em 07/02/2019, às 14:28, 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.



Documento assinado eletronicamente por **LIDIANE DE MATOS PIRES - Matr. 0001154-1, Diretor(a) de Segurança Alimentar e Nutricional**, em 07/02/2019, às 15:09, 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?](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)
[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)
verificador= **18111601** código CRC= **8C249633**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

SIA Trecho 10, Lote 05, Pavilhão B-11, Banco de Alimentos - Bairro Setor de Indústria e Abastecimento - CEP 71200-100 - DF

(61) 3363-1225

0071-000079/2018

Doc. SEI/GDF 18111601



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
CENTRAIS DE ABASTECIMENTO DO DISTRITO FEDERAL
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional

Termo de Referência SEI-GDF - CEASA-DF/PRESI/DISAN

1. OBJETO:

1.1. Aquisições de matérias permanentes e de consumo, conforme item 2 deste termo de referência, na modalidade de registro de preço, para atender às necessidades da Unidade de Excelência em Agroqualidade e Aproveitamento Integral dos Alimentos, instalada na Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional da Centrais de Abastecimento do Distrito Federal – CEASA/DF, conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas neste termo de referência:

2. DAS DESCRIÇÕES

2.1. Grupo 01 - Materiais permanentes

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNID.	QTDE.
2.1.1.	Banquetas altas giratórias cor preta, com encosto de aproximadamente 34 cm de altura e 38 cm de largura, assento com aproximadamente 40 cm de comprimento em polipropileno e couro sintético, estrutura em aço cromado, peso suportado 110 kg, com altura regulável máximo de 112 cm e mínimo de 94 cm	Unid.	17
2.1.2.	Carrinho em aço inox AISI 304 mínimo, para transportar frutas e hortaliças, características técnicas: carro para lavagem e transporte de cereais em aço inox AISI 304 ou 430 escovado - basculante -capacidade 80 litros - com rodízio de 3", Comprimento 670mm, largura 450mm altura 600mm.(Para transporte de matéria-prima e produtos)	Unid.	1
2.1.3.	Carrinho plataforma em aço inox AISI 304 mínimo, 2 rodas maciças fixas e 2 móveis, capacidade mínima 300kg, dimensões 900mmx870mmx550mm	Unid.	1
2.1.4.	Centrífuga para alimentos, em aço inox AISI mínimo, com cesto extraível, velocidade variável, 220v, temporizador e alarme sonoro, potência de 10 a 30kg/h.(Eliminar água dos produtos)	Unid.	3
2.1.5.	Datador Automático Hot Stamp com 3 linhas de impressão, acionamento por pedal ou timer automático no painel, alimentação 220v e frequência entre 50-60Hz, impressão 3 linhas, 45 números, temperatura 0 - 300°C, dimensões aproximadas 355 x 340 x 525mm.	Unid.	1
2.1.6.	Despoldadeira de Frutas 60 litros contruída em aço inox escovado AISI 304 mínimo; bocal em alumínio, para sucos, geléias e similares, com peneira em aço inox, AISI 304 mínimo, com furos de 1,2mm de diâmetro para frutas com		

	sementes pequenas e polpa líquida, e peneira com furos de 1,5mm para frutas com sementes maiores e polpa mais consistente, como pêsego, goiaba e maçã, tensão 220v, dimensões aproximadas L 24 x A 68,5 x C 86,50 cm, peso aproximado de 27,00 kg	Unid.	1
2.1.7.	Dosador de polpa e outros líquidos no segmento alimentício, manual, dosagens até 1000g/ml, produção de até 500 embalagens p/h para mais ou para menos, construída em aço inox 304.	Unid.	1
2.1.8.	Estante Utilitária Plástico 5 prateleira na cor branca com dimensões aproximadas de 171x80x38cm	Unid.	6
2.1.9.	Liquidificador Industrial Basculante Inox 30 Litros e tensão 220v, com base em aço carbono e cavalete tubular 1.1/4", com pintura epóxi na cor branca, copo em inox com profundidade de aproximadamente 60 centímetros., inquebrável e resistente a choques térmicos, e tampa em alumínio repuxado, com tecla liga/desliga, uma velocidade, sistema de corte de rearme para evitar que o aparelho volte a funcionar caso haja um desligamento acidental, lâminas em aço inox com ângulos diferenciados que permitem maior movimentação do produto e melhor processamento, base antiderrapante e trava de segurança, motor protegido com chapa em aço carbono e pintura epóxi, de baixa rotação, 3.500 rpm, potência de 1.900w ou 1,5cv, consumo de 1,5kw/H,	Unid.	2
2.1.10.	Liquidificador Industrial com capacidade para 8 litros, potência de 800w, frequência de 60hz, rotação 3850 rpm, copo em aço inox, gabinete externo em aço inox, componente interno do gabinete em alumínio fundido.	Unid.	2
2.1.11.	Mesa com tampo em granito cor verde ubatuba ou preto absoluto com medidas de 190x100x90 cm, com pés com rodízio e estrutura em aço inoxidável	Unid.	6
2.1.12.	Mesa de seleção de alimentos com cantoneira, em aço inox AISI 304 mínimo, medindo, aproximadamente: 1.92x1.00x0,85 m.	Unid.	2
2.1.13.	Mesa de seleção de alimentos com cantoneira, em aço inox AISI 304 mínimo, medindo, aproximadamente: 1.92x1.00x0,85 m.	Unid.	1
2.1.14.	Mesa em aço inox AISI 304 mínimo para manipulação, com dimensões de 1,90x0,90m, e porta objetos.	Unid.	6
2.1.15.	Mesa em aço inox AISI 304 mínimo para manipulação, com dimensões de 1,90x0,90m, e porta objetos.	Unid.	5
2.1.16.	PHMETRO DE BANCADA (MEDIDOR DE pH), caract.: digital, sensor de temperatura individual feito em aço inox, gabinete em ABS, calibração automática, faixa de trabalho:	Unid.	2

	-2 a 20 pH, temperatura -20 a 120°C (ou similar)		
2.1.17.	Quadro construído em chapa de fibra de madeira revestida com pintura branca vitrificada brilhante, acabamento com moldura em alumínio frisado, suporte para apagador e pincel em alumínio, e dimensão de L 150 X A 120cm.	Unid.	1
2.1.18.	Tacho em aço inoxidável AISI 304 medindo aproximadamente 60 cm de diâmetro e 20 cm altura e capacidade 20l	Unid.	2

2.2. Grupo 02 - Materiais de consumo

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNID.	QTDE.
2.2.1.	Afiador Chaira Estriada 12" construído em aço carbono e recobrimento de cromo duro, imantada, lâmina de 30 cm de comprimento, cabo ergonômico em polipropileno virgem na cor branca, injetado sobre a lâmina.	Unid.	2
2.2.2.	Bacia em polipropileno, cor transparente, capacidade 0,5 litros.	Unid.	5
2.2.3.	Bacia em polipropileno, cor transparente, capacidade 0,8 litros.	Unid.	5
2.2.4.	Bacia em polipropileno, cor transparente, capacidade 1,5 litros.	Unid.	5
2.2.5.	Bacias em plástico polipropileno resistente, canelada, sem alça, capacidade 5 l, cor branca	Unid.	10
2.2.6.	Bacias em plástico polipropileno resistente, lisa, sem alça, capacidade 50 l, cor branca	Unid.	10
2.2.7.	Bandeja para Alimentos em polipropileno na cor branca, com dimensões de 60,5 x 40 x 9,2 cm (C x L x A), e capacidade para 17L.	Unid.	5
2.2.8.	Caixa plástica capacidade 70l com tampa, cor branca (para higienização e sanitização)	Unid.	10
2.2.9.	Cubas plásticas na cor branca retangular capacidade 4 litros, tipo marfinite.	Unid.	10
2.2.10.	Forma para bolo inglês de 650 ml em alumínio descartável, com dimensões de 21x104,5 cm (L x C x A).	cx	10
2.2.11.	Tábua de polietileno, medindo 60x40x1 cm, na cor branca.	Unid.	20
	Termômetro digital culinário tipo espeto, com visor em Lcd, de baixo consumo de bateria, alta estabilidade e precisão,		

2.2.12.	faixa de temperatura -50 ~ 300° C (-58 ~ 572° F), precisão da temperatura: ± 0,1° C (0,1° F), fonte de alimentação 1.5v, memória da última medida, sinalização de bateria fraca, auto desliga, selecionável ° C E ° F, sonda em aço inox, tamanho da haste 146 mm.	Unid.	02
---------	--	-------	----

2.3. A condição para o fornecimento está incluída no preço todas as despesas e custos devidos, inclusive frete, seguro de transporte, tributos, instalação, treinamento de operadores, mesmo os de importação, e quaisquer outras despesas que venham a incidir até a entrega no local indicado neste TERMO DE REFERÊNCIA.

3. DA JUSTIFICATIVA:

3.1. A Centrais de Abastecimento do Distrito Federal S/A. - CEASA-DF, tem por missão *“Promover a política de abastecimento, visando garantir a segurança alimentar e nutricional do Distrito Federal e Entorno, de forma inclusiva, transparente e com excelência operacional”*, e dentre seus objetivos *“Promover a política de abastecimento, segurança alimentar e nutricional distrital que articule as ações dos setores de produção, circulação, beneficiamento e consumo de alimentos fortalecendo sistemas públicos de segurança alimentar, priorizando famílias em vulnerabilidade social, com vista a contribuir na garantia do direito humano à alimentação”*.

3.2. Além da missão e objetivos a CEASA-DF deve atender ao **Decreto nº 37.568 de 24/08/2016 - Regulamenta a Lei nº 5.610, de 16/02/2016, que dispõe sobre a responsabilidade dos grandes geradores de resíduos sólidos, altera o Decreto nº 35.816 de 16/09/2014, e dá outras providências**, bem como a **Política Nacional de Resíduos Sólidos**.

3.3. O Banco de Alimentos de Brasília encontra-se sediado e subordinado estrategicamente a Centrais de Abastecimento do Distrito Federal S.A. – CEASA-DF, por concentrar diversos Produtores e Distribuidores de Alimentos que movimentam diariamente dezenas de toneladas de produtos perecíveis, estando portanto diretamente relacionada às etapas de transporte, manuseio e comercialização.

3.4. Compondo o PCDA, a CEASA-DF combate o desperdício de alimentos por meio do Programa Desperdício Zero - PDZ. Este programa visa captar os alimentos que não foram comercializados dentro da empresa seja por estarem muito maduros, fora do padrão estético, avariados ou até mesmo por falta de demanda de compradores, que na maioria das vezes acabam tendo como destino o container de lixo.

3.5. Diariamente, trabalhadores da Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional - GESAN circulam pelas dependências da CEASA-DF em busca de doações de alimentos. Todavia, parte dos doadores esperam até o último momento para fazê-la e, com isso, doam alimentos que quase sempre precisam ser rejeitados pelo Banco de Alimentos, por não estarem em condições de serem distribuídos e consumidos em suas formas originais. Contudo, poderiam ser aproveitados integralmente ou em parte, se se fosse empregado algum tipo de processamento.

3.6. Ainda, tem-se aqueles permissionários e produtores que não doam os alimentos por entenderem que não será possível reaproveitá-los, então, os jogam diretamente no lixo.

3.7. Tem-se, também, os produtos doados por questões de safra que, na maioria das vezes, são ofertados em grandes quantidades. Com relação as estas doações, combate-se o desperdício dentro da CEASA-DF, mas corre-se o risco de promovê-lo dentro das entidades, doando um volume maior que a condição real de consumo dos beneficiários.

3.8. Diante do exposto, vislumbra-se a necessidade de se implantar uma unidade de transformação de alimentos, com o objetivo de produzir polpa de frutas e alimentos minimamente processados, dentre outros produtos.

3.9. Ressalta-se ainda que a estrutura física já foi reformada para tal finalidade e já se encontra em condições de receber os equipamentos, mobiliários e utensílios.

4. DOS CONTROLES DE EXECUÇÃO:

4.1. Os bens a serem adquiridos serão conforme segue descrito no item 2, que serve de norteador para parâmetros mínimos de especificações e condições de fornecimento.

5. GARANTIA:

5.1. Os bens a serem adquiridos, obrigatoriamente, deverão ter garantia de fabricação, de acordo com a especificação do fabricante, e sendo mínima de 12 (doze) meses;

6. DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

6.1. Os bens a serem adquiridos deverão ser entregues em até 30 (TRINTA) dias corridos, a contar da data de recebimento da Nota de Empenho.

6.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituído no prazo de 10(dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo de aplicação das penalidades.

6.3. Local de entrega: A contratada/fornecedora deverá entregar os itens, objeto deste contrato, no box da Banco de Alimentos, Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional, localizado na CEASA/DF - SIA Trecho 10, Lote 5 – Pavilhão B 11 - CEP 71208-900 - Guará - Brasília/DF.

6.4. Os documentos referentes a esta contratação deverão ser entregues diretamente ao agente responsável pela seção de patrimônio e almoxarifado desta CEASA/DF, no seguinte endereço: SIA Trecho 10, Lote 05, no horário de 8h30min as 11h00min e de 13h15min as 16h00min de segunda a sexta-feira.

7. DAS ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO:

7.1. Os objetos deverão ser entregues de forma total, e em conformidade com as especificações mínimas do subitem 2.1, mediante a apresentação de Nota fiscal, discriminativa dos itens e de seu Manual do Proprietário.

7.2. A empresa participante do processo licitatório deverá indicar a marca do objeto, que deverá ser de primeira qualidade e produzido no MERCOSUL.

7.3. São inadmissíveis variações de modelos, marcas ou versões de componentes entre os equipamentos de um mesmo objeto, devendo apresentar rigorosamente a mesma configuração da proposta vencedora;

7.4. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela instalação, calibração, regulagem ou qualquer tipo de serviços/peças que se tornem necessários para a pronta utilização dos equipamentos, mobiliários e/ou utensílios;

7.5. Concluídas as entregas, o agente responsável nomeado pela CEASA/DF, irá averiguar as especificações técnicas do objeto e suas conformidades com as exigidas neste T.R. e apresentada na proposta vencedora, em que deve estar rigorosamente correlacionada, admitindo-se superioridade da proposta vencedora em relação ao T.R., nunca o contrário;

7.6. A CEASA/DF, por meio do agente responsável nomeado pela CEASA/DF, acompanhará e fiscalizará a entrega do objeto, certificando-se do cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência e tomando todos os procedimentos julgados necessários ao recebimento do

objeto e, em seguida, carimbando a Nota Fiscal com o Recebimento Provisório – RP;

7.7. A CEASA/DF terá prazo de 10 (dez) dias para verificar as conformidades do objeto fornecido, por meio da Ficha de Inspeção e Aceitação Veicular e, uma vez aprovado, o responsável nomeado pela CEASA/DF, emitirá parecer de conformidade;

7.8. À Contratada caberá sanar as irregularidades por ventura apontada no recebimento provisório, submetendo, se necessário, outro objeto semelhante para nova aferição, quando correlacionados, ficando suspensa a emissão do Termo de Recebimento Definitivo, até que seja sanado o problema apontado;

7.9. A Contratada deverá substituir às suas expensas o objeto contratado, rejeitado no prazo de 10 (dez) dias corridos, sob pena de incorrer em sanções legais cabíveis, garantido o contraditório e a ampla defesa;

7.10. Não será aceito em qualquer hipótese pedido de cancelamento do pedido de compra, após a assinatura da mesma;

7.11. Será vedado e penalizado o fornecedor que entregar produtos sem nenhum tipo de “Controle de Qualidade”, reutilizado ou reaproveitado.

8. DO PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

8.1. O prazo de validade da proposta de preço deverá ser de no mínimo 60 (sessenta) dias, contados da data da apresentação da proposta.

9. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

9.1. Dar fiel cumprimento a execução do objeto deste T.R.

9.2. Efetuar a entrega do objeto contratado em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

9.3. Entregar o objeto contratado dentro de elevados padrões de qualidade de acordo com as especificações constantes neste termo de referência.

9.4. Assumir todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta e a CEASA/DF não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

9.5. Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

9.6. Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à CEASA/DF, decorrentes da utilização dos bens em seu fornecimento.

9.7. Entregar o objeto contratado pelo preço apresentado na proposta final da licitante vencedora.

9.8. Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração seja qual for, desde que praticadas por seus empregados durante a execução do serviço de entrega do objeto, ainda que no local onde sejam entregues.

9.9. Zelar pela perfeita entrega do objeto contratado, devendo as falhas que porventura venham a ocorrer serem sanadas no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da comunicação formal da CEASA/DF.

9.10. Entregar objeto dentro do Cronograma e rotinas estabelecidas, em observância às normas legais e regulamentares aplicáveis.

- 9.11. Responder por todos os danos causados por seus empregados, voluntária ou involuntariamente à CEASA/DF ou terceiros, na prestação dos serviços de entrega do objeto contratado, até mesmo o ato da própria entrega, inclusive por acidentes, mortes, perdas ou destruições, isentando a CEASA/DF de todas e quaisquer reclamações que possam surgir.
- 9.12. Substituir, sempre que exigido pelo Contratante desde que haja justificção por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse do Serviço Público.
- 9.13. A Contratada, subsidiariamente, obriga-se a:
- 9.13.1. Manter o atendimento padrão recomendado pelo fabricante e de acordo com as normas técnicas brasileiras;
- 9.13.2. Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da entrega do objeto contratado, tais como: pessoal, ferramentas, salários, impostos, transporte, alimentação e outros;
- 9.13.3. Ser responsável pelos danos causados diretamente à CEASADF ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo quando da entrega do objeto contratado, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante;
- 9.13.4. Ser responsável, ainda, por danos causados diretamente a qualquer bem de propriedade da CEASA/DF em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados e/ou entregues;
- 9.13.5. Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes desta aquisição;
- 9.13.6. Apresentar obrigatoriamente Prazo de Garantia, para o objeto adquirido pela CEASA/DF, não inferior a 12 (doze) meses a contar da data de Recebimento Definitivo;
- 9.13.7. Não sublocar, total ou parcialmente, o objeto deste contrato;
- 9.13.8. Sujeitar-se à fiscalização por parte da CEASA/DF, no decorrer da entrega do objeto contratado.
- 9.14. A Contratada deve manter, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação;
- 9.15. Arcar com as despesas de embalagem, seguro e transporte dos materiais até o local de entrega;
- 9.16. Os bens devem estar acompanhados do manual do usuário, com uma versão em português e endereço da assistência técnica;
- 9.17. Prestar de assistência técnica no período da garantia através de empresa de credenciada do fabricante, sem ônus para a CEASA/DFI.
- 9.18. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 9.19. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 9.20. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas neste TERMO DE REFERÊNCIA;

10. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- 10.1. Fiscalizar a fiel observância das disposições do objeto do certame através do Executor do Contrato designado para o acompanhamento e recebimento do(s) objeto(s) contratado(s),

registrando em relatório as deficiências porventura existentes, notificando à(s) Empresa(s), sobre a(s) falha(s) ou defeito.

10.2. Comunicar à empresa as eventuais ocorrências havidas no período de vigência da garantia do objeto, podendo solicitar documentação referente à procedência do mesmo ou análise sobre sua qualidade por Órgão Oficial, sem ônus adicionais para a CEASA/DF.

10.3. Efetuar o pagamento pelo fornecimento do(s) objeto(s) contratado(s), na forma convencionada na nota de empenho ou instrumento legal cabível, desde que atendidas às formalidades previstas.

10.4. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

10.5. Rejeitar, no todo ou em parte, o material/equipamento fornecido em desacordo com as obrigações assumidas pelo fornecedor.

11. SANÇÕES

11.1. Serão aplicadas as sanções contidas no decreto 26.851/06 e alterações posteriores.

12. DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado, de acordo com as normas financeiras e orçamentárias da Centrais de Abastecimento do Distrito Federal.



Documento assinado eletronicamente por **MARCOS AURÉLIO RIGUEIRA SAMPAIO - Matr.0001103-7, Assessor(a)**, em 27/02/2019, às 10:23, 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.



Documento assinado eletronicamente por **LIDIANE DE MATOS PIRES - Matr. 0001154-1, Diretor(a) de Segurança Alimentar e Nutricional**, em 27/02/2019, às 11:59, 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= **18993995** código CRC= **74893497**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

SIA Trecho 10, Lote 05, Pavilhão B-11, Banco de Alimentos - Bairro Setor de Indústria e Abastecimento - CEP 71200-100 - DF

(61) 3363-1225