

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2009 - FUNARBE****PROCESSO 5031/09**

<b>OBJETO</b>	Aquisição de Dezenove Tanques Resfriadores de leite tipo Expansão Direta, conforme especificações descritas no item 2.1 e no termo de referência deste Edital.
---------------	--

<b>ANEXOS</b>	<a href="#"><u>DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO</u></a> <a href="#"><u>MINUTA DE CONTRATO</u></a>
---------------	---

**ÍNDICE:**

<b>ITEM</b>	<b>ASSUNTO</b>
1	<a href="#"><u>DISPOSIÇÕES PRELIMINARES</u></a>
2	<a href="#"><u>OBJETO</u></a>
3	<a href="#"><u>PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO</u></a>
4	<a href="#"><u>DO ENVIO DAS PROPOSTAS</u></a>
5	<a href="#"><u>HORÁRIO</u></a>
6	<a href="#"><u>CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E DOS IMPEDIMENTOS</u></a>
7	<a href="#"><u>CREDENCIAMENTO NO APLICATIVO LICITAÇÕES</u></a>
8	<a href="#"><u>PROCESSO DO PREGÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO</u></a>
9	<a href="#"><u>CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO</u></a>
10	<a href="#"><u>DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO</u></a>
11	<a href="#"><u>DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS</u></a>
12	<a href="#"><u>DA FISCALIZAÇÃO</u></a>
13	<a href="#"><u>DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS</u></a>
14	<a href="#"><u>DO PAGAMENTO</u></a>
15	<a href="#"><u>DA GARANTIA E DO PRAZO DE ENTREGA</u></a>
16	<a href="#"><u>DA ANULAÇÃO E REVOGAÇÃO</u></a>
17	<a href="#"><u>DO CONTRATO</u></a>
18	<a href="#"><u>DO REAJUSTE DE PREÇO</u></a>
19	<a href="#"><u>DAS OBRIGAÇÕES DA FUNARBE</u></a>
20	<a href="#"><u>DAS OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA</u></a>
21	<a href="#"><u>DAS SANÇÕES</u></a>
22	<a href="#"><u>DAS DISPOSIÇÕES FINAIS</u></a>

## PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2009 - FUNARBE

PROCESSO Nº 5031/09

OBJETO: Aquisição de Dezenove Tanques Resfriadores de leite tipo Expansão Direta, conforme especificações descritas no item 2.1 deste Edital.

### OBSERVAÇÕES:

**- RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO:**

Até dia: 24-11-2009 às: 8h00min.

**- ABERTURA DAS PROPOSTAS DE PREÇOS:**

Dia: 24-11-2009 às: 8h30min

**- INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:**

Dia: 24-11-2009 às: 14h30min.

**- SITE PARA REALIZAÇÃO DO PREGÃO:** [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br)

**- SITE PARA RETIRADA DO EDITAL:** [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br)

**- ESCLARECIMENTOS:** [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br) - no campo "MENSAGENS", ou via e-mail [brunosaraiva@funarbe.org.br](mailto:brunosaraiva@funarbe.org.br) .

**- REFERÊNCIA DE TEMPO:** Horário de Brasília

### EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 36/2009

A Fundação Arthur Bernardes – FUNARBE torna público, para ciência dos interessados, que no dia 24 de novembro de 2009, às 14:30 horas, através do endereço eletrônico [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br) , fará realizar licitação na modalidade de **Pregão Eletrônico**, com sessão pública do tipo **menor preço por lote**. O procedimento licitatório obedecerá integralmente às disposições contidas na Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Decreto nº 5.504 de 05 de agosto de 2005, Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005 e subsidiariamente a Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, bem como às condições e exigências estabelecidas neste Edital. Os recursos para a contratação são provenientes do Convênio 4247 (Processo Funarbe 15/2006) – UFV MME 2007, celebrado entre a Fundação Arthur Bernardes (Funarbe) e a União, pelo Ministério das Minas e Energia.

## 1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da *INTERNET*, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases.

1.2 Os trabalhos serão conduzidos por funcionário da Fundação Arthur Bernardes - FUNARBE, credenciado como Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo “Licitações” constante da página eletrônica do Banco do Brasil S.A.

## 2. OBJETO

2.1 Aquisição de dezenove Tanques de resfriamento de leite, tipo Expansão Direta, conforme especificações mínimas descritas abaixo:

### 2.1.1- Lote 01 – Tanques Resfriadores

Item	Descrição
1	<p>Aquisição de 01 (um) Tanque com capacidade de 600 litros, com as seguintes especificações mínimas:</p> <p><b>TANQUE RESFRIADOR DE LEITE TIPO EXPANSÃO DIRETA</b> Modelo: Cilíndrico Vertical, para duas ordenhas / regime 24 horas, capaz de resfriar 50% de sua capacidade nominal de leite em no máximo 3 horas Potência em HP: 3,5 HP Capacidade Térmica: 10600 Kcal Alimentação Elétrica: Monofásica de 220 volts Corpo Interno: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura de 1,5mm, acabamento 2B com linhas de solda lixadas e grana 220. Revestimento Externo: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura de 1,0 mm. linhas de solda lixadas grana 220. Isolamento térmico: em poliuretano expandido com espessura de 50mm no costado e 110mm no fundo do tanque variando até 137mm, devido ao desnível para escoamento do leite. Agitador: conjunto de agitador provido de motor-elétrico, redutor de engrenagens , eixo tubular e pás em aço inox AISI 304, rotação de 26 a 32 RPM e fixação do eixo da pá no eixo do redutor através de pino elástico. Tampa: modelo plana, construída em aço inox AISI 304 1,5mm, rebordeadas de forma a ter um perfeito encaixe com a cambota do tanque. A fixação da tampa feita através de braços que articulam sobre um suporte fixado na traseira do revestimento. Tampa equilibrada com função de permanecer aberta, seja para inspeção ou limpeza, furo estampado Ø190mm com sobretampa para entrada do leite e suporte fixado ao braço da tampa para instalação de moto-redutor e agitador. Saídas do Tanque: totalmente sanitária com válvula borboleta estampada Ø2” com rosca padrão SMS para acoplamento do sistema de coleta e porca tampão plástica também de Ø2” SMS. Painel de Controle: painel elétrico localizado sobre a tampa ou acoplado ao sistema de refrigeração, fixado através de suporte na parte traseira do braço de articulação da tampa, facilitando assim a visualização do controlador de temperatura. Painel com caixa elétrica com vedação, contactor, controlador de temperatura digital com função de monitoramento do ciclo do agitador, tempo de partida para rearme do sistema de frio, chave para acionamento, sistema de proteção AC contra descargas elétricas e cabo para aterramento. Sistema de Medição: através de escala medidora e tabela de conversão de</p>

02	<p>milímetros para litros, sendo a tabela elaborada individualmente para cada tanque através de reservatórios calibrados e aferidos pelo INMETRO.</p> <p>Chassi: construído em cantoneiras ABNT 1020 galvanizados 1/4" x 2.1/2" , chassi provido de 6 parafusos niveladores Ø 5/8"x2.1/2" galvanizados e apoiados sobre sapatas de inox.</p> <p>Unidade de Refrigeração: unidade hermética, dimensionada para atender a norma ISO 5708 com sistema de expansão através de capilar ou válvula de expansão.</p> <p>Evaporador: construído em aço inox AISI 304 com chapas de espessura 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara, soldadas através de pontos por eletrofusão, formando alvéolos com expansão calibrada para 1,7 mm entre as chapas e pontos com diâmetro Ø8mm distribuídos em intervalos de 54 x 40 mm intercalados entre si, possuindo sistema de direcionamento do gás refrigerante através de soldagem por costura realizada também por eletrofusão, objetivando o aproveitamento total da troca térmica.</p> <p>Tubulação: em cobre, Filtro secador.</p> <p>Fluído Refrigerante: R22.</p> <p>Obs: Atenção para o item "Revestimento Externo". AISI 304</p> <p>Aquisição de 02 (dois) Tanques com capacidade de 1000 litros, com as seguintes especificações mínimas:</p> <p><b>TANQUE RESFRIADOR DE LEITE TIPO EXPANSÃO DIRETA</b></p> <p>Modelo: Cilíndrico Vertical, para duas ordenhas / regime 24 horas, capaz de resfriar 50% de sua capacidade nominal de leite em no máximo 3 horas</p> <p>Potência em HP: 3,5 HP</p> <p>Capacidade Térmica: 10600 Kcal</p> <p>Alimentação Elétrica: Monofásica de 220 volts</p> <p>Corpo Interno: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura de 1,5mm, acabamento 2B com linhas de solda lixadas e grana 220.</p> <p>Revestimento Externo: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura de 1,0 mm. linhas de solda lixadas grana 220.</p> <p>Isolamento térmico: em poliuretano expandido com espessura de 50mm no costado e 110mm no fundo do tanque variando até 137mm, devido ao desnível para escoamento do leite.</p> <p>Agitador: conjunto de agitador provido de motor-elétrico, redutor de engrenagens , eixo tubular e pás em aço inox AISI 304, rotação de 26 a 32 RPM e fixação do eixo da pá no eixo do redutor através de pino elástico.</p> <p>Tampa: modelo plana, construída em aço inox AISI 304 1,5mm, rebordeadas de forma a ter um perfeito encaixe com a cambota do tanque. A fixação da tampa feita através de braços que articulam sobre um suporte fixado na traseira do revestimento. Tampa equilibrada com função de permanecer aberta, seja para inspeção ou limpeza, furo estampado Ø190mm com sobretampa para entrada do leite e suporte fixado ao braço da tampa para instalação de moto-redutor e agitador.</p> <p>Saídas do Tanque: totalmente sanitária com válvula borboleta estampada Ø2" com rosca padrão SMS para acoplamento do sistema de coleta e porca tampão plástica também de Ø2" SMS.</p> <p>Painel de Controle: painel elétrico localizado sobre a tampa ou acoplado ao sistema de refrigeração, fixado através de suporte na parte traseira do braço de articulação da tampa, facilitando assim a visualização do controlador de temperatura. Painel com caixa elétrica com vedação, contactor, controlador de temperatura digital com função de monitoramento do ciclo do agitador, tempo de partida para rearme do sistema de frio, chave para acionamento, sistema de proteção AC contra descargas elétricas e cabo para aterramento.</p>
----	--

03	<p>Sistema de Medição: através de escala medidora e tabela de conversão de milímetros para litros, sendo a tabela elaborada individualmente para cada tanque através de reservatórios calibrados e aferidos pelo INMETRO.</p> <p>Chassi: construído em cantoneiras ABNT 1020 galvanizados 1/4" x 2.1/2" , chassi provido de 6 parafusos niveladores Ø 5/8"x2.1/2" galvanizados e apoiados sobre sapatas de inox.</p> <p>Unidade de Refrigeração: unidade hermética, dimensionada para atender a norma ISO 5708 com sistema de expansão através de capilar ou válvula de expansão.</p> <p>Evaporador: construído em aço inox AISI 304 com chapas de espessura 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara, soldadas através de pontos por eletrofusão, formando alvéolos com expansão calibrada para 1,7 mm entre as chapas e pontos com diâmetro Ø8mm distribuídos em intervalos de 54 x 40 mm intercalados entre si, possuindo sistema de direcionamento do gás refrigerante através de soldagem por costura realizada também por eletrofusão, objetivando o aproveitamento total da troca térmica.</p> <p>Tubulação: em cobre, Filtro secador.</p> <p>Fluído Refrigerante: R22.</p> <p>Obs: Atenção para o item "Revestimento Externo". AISI 304</p> <p>Aquisição de 08 (oito) Tanques com capacidade de 1500 litros, com as seguintes especificações mínimas:</p> <p><b>TANQUE RESFRIADOR DE LEITE TIPO EXPANSÃO DIRETA</b></p> <p>Modelo: Cilíndrico Vertical, para duas ordenhas / regime 24 horas, capaz de resfriar 50% de sua capacidade nominal de leite em no máximo 3 horas</p> <p>Potência em HP: 3,5 HP</p> <p>Capacidade Térmica: 10600 Kcal</p> <p>Alimentação Elétrica: Monofásica de 220 volts</p> <p>Corpo Interno: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura de 1,5mm, acabamento 2B com linhas de solda lixadas e grana 220.</p> <p>Revestimento Externo: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura de 1,0 mm. linhas de solda lixadas grana 220.</p> <p>Isolamento térmico: em poliuretano expandido com espessura de 50mm no costado e 110mm no fundo do tanque variando até 137mm, devido ao desnível para escoamento do leite.</p> <p>Agitador: conjunto de agitador provido de motor-elétrico, redutor de engrenagens , eixo tubular e pás em aço inox AISI 304, rotação de 26 a 32 RPM e fixação do eixo da pá no eixo do redutor através de pino elástico.</p> <p>Tampa: modelo plana, construída em aço inox AISI 304 1,5mm, rebordeadas de forma a ter um perfeito encaixe com a cambota do tanque. A fixação da tampa feita através de braços que articulam sobre um suporte fixado na traseira do revestimento. Tampa equilibrada com função de permanecer aberta, seja para inspeção ou limpeza, furo estampado Ø190mm com sobretampa para entrada do leite e suporte fixado ao braço da tampa para instalação de moto-redutor e agitador.</p> <p>Saídas do Tanque: totalmente sanitária com válvula borboleta estampada Ø2" com rosca padrão SMS para acoplamento do sistema de coleta e porca tampão plástica também de Ø2" SMS.</p> <p>Painel de Controle: painel elétrico localizado sobre a tampa ou acoplado ao sistema de refrigeração, fixado através de suporte na parte traseira do braço de articulação da tampa, facilitando assim a visualização do controlador de temperatura. Painel com caixa elétrica com vedação, contactor, controlador de temperatura digital com função de monitoramento do ciclo do agitador, tempo de partida para rearme do sistema de frio, chave para acionamento, sistema de proteção AC contra descargas elétricas e cabo para aterramento.</p>
----	--

04	<p>Sistema de Medição: através de escala medidora e tabela de conversão de milímetros para litros, sendo a tabela elaborada individualmente para cada tanque através de reservatórios calibrados e aferidos pelo INMETRO.</p> <p>Chassi: construído em cantoneiras ABNT 1020 galvanizados 1/4" x 2.1/2" , chassi provido de 6 parafusos niveladores Ø 5/8"x2.1/2" galvanizados e apoiados sobre sapatas de inox.</p> <p>Unidade de Refrigeração: unidade hermética, dimensionada para atender a norma ISO 5708 com sistema de expansão através de capilar ou válvula de expansão.</p> <p>Evaporador: construído em aço inox AISI 304 com chapas de espessura 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara, soldadas através de pontos por eletrofusão, formando alvéolos com expansão calibrada para 1,7 mm entre as chapas e pontos com diâmetro Ø8mm distribuídos em intervalos de 54 x 40 mm intercalados entre si, possuindo sistema de direcionamento do gás refrigerante através de soldagem por costura realizada também por eletrofusão, objetivando o aproveitamento total da troca térmica.</p> <p>Tubulação: em cobre, Filtro secador.</p> <p>Fluído Refrigerante: R22.</p> <p>Obs: Atenção para o item "Revestimento Externo". AISI 304</p> <p>Aquisição de 04 (quatro) Tanques com capacidade de 2000 litros, com as seguintes especificações mínimas:</p> <p><b>TANQUE RESFRIADOR DE LEITE TIPO EXPANSÃO DIRETA</b></p> <p>Modelo: Cilíndrico Vertical, para duas ordenhas / regime 24 horas, capaz de resfriar 50% de sua capacidade nominal de leite em no máximo 3 horas</p> <p>Potência em HP: 3,5 HP</p> <p>Capacidade Térmica: 10600 Kcal</p> <p>Alimentação Elétrica: Monofásica de 220 volts</p> <p>Corpo Interno: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura de 1,5mm, acabamento 2B com linhas de solda lixadas e grana 220.</p> <p>Revestimento Externo: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura de 1,0 mm. linhas de solda lixadas grana 220.</p> <p>Isolamento térmico: em poliuretano expandido com espessura de 50mm no costado e 110mm no fundo do tanque variando até 137mm, devido ao desnível para escoamento do leite.</p> <p>Agitador: conjunto de agitador provido de motor-elétrico, redutor de engrenagens , eixo tubular e pás em aço inox AISI 304, rotação de 26 a 32 RPM e fixação do eixo da pá no eixo do redutor através de pino elástico.</p> <p>Tampa: modelo plana, construída em aço inox AISI 304 1,5mm, rebordeadas de forma a ter um perfeito encaixe com a cambota do tanque. A fixação da tampa feita através de braços que articulam sobre um suporte fixado na traseira do revestimento. Tampa equilibrada com função de permanecer aberta, seja para inspeção ou limpeza, furo estampado Ø190mm com sobretampa para entrada do leite e suporte fixado ao braço da tampa para instalação de moto-redutor e agitador.</p> <p>Saídas do Tanque: totalmente sanitária com válvula borboleta estampada Ø2" com rosca padrão SMS para acoplamento do sistema de coleta e porca tampão plástica também de Ø2" SMS.</p> <p>Painel de Controle: painel elétrico localizado sobre a tampa ou acoplado ao sistema de refrigeração, fixado através de suporte na parte traseira do braço de articulação da tampa, facilitando assim a visualização do controlador de temperatura. Painel com caixa elétrica com vedação, contactor, controlador de temperatura digital com função de monitoramento do ciclo do agitador, tempo de partida para rearme do sistema de frio, chave para acionamento, sistema de proteção AC contra descargas elétricas e</p>
----	---

<p>05</p>	<p>cabo para aterramento. Sistema de Medição: através de escala medidora e tabela de conversão de milímetros para litros, sendo a tabela elaborada individualmente para cada tanque através de reservatórios calibrados e aferidos pelo INMETRO. Chassi: construído em cantoneiras ABNT 1020 galvanizados 1/4" x 2.1/2" , chassi provido de 6 parafusos niveladores Ø 5/8"x2.1/2" galvanizados e apoiados sobre sapatas de inox. Unidade de Refrigeração: unidade hermética, dimensionada para atender a norma ISO 5708 com sistema de expansão através de capilar ou válvula de expansão. Evaporador: construído em aço inox AISI 304 com chapas de espessura 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara, soldadas através de pontos por eletrofusão, formando alvéolos com expansão calibrada para 1,7 mm entre as chapas e pontos com diâmetro Ø8mm distribuídos em intervalos de 54 x 40 mm intercalados entre si, possuindo sistema de direcionamento do gás refrigerante através de soldagem por costura realizada também por eletrofusão, objetivando o aproveitamento total da troca térmica. Tubulação: em cobre, Filtro secador. Fluído Refrigerante: R22.</p> <p>Obs: Atenção para o item "Revestimento Externo". AISI 304</p> <p>Aquisição de 02 (dois) Tanques com capacidade de 2500 litros, com as seguintes especificações mínimas:</p> <p><b>TANQUE RESFRIADOR DE LEITE TIPO EXPANSÃO DIRETA</b> Modelo: Cilíndrico Vertical, para duas ordenhas / regime 24 horas, capaz de resfriar 50% de sua capacidade nominal de leite em no máximo 3 horas Potência em HP: 3,5 HP Capacidade Térmica: 10600 Kcal Alimentação Elétrica: Monofásica de 220 volts Corpo Interno: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura de 1,5mm, acabamento 2B com linhas de solda lixadas e grana 220. Revestimento Externo: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura de 1,0 mm. linhas de solda lixadas grana 220. Isolamento térmico: em poliuretano expandido com espessura de 50mm no costado e 110mm no fundo do tanque variando até 137mm, devido ao desnível para escoamento do leite. Agitador: conjunto de agitador provido de motor-elétrico, redutor de engrenagens , eixo tubular e pás em aço inox AISI 304, rotação de 26 a 32 RPM e fixação do eixo da pá no eixo do redutor através de pino elástico. Tampa: modelo plana, construída em aço inox AISI 304 1,5mm, rebordeadas de forma a ter um perfeito encaixe com a cambota do tanque. A fixação da tampa feita através de braços que articulam sobre um suporte fixado na traseira do revestimento. Tampa equilibrada com função de permanecer aberta, seja para inspeção ou limpeza, furo estampado Ø190mm com sobretampa para entrada do leite e suporte fixado ao braço da tampa para instalação de moto-redutor e agitador. Saídas do Tanque: totalmente sanitária com válvula borboleta estampada Ø2" com rosca padrão SMS para acoplamento do sistema de coleta e porca tampão plástica também de Ø2" SMS. Painel de Controle: painel elétrico localizado sobre a tampa ou acoplado ao sistema de refrigeração, fixado através de suporte na parte traseira do braço de articulação da tampa, facilitando assim a visualização do controlador de temperatura. Painel com caixa elétrica com vedação, contactor, controlador de temperatura digital com função de monitoramento do ciclo do agitador, tempo de partida para rearme do sistema de</p>
-----------	--

	<p>frio, chave para acionamento, sistema de proteção AC contra descargas elétricas e cabo para aterramento.</p> <p>Sistema de Medição: através de escala medidora e tabela de conversão de milímetros para litros, sendo a tabela elaborada individualmente para cada tanque através de reservatórios calibrados e aferidos pelo INMETRO.</p> <p>Chassi: construído em cantoneiras ABNT 1020 galvanizados 1/4" x 2.1/2" , chassi provido de 6 parafusos niveladores Ø 5/8"x2.1/2" galvanizados e apoiados sobre sapatas de inox.</p> <p>Unidade de Refrigeração: unidade hermética, dimensionada para atender a norma ISO 5708 com sistema de expansão através de capilar ou válvula de expansão.</p> <p>Evaporador: construído em aço inox AISI 304 com chapas de espessura 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara, soldadas através de pontos por eletrofusão, formando alvéolos com expansão calibrada para 1,7 mm entre as chapas e pontos com diâmetro Ø8mm distribuídos em intervalos de 54 x 40 mm intercalados entre si, possuindo sistema de direcionamento do gás refrigerante através de soldagem por costura realizada também por eletrofusão, objetivando o aproveitamento total da troca térmica.</p> <p>Tubulação: em cobre, Filtro secador.</p> <p>Fluído Refrigerante: R22.</p> <p>Obs: Atenção para o item "Revestimento Externo". AISI 304</p>
06	<p>Aquisição de 02 (dois) Tanques com capacidade de 3000 litros, com as seguintes especificações mínimas:</p> <p><b>TANQUE RESFRIADOR DE LEITE TIPO EXPANSÃO DIRETA</b></p> <p>Modelo: Cilíndrico Vertical, para duas ordenhas / regime 24 horas, capaz de resfriar 50% de sua capacidade nominal de leite em no máximo 3 horas</p> <p>Potência em HP: 3,5 HP</p> <p>Capacidade Térmica: 10600 Kcal</p> <p>Alimentação Elétrica: Monofásica de 220 volts</p> <p>Corpo Interno: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura de 1,5mm, acabamento 2B com linhas de solda lixadas e grana 220.</p> <p>Revestimento Externo: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura de 1,0 mm. linhas de solda lixadas grana 220.</p> <p>Isolamento térmico: em poliuretano expandido com espessura de 50mm no costado e 110mm no fundo do tanque variando até 137mm, devido ao desnível para escoamento do leite.</p> <p>Agitador: conjunto de agitador provido de motor-elétrico, redutor de engrenagens , eixo tubular e pás em aço inox AISI 304, rotação de 26 a 32 RPM e fixação do eixo da pá no eixo do redutor através de pino elástico.</p> <p>Tampa: modelo plana, construída em aço inox AISI 304 1,5mm, rebordeadas de forma a ter um perfeito encaixe com a cambota do tanque. A fixação da tampa feita através de braços que articulam sobre um suporte fixado na traseira do revestimento. Tampa equilibrada com função de permanecer aberta, seja para inspeção ou limpeza, furo estampado Ø190mm com sobretampa para entrada do leite e suporte fixado ao braço da tampa para instalação de moto-redutor e agitador.</p> <p>Saídas do Tanque: totalmente sanitária com válvula borboleta estampada Ø2" com rosca padrão SMS para acoplamento do sistema de coleta e porca tampão plástica também de Ø2" SMS.</p> <p>Painel de Controle: painel elétrico localizado sobre a tampa ou acoplado ao sistema de refrigeração, fixado através de suporte na parte traseira do braço de articulação da tampa, facilitando assim a visualização do controlador de temperatura. Painel com caixa elétrica com vedação, contactor, controlador de temperatura digital com função</p>

<p>de monitoramento do ciclo do agitador, tempo de partida para rearme do sistema de frio, chave para acionamento, sistema de proteção AC contra descargas elétricas e cabo para aterramento.</p> <p>Sistema de Medição: através de escala medidora e tabela de conversão de milímetros para litros, sendo a tabela elaborada individualmente para cada tanque através de reservatórios calibrados e aferidos pelo INMETRO.</p> <p>Chassi: construído em cantoneiras ABNT 1020 galvanizados 1/4" x 2.1/2" , chassi provido de 6 parafusos niveladores Ø 5/8"x2.1/2" galvanizados e apoiados sobre sapatas de inox.</p> <p>Unidade de Refrigeração: unidade hermética, dimensionada para atender a norma ISO 5708 com sistema de expansão através de capilar ou válvula de expansão.</p> <p>Evaporador: construído em aço inox AISI 304 com chapas de espessura 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara, soldadas através de pontos por eletrofusão, formando alvéolos com expansão calibrada para 1,7 mm entre as chapas e pontos com diâmetro Ø8mm distribuídos em intervalos de 54 x 40 mm intercalados entre si, possuindo sistema de direcionamento do gás refrigerante através de soldagem por costura realizada também por eletrofusão, objetivando o aproveitamento total da troca térmica.</p> <p>Tubulação: em cobre, Filtro secador.</p> <p>Fluído Refrigerante: R22.</p> <p>Obs: Atenção para o item "Revestimento Externo". AISI 304</p>
---

### 3. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

3.1 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este Pregão deverão ser enviados ao Pregoeiro, até **03 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico via internet, no site [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), no campo MENSAGENS ou via e-mail para [brunosaraiva@funarbe.org.br](mailto:brunosaraiva@funarbe.org.br).

3.2 Os pedidos serão respondidos diretamente no site [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), no campo "MENSAGENS", no link correspondente a este Edital.

### 4. DO ENVIO DAS PROPOSTAS

4.1 O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como verdadeiras suas propostas e lances.

4.2 A proposta de preços deverá conter:

- a) prazo da entrega dos equipamentos, na localidade indicada neste edital e no futuro instrumento de contrato, não superior a 30 (trinta) dias consecutivos, a contar da assinatura do futuro Contrato;
- b) marca, modelo, especificações detalhadas e prospecto com fotos;
- c) cotação dos preços unitários e totais, em moeda nacional, incluindo todas e quaisquer despesas, tais como frete, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o fornecimento dos equipamentos;
- d) validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

4.2.1 A licitante deverá apresentar, anexados à Proposta de Preços, os seguintes documentos:

- a) especificações do objeto de forma clara, descrevendo detalhadamente as características técnicas dos equipamentos ofertados, incluindo especificação de marca, modelo, procedência e outros elementos que, de forma inequívoca, identifiquem e constatem as especificações cotadas;
- b) declaração expressa de que os preços contidos na proposta incluem todos os custos e despesas, necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos.

4.3 A proposta contendo a descrição dos equipamentos ofertados deverá ser enviada em papel timbrado da empresa, de forma detalhada, datada e assinada, via fax, de imediato, com posterior encaminhamento do original, devendo ser recebida pela FUNARBE dentro do prazo máximo de **5 dias úteis** após o encerramento do certame.

4.3.1 A empresa que não enviar a proposta dentro do prazo estipulado será automaticamente desclassificada, podendo ser retirada do cadastro de fornecedores da FUNARBE, quando o ato não for justificado e acatado pela Fundação.

## 5. HORÁRIO

Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão obrigatoriamente o **horário de Brasília – DF** e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

## 6. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E DOS IMPEDIMENTOS

6.1 A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.

Obs.: a informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do site [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), opção “Acesso Identificado”.

6.2 Estarão **impedidas** de participar de qualquer fase do processo, dentro de uma ou mais das situações a seguir, empresas:

- 6.2.1 que se encontrem sob falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- 6.2.2 em regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;
- 6.2.3 estrangeiras que não funcionem no País;
- 6.2.4 que estiverem inadimplentes com a FUNARBE;
- 6.2.5 que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública ou punidas com suspensão do direito de licitar e contratar pela Fundação Arthur Bernardes.

## 7. CREDENCIAMENTO NO APLICATIVO LICITAÇÕES

7.1 Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas junto às Agências do Banco do Brasil S.A., sediadas no País.

7.2 As pessoas jurídicas ou firmas individuais deverão credenciar representantes, mediante apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br).

7.3 O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

7.4 Nos termos da Lei Complementar 123/2006, em se tratando de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), e para usufruir dos benefícios previstos no Capítulo V da lei em tela, na ocasião do credenciamento junto ao Banco do Brasil deverá se manifestar para que seja incluída a expressão “ME” (Microempresa) ou “EPP” (Empresa de Pequeno Porte), à sua firma ou denominação, conforme o caso. Contudo, se o proponente já dispuser de identificação e senha pessoal junto ao Banco do Brasil sem as denominações “ME” ou “EPP”, deverá providenciar OBRIGATORIAMENTE a alteração de seu cadastro para inclusão das expressões “ME” ou “EPP”.

## **8. PROCESSAMENTO DO PREGÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

8.1 A partir do horário previsto no sistema, terá início a sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas, desclassificando aquelas que não estiverem em conformidade com as disposições deste Edital, mediante fundamentação e registro no Sistema. Somente as propostas classificadas pelo Pregoeiro participarão das fases de lances.

8.2 Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

8.3 Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

8.4 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

8.5 Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

8.6 A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá período de tempo de até trinta minutos, aleatoriamente determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

8.7 O sistema informará a proposta de menor preço, imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

8.8 Encerrada a etapa de lances e com base em dados fornecidos pela Receita Federal o sistema eletrônico selecionará as propostas das ME's/EPP's empatadas com a de menor valor, (sendo a suposta vencedora empresa de grande porte), para que a ME/EPP melhor classificada possa, no prazo de 05 (cinco) minutos determinados pelo sistema, apresentar seu último lance inferior ao da empresa de grande porte, suposta vencedora; (Art. 45, § 3º da LC 123/2006).

8.9 Considera-se empate as propostas das ME's/EPP's superiores em até 5% (cinco) por cento do menor preço da empresa de grande porte melhor classificada, quando este for de menor valor; (Art. 44, § 2º da LC 123/2006).

8.10 Todos os demais procedimentos cabíveis serão na conformidade dos ordenamentos da LC 123/2006, em especial os artigos 42 a 45, bem como disposições regulamentares do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

8.11 A preferência às ME's e EPP's será concedida da seguinte forma:

8.11.1 Ocorrendo o empate, a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela classificada em 1º lugar no certame, apresentada por licitante não considerada ME ou EPP, situação em que será adjudicado o objeto licitado em seu favor;

8.11.2 Na hipótese da não contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, com base no subitem anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem em situação de empate, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

8.11.3 No caso de equivalência de lances apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte, os mesmos não serão considerados iguais, prevalecendo a ordem de apresentação pelas licitantes.

8.11.4 Após o encerramento dos lances, a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de cinco minutos por item em situação de empate, sob pena de preclusão.

8.11.5 Não apresentada nova proposta no prazo fixado no subitem anterior, serão convocadas as remanescentes microempresas e empresas de pequeno porte que porventura se encontrem em situação de empate.

8.11.6 Na hipótese da não contratação de microempresa ou empresa de pequeno porte, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente de menor preço.

8.12 Não sendo apresentados lances na forma dos itens anteriores, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, *e depois de observados os procedimentos dos itens seguintes*, e não havendo procedimento automaticamente disponibilizado pelo sistema da licitação, será realizado sorteio, em data a ser definida pelo pregoeiro e informada aos licitantes com propostas empatadas. O mesmo se aplica para as propostas das ME's/EPP's empatadas entre si, caso sejam elas as de menor valor no certame.

8.13 Depois de observados todos esses procedimentos, classificadas as propostas, nos termos do edital, o pregoeiro efetuará consulta ao SICAF para comprovar a regularidade de situação do autor da melhor proposta, avaliada na forma da Lei 8.666/93. O Pregoeiro verificará, também, o cumprimento às demais exigências para habilitação contidas neste Edital.

8.14 Os documentos relativos aos requisitos não compreendidos no SICAF – solicitados na "Habilitação", deverão ser remetidos por fax, de imediato, com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada, no prazo de 05 (cinco) dias.

8.15 Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor.

8.16 Constatando o atendimento das exigências fixadas neste Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.

8.17 Caberá ao fornecedor 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.

## **9. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO**

### **9.1 Relativos à Habilitação Jurídica:**

- 9.1.1 Registro comercial, para empresários;
- 9.1.2 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, para as sociedades empresárias, e, no caso de sociedades por ações, acompanhados dos documentos comprobatórios de eleição de seus administradores;
- 9.1.3 Inscrição do ato constitutivo acompanhada de prova da diretoria em exercício, para as sociedades simples e demais entidades;

### **9.2 Relativos à Regularidade Fiscal:**

- 9.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- 9.2.2 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativa ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.2.3 Prova de regularidade perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- 9.2.4 Prova de regularidade perante a Seguridade Social, inclusive relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

9.3 As empresas regularmente cadastradas e habilitadas no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores - **SICAF**, instituído pelo Ministério da Administração Federal e Reforma do Estado, conforme Instrução Normativa nº 05, de 21/7/95, ficarão dispensadas de apresentar os documentos de que tratam os subitens **9.1**, **9.2**, ficando aquelas não cadastradas no SICAF obrigadas a apresentar toda documentação exigida para habilitação, no prazo máximo de **05 dias úteis** (item 8.9).

9.4 Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus anexos, deverá o Pregoeiro considerar o proponente inabilitado.

9.5 As MEs ou EPPs, por ocasião da participação nesta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de habilitação jurídica e regularidade fiscal, mesmo que apresente alguma restrição quanto a regularidade fiscal, sob pena de inabilitação.

9.6 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal pelas MEs ou EPPs, será assegurado o prazo de 02 (dois) dias úteis, prorrogáveis por igual período, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame.

9.7 A não regularização da documentação no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

9.8 As MEs ou EPPs deverão juntar, no envelope de habilitação, Declaração de enquadramento de Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, conforme modelo abaixo:

## DECLARAÇÃO

Declaramos para os fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade de Pregão Eletrônico, nº 36/2009 instaurado pela Fundação Arthur Bernardes, que somos Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte e que atendemos os requisitos para participação nesta licitação, sujeitando-nos as disposições previstas na Lei Complementar 123/2006 e as disposições do Edital. Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

Viçosa, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2009.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do responsável  
Proponente: Nome do responsável:  
Cargo: RG/CPF

## 10. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

10.1 Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do Pregão, na forma eletrônica.

10.2 A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar do processo licitatório, até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

10.3 Não serão reconhecidas impugnações via fax e estando vencidos os respectivos prazos legais.

10.4 Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

10.5 Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

## 11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

11.1 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contra-razões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

11.2 A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

11.3 Os recursos contra a decisão do Pregoeiro não terão efeito suspensivo.

11.4 O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.5 Decididos os recursos, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

## **12. DA FISCALIZAÇÃO**

Os equipamentos serão recebidos na localidade indicada neste edital e no futuro instrumento contratual, por servidor designado, para conferência e verificação da qualidade, ficando a licitante vencedora obrigada a prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados, devendo substituir todos os acessórios/peças que apresentarem defeito de fabricação, ou estiverem em desacordo com as disposições editalícias.

## **13. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS**

13.1 Em conformidade com o artigo 73, inciso I, da Lei n.º 8.666/93, mediante termo, o objeto desta licitação será recebido:

13.1.1 provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, imediatamente após a entrega, para posterior verificação da conformidade do material com as especificações técnicas solicitadas;

13.1.2 definitivamente, pela autoridade competente, em até 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório.

13.2 Os recebimentos provisório e/ou definitivo não excluem a responsabilidade civil pela solidez e segurança do fornecimento, nem a ético-profissional pela perfeita execução do fornecimento, dentro dos limites estabelecidos em lei.

## **14. DO PAGAMENTO**

14.1 O pagamento será efetuado pela FUNARBE, através de ordem bancária a favor da licitante vencedora, até o 15º (décimo quinto) dia útil, após o recebimento.

14.2. O pagamento somente será liberado após o responsável pela conferência no Município atestar o recebimento e instalação dos equipamentos, conforme declaração no ANEXO I. Fica a licitante vencedora obrigada a recolher a declaração e encaminhar para a FUNARBE, juntamente com a nota fiscal.

14.3. O responsável somente atestará e liberará a Nota Fiscal para pagamento quando cumpridas, pela licitante vencedora, todas as condições pactuadas.

14.4. A licitante vencedora deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, o número de sua conta bancária e respectiva agência.

## **15. DA GARANTIA E DO PRAZO DE ENTREGA**

15.1 A garantia dos equipamentos, objeto deste Edital será de no mínimo 12 (doze) meses, a contar da data do recebimento definitivo, devendo a licitante vencedora prestar assistência técnica durante a vigência do prazo de garantia, nas seguintes condições:

15.1.1 Independentemente de ser ou não o fabricante, caberá à licitante efetuar, durante o prazo da garantia, a substituição de toda peça ou componente que apresentar defeito de fabricação ou divergências com as especificações fornecidas, no prazo máximo de 7 dias úteis;

15.1.2 Quando a FUNARBE detectar qualquer defeito nos equipamentos entrará imediatamente em contato com a empresa vencedora, que terá o prazo de 48 (quarenta e oito) horas para atender ao chamado da Fundação;

15.1.3 Caso o atendimento do chamado não seja realizado dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, salvo por motivo justificado e aceito pela Administração, a licitante ficará sujeita à multa estabelecida neste Edital.

15.2 A licitante deverá respeitar o prazo máximo de 30 (trinta) dias consecutivos, a partir da data de assinatura do futuro Contrato, para entrega dos equipamentos.

## **16. DA ANULAÇÃO E REVOGAÇÃO**

16.1 A FUNARBE reserva-se o direito de revogar ou anular a presente licitação nas hipóteses previstas no art. 29 do Decreto nº 5.450, de 2005.

16.2 A anulação do procedimento induz à do contrato.

16.3 Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação desta licitação, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado.

## **17. DO CONTRATO**

17.1 Homologado o resultado da licitação, a FUNARBE convocará a licitante vencedora para assinatura do futuro contrato, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da convocação.

17.2 O prazo previsto no subitem 17.1 poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação do interessado, desde que por motivo justificado reconhecido pela Administração.

17.3 Decorridos 60 (sessenta) dias da sessão pública do Pregão Eletrônico, caso não ocorra convocação para assinatura do futuro Contrato, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

## **18. DO REAJUSTE DO PREÇO**

O preço contratado somente admitirá reajuste na forma do artigo 40, XI da lei 8.666/93, se devidamente comprovadas nos autos do processo de licitação a variação efetiva do custo de produção entre a data de apresentação da proposta ou do orçamento a que a proposta se referir e a data de adimplemento da contraprestação ajustada. O reajuste será processado com base em índices oficiais de preços, específicos ou setoriais, devidamente referidos e comprovados nos autos do processo.

## **19. DAS OBRIGAÇÕES DA FUNARBE**

19.1 Proporcionar todas as facilidades para que a licitante vencedora possa desempenhar seus trabalhos dentro das normas deste Pregão, destinando local apropriado para a entrega dos equipamentos.

19.2 Indicar, no local de entrega, a pessoa responsável pelo recebimento, para fins de conferência e atestado de conformidade da entrega.

19.3 Comunicar à licitante vencedora qualquer irregularidade quanto ao funcionamento dos equipamentos.

## **20. DAS OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA**

20.1 A Contratada terá que comprovar que é representante exclusiva dos equipamentos oferecidos, revendedor autorizado pelo fabricante ou pelo distribuidor, distribuidor, ou o próprio fabricante do equipamento.

20.2 Deverá a Contratada entregar e instalar os equipamentos de acordo com as especificações e conforme objeto deste edital e do respectivo contrato.

20.3 Apresentar junto com a Nota Fiscal declaração/termos/certificados relativos a garantia dos equipamentos, não inferior a 12 (doze) meses a contar da data de seu recebimento definitivo.

20.4 Efetuar a entrega diretamente na localidade abaixo:

LOTE	LOCAL	Quantidade	VALOR DE REFERÊNCIA TOTAL
01	<p><b>MUNICÍPIO: RIO POMBA-MG</b> LOCAL DE ENTREGA: 1 TANQUE (1500 LITROS) PARA BOM JARDIM - SITIO UNIÃO 1 TANQUE (1500 LITROS) PARA BOM JARDIM - SITIO BOM JARDIM</p> <p><b>MUNICÍPIO: MINDURI-MG</b> LOCAL DE ENTREGA: 2 TANQUES (1500 LITROS) PARA COMUNIDADE DE MONJOLINHO</p> <p><b>MUNICÍPIO: BOM JARDIM DE MINAS-MG</b> LOCAL DE ENTREGA: 1 TANQUE (1500 LITROS) PARA COMUNIDADE DE TABOÃO 1 TANQUE ( 1000 LITROS) PARA COMUNIDADE DE EMBUTAIA 1 TANQUE (1000 LITROS) PARA COMUNIDADE BAIXO DA SERRA 1 TANQUE (600 LITROS) PARA COMUNIDADE DE SERROTE</p> <p><b>MUNICÍPIO: RIO NOVO-MG</b> LOCAL DE ENTREGA: 1 TANQUE (2500 LITROS) PARA COMUNIDADE DE CALIXTO 1 TANQUE (2500 LITROS) PARA COMUNIDADE DE BOIADEIROS</p> <p><b>MUNICÍPIO: PEQUERI-MG</b> LOCAL DE ENTREGA: 1 TANQUE (3000 LITROS) PARA RUA SANTA RITA, 575 - CENTRO - PERIMETRO URBANO</p> <p><b>MUNICÍPIO: OLIVEIRA FORTES-MG</b> LOCAL DE ENTREGA: 1 TANQUE (2000 LITROS) PARA COMUNIDADE DA SEDE 1 TANQUE (2000 LITROS) PARA COMUNIDADE DO BARREIRO</p> <p><b>MUNICÍPIO: IBERTIOGA-MG</b> LOCAL DE ENTREGA: 2 TANQUES (2000 LITROS) PARA RUA JOSEFINA ANTUNES, 480 CENTRO</p> <p><b>MUNICÍPIO: MARIPA DE MINAS-MG</b> LOCAL DE ENTREGA: 1 TANQUE (3000 LITROS) PARA PARQUE DE EXPOSICOES AGROPECUARIA</p>	19	R\$198.960,00

<b>MUNICÍPIO: ALTO RIO DOCE-MG</b> LOCAL DE ENTREGA: 1 TANQUE (1500 LITROS) PARA COMUNIDADE DE MARIANO 1 TANQUE (1500 LITROS) PARA COMUNIDADE DE SOBRADO 1 TANQUE (1500 LITROS) PARA COMUNIDADE DE SAO DIMAS		
--	--	--

## 21. DAS SANÇÕES

21.1 Pela inexecução total ou parcial do futuro Contrato, a FUNARBE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar, as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa na forma prevista no subitem 21.2;

21.2 A licitante vencedora estará sujeita à multa tratada no subitem anterior, nos seguintes casos:

- a) se não entregar os equipamentos no prazo estipulado, a não ser por motivo de força maior reconhecido pela FUNARBE, ficará sujeita à multa diária de 0,5% (meio por cento) do valor total do futuro Contrato, por dia que ultrapasse o referido prazo, aplicável até o 30º (trigésimo) dia;
- b) a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, será considerada recusa formal, sendo o contrato rescindido e a Autorização de Fornecimento cancelada, sujeitando-se a licitante vencedora ao pagamento de multa compensatória de 25% (vinte e cinco por cento) do valor total do futuro Contrato;
- c) o descumprimento do prazo em relação à assistência técnica, poderá acarretar a aplicação de multa equivalente a 0,5% (cinco décimos por cento) do valor total do futuro Contrato, por período de 24 (vinte e quatro) horas de permanência do defeito, contados do término do prazo de 02 (dois) dias úteis de que trata o item 14.1.2 deste Edital.

21.3 As multas referidas no subitem anterior serão descontadas segundo a ordem estabelecida nos §§ 2º e 3º do art. 86, da Lei nº 8.666, de 1993.

21.4 Qualquer penalidade aplicada será precedida da observância do contraditório e da ampla defesa.

21.5 Havendo rescisão por culpa da licitante vencedora, esta ficará sujeita a multa de 25% (vinte e cinco inteiros por cento) do valor total do contrato, e ainda às penalidades previstas na lei nº 8.666/93, em seus artigos 81 a 86. Havendo rescisão unilateral por parte da FUNARBE, sem culpa da licitante vencedora, esta será ressarcida dos prejuízos devidamente comprovados que houver sofrido, inclusive pelos custos de execução até a data da rescisão.

## 22. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1. É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

22.2. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

22.3. 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 e local, anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

22.4. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e em 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 FUNARBE.

22.5. O desatendimento de exigências formais, não essenciais, não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição de sua qualificação e a exata compreensão de sua proposta, durante a realização da sessão pública de Pregão.

22.6 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro Contrato.

22.7 São Anexos deste Edital:

- I – Modelo de Termo de Recebimento;
- II – Minuta do Contrato de Aquisição e Garantia;
- III – Termo de Referência

22.8 O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da seção judiciária de Viçosa – MG.

Viçosa-MG, 11 de novembro de 2009.

**Bruno Moreira Saraiva,  
Pregoeiro.**

## ANEXO I

### Modelo de Termo de Recebimento

\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2009.

Vimos pelo presente, informar que o Município de \_\_\_\_\_ recebeu o (s) equipamento(s),  
\_\_\_\_\_, em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, conforme Nota  
Fiscal número \_\_\_\_\_, em perfeitas condições.

Informamos, ainda, que no dia \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, a empresa \_\_\_\_\_  
fez a instalação do(s) equipamento(s) e este(s) se encontra(m) em perfeitas condições de uso.

Atenciosamente,

Nome Completo:

Assinatura:

Carimbo:

## ANEXO II

### MINUTA DE CONTRATO

#### CONTRATO DE COMPRA E VENDA QUE AJUSTAM, ENTRE SI, FUNDAÇÃO ARTHUR BERNARDES (FUNARBE) E -----.

Processo nº. 5031/09  
Centro de Custo nº.4247

Pelo presente instrumento particular, de um lado a **FUNDAÇÃO ARTHUR BERNARDES (FUNARBE)**, fundação de direito privado, com sede no *Campus* da Universidade Federal de Viçosa, Edifício Sede, em Viçosa/MG, inscrita no CNPJ sob o nº. 20.320.503/0001-51, neste ato representada por seu Diretor-Presidente, Professor Demetrius David da Silva, portador da Cédula de Identidade nº. 49.812/D emitida pelo CREA/MG, inscrito no CPF sob nº. 542.934.726-49, doravante denominada simplesmente **COMPRADORA**, e de outro lado -----, sediada na Rua ....., nº ....., em Cidade/Estado, CEP ....., inscrita no CNPJ sob nº ....., com Inscrição Estadual nº ....., neste ato representada por seu representante legal infra-assinado e identificado, doravante denominada simplesmente **VENDEDORA**, considerando os Processo de Compra nº. **5031/09**, Pregão Eletrônico **36/2009**, celebram o presente **Contrato de Compra e Venda**, mediante os termos e condições adiante ajustados:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

**1.1.** O presente contrato tem por objeto a aquisição de 5 (cinco) Tanques de resfriamento de leite, tipo Expansão Direta, conforme especificações técnicas constantes no item 2.1.1 do Edital de Pregão Eletrônico nº **36/2009**, no termo de referência e nos Processo de Compra nº. **5031/09**, que passam a fazer parte do presente instrumento, independentemente de transcrição.

**1.2.** A presente contratação obedecerá integralmente às disposições contidas na Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Decreto nº 5.504 de 05 de agosto de 2005, Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005 e subsidiariamente a Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, e subsidiariamente a legislação de direito privado, especialmente o Código Civil Brasileiro, e ainda as condições estabelecidas no edital de Pregão Eletrônico **36/2009**, Processo de Compra nº **5031/09**, e neste instrumento contratual.

**1.3.** Os recursos para a contratação são provenientes do Convênio 4247 (Processo Funarbe 15/2006) – UFV MME 2007, celebrado entre a Fundação Arthur Bernardes (Funarbe) e a União, pelo Ministério das Minas e Energia.

#### CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

**2.1.** Constituem obrigações da **VENDEDORA**:

- a) Comprovar que é representante exclusiva dos equipamentos fornecidos, revendedor autorizado pelo fabricante ou pelo distribuidor, ou o próprio fabricante do equipamento;
- b) A integral responsabilidade pela entrega dos equipamentos de acordo com as especificações do edital e deste instrumento contratual;

- c) Apresentar junto com a Nota Fiscal declaração ou termo ou certificado relativos a garantia dos equipamentos, não inferior a 12 (doze) meses a contar da data do recebimento definitivo;
- d) Efetuar a entrega diretamente nas localidades descritas na Cláusula Terceira do presente instrumento;
- e) Responder, com exclusividade, por todos os tributos incidentes ou que venham a incidir sobre os equipamentos cujo fornecimento é objeto deste Contrato;
- f) Transferir para a **COMPRADORA** a propriedade dos equipamentos fornecidos, na quantidade e especificação descritas na Cláusula Primeira, além de oferecer os manuais dos mesmos, se houver, e os certificados de garantia;
- g) Arcar com o pagamento de todas as despesas de entrega, transporte e instalação dos equipamentos fornecidos, nos locais indicados pela **COMPRADORA**;
- h) Garantir a qualidade dos equipamentos vendidos, efetuando a troca dos mesmos, caso estejam deteriorados, nos termos da Cláusula Quarta.

## 2.2. Constituem obrigações da **COMPRADORA**

- a) Proporcionar à **VENDEDORA** todas as facilidades para que possa desempenhar seus trabalhos dentro das normas do Pregão **36/2009**, destinando local apropriado para a entrega dos equipamentos;
- b) Indicar, no local de entrega, a pessoa responsável pelo recebimento, para fins de conferência e atestado de conformidade da entrega;
- c) Solver, nos prazos estabelecidos neste instrumento, as faturas apresentadas pela **VENDEDORA**, cujo cumprimento foi efetivamente comprovado pela fiscalização;
- d) Efetuar a conferência e recebimento dos equipamentos, nos termos da Cláusula Terceira;
- e) Notificar a **VENDEDORA** sobre eventual recusa dos equipamentos ou sobre a necessidade de adequação ou correções que se fizerem necessárias;
- f) Guardar os equipamentos não aceitos até a **VENDEDORA** vir retirá-los, nos termos da Cláusula Terceira.

## CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO E DA ENTREGA

**3.1.** O prazo para entrega será de até 30 (trinta) dias após a formalização deste contrato, sendo de exclusiva responsabilidade da **VENDEDORA** o transporte e respectiva despesa com frete, impostos, taxas e seguro.

**3.2.** Os equipamentos descritos na Cláusula Primeira deverão ser entregues nos seguintes locais, em horário comercial:

LOTE	LOCAL	Quantidade	VALOR DE REFERÊNCIA TOTAL
01	<b>MUNICÍPIO: RIO POMBA-MG</b> LOCAL DE ENTREGA: 1 TANQUE (1500 LITROS) PARA BOM JARDIM - SITIO UNIÃO 1 TANQUE (1500 LITROS) PARA BOM JARDIM - SITIO BOM JARDIM  <b>MUNICÍPIO: MINDURI-MG</b> LOCAL DE ENTREGA: 2 TANQUES (1500 LITROS) PARA COMUNIDADE DE MONJOLINHO  <b>MUNICÍPIO: BOM JARDIM DE MINAS-MG</b>	19	<b>R\$198.960,00</b>

<p>LOCAL DE ENTREGA: 1 TANQUE (1500 LITROS) PARA COMUNIDADE DE TABOÃO 1 TANQUE ( 1000 LITROS) PARA COMUNIDADE DE EMBUTAIA 1 TANQUE (1000 LITROS) PARA COMUNIDADE BAIXO DA SERRA 1 TANQUE (600 LITROS) PARA COMUNIDADE DE SERROTE</p> <p><b>MUNICIPIO: RIO NOVO-MG</b> LOCAL DE ENTREGA: 1 TANQUE (2500 LITROS)PARA COMUNIDADE DE CALIXTO 1 TANQUE (2500 LITROS) PARA COMUNIDADE DE BOIADEIROS</p> <p><b>MUNICIPIO: PEQUERI-MG</b> LOCAL DE ENTREGA: 1 TANQUE (3000 LITROS) PARA RUA SANTA RITA, 575 - CENTRO - PERIMETRO URBANO</p> <p><b>MUNICIPIO: OLIVEIRA FORTES-MG</b> LOCAL DE ENTREGA: 1 TANQUE (2000 LITROS) PARA COMUNIDADE DA SEDE 1 TANQUE (2000 LITROS) PARA COMUNIDADE DO BARREIRO</p> <p><b>MUNICIPIO: IBERTIOGA-MG</b> LOCAL DE ENTREGA: 2 TANQUES (2000 LITROS) PARA RUA JOSEFINA ANTUNES, 480 CENTRO</p> <p><b>MUNICIPIO: MARIPA DE MINAS-MG</b> LOCAL DE ENTREGA: 1 TANQUE (3000 LITROS) PARA PARQUE DE EXPOSICOES AGROPECUARIA</p> <p><b>MUNICIPIO: ALTO RIO DOCE-MG</b> LOCAL DE ENTREGA: 1 TANQUE (1500 LITROS) PARA COMUNIDADE DE MARIANO 1 TANQUE (1500 LITROS) PARA COMUNIDADE DE SOBRADO 1 TANQUE (1500 LITROS) PARA COMUNIDADE DE SAO DIMAS</p>		
---	--	--

**3.3.** Em conformidade com o artigo 73, inciso I, da Lei n.º 8.666/93, mediante termo, o objeto desta licitação será recebido:

**3.3.1.** provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, imediatamente após a entrega, para posterior verificação da conformidade dos equipamentos com as especificações técnicas solicitadas;

**3.3.2.** definitivamente, pela autoridade competente, em até 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório.

**3.4.** Os recebimentos provisório e/ou definitivo não excluem a responsabilidade civil pela solidez e segurança do fornecimento, nem a ético-profissional pela perfeita execução do fornecimento, dentro dos limites estabelecidos em lei.

**3.5.** Os atrasos na entrega dos equipamentos somente serão justificáveis quando decorrerem de casos fortuitos ou de força maior, conforme disposições contidas no Código Civil Brasileiro, ou por força de fatos da administração. Na ocorrência de tais fatos, os pedidos de prorrogação

dos prazos deverão ser encaminhados por escrito à **FUNARBE** imediatamente, com justificativa circunstanciada.

**3.6.** A simples ocorrência de chuvas não justifica a prorrogação do prazo, salvo quando se tratar de temporais ou períodos excepcionais de chuvas, plenamente comprovados, inclusive através de boletins meteorológicos, e aceitos pela fiscalização.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DA FISCALIZAÇÃO**

Os equipamentos serão recebidos nas localidades indicadas na Cláusula Terceira, por servidor designado, para conferência e verificação da qualidade, ficando a **VENDEDORA** obrigada a prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados, devendo substituir todos os acessórios/peças que apresentarem defeito de fabricação, ou em desacordo com as especificações deste instrumento contratual e do edital.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DA GARANTIA**

**5.1.** A garantia do equipamento, objeto deste Edital será de no mínimo 12 (doze) meses, a contar da data do recebimento definitivo, devendo a licitante vencedora prestar assistência técnica durante a vigência do prazo de garantia, nas seguintes condições:

5.1.1 Independentemente de ser ou não o fabricante, caberá à licitante efetuar, durante o prazo da garantia, a substituição de toda peça ou componente que apresentar defeito de fabricação ou divergências com as especificações fornecidas, no prazo máximo de 7 (sete) dias úteis;

5.1.2 Quando a FUNARBE detectar qualquer defeito no(s) equipamento(s) entrará imediatamente em contato com a empresa vencedora, que terá o prazo de 48 (quarenta e oito) horas para atender ao chamado da Fundação;

5.1.3 Caso o atendimento do chamado não seja realizado dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, salvo por motivo justificado e aceito pela Administração, a licitante ficará sujeita à multa estabelecida neste Edital.

**5.2.** A **VENDEDORA** deverá respeitar o prazo máximo de 30 (trinta) dias consecutivos, a partir da data de assinatura do futuro Contrato, para entrega dos equipamentos.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DO PREÇO E FORMA DE PAGAMENTO**

**6.1.** O preço total do negócio ajustado neste contrato é de R\$ ----- (-----).

**6.2.** O pagamento será efetuado pela **COMPRADORA**, através de ordem bancária a favor da **VENDEDORA**, até o 15º (décimo quinto) dia útil após o recebimento.

**6.2.1.** O pagamento somente será liberado após o responsável pela conferência atestar o recebimento dos equipamentos, e emitindo declaração nesse sentido. Fica a **VENDEDORA** obrigada a recolher a declaração e encaminhar para a FUNARBE, juntamente com a nota fiscal.

**6.2.2.** O responsável somente atestará e liberará a Nota Fiscal para pagamento quando cumpridas, pela **VENDEDORA**, todas as condições pactuadas.

**6.2.3.** A **VENDEDORA** deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, o número de sua conta bancária e respectiva agência.

**6.3.** O preço previsto nesta cláusula somente admitirá reajuste na forma do artigo 40, XI da lei 8.666/93, se devidamente comprovadas nos autos do processo de licitação a variação efetiva do custo de produção entre a data de apresentação da proposta ou do orçamento a que a proposta se referir e a data de adimplemento da contraprestação ajustada. O reajuste será processado com base em índices oficiais de preços, específicos ou setoriais, devidamente referidos e comprovados nos autos do processo.

## **CLÁUSULA SÉTIMA – DAS PENALIDADES**

**7.1.** O atraso ou descumprimento parcial ou total das obrigações sujeitará a **VENDEDORA** às sanções previstas no Edital Pregão Eletrônico **36/2009**, e nas Leis nº. 8.666/1993, nº. 10.520/2002 e Decreto nº. 5.450/2005 e suas alterações.

**7.2.** Pela inexecução total ou parcial do futuro Contrato, a **COMPRADORA** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar, as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa na forma prevista no subitem 7.3;

**7.3.** A **VENDEDORA** estará sujeita à multa tratada no subitem anterior, nos seguintes casos:

- a) se não entregar os equipamentos no prazo estipulado, a não ser por motivo de caso fortuito ou de força maior reconhecido pela FUNARBE, ficará sujeita à multa diária de 0,5% (meio por cento) do valor total do contrato, por dia que ultrapasse o referido prazo, aplicável até o 30º (trigésimo) dia. A licitante vencedora deverá, se for o caso, apresentar à FUNARBE requerimento formal de prorrogação do prazo de entrega e de relevação desta penalidade, instruindo o pedido com documentos e outros meios de prova da situação caracterizada como sendo caso fortuito ou de força maior;
- b) a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, no caso de não ter a **VENDEDORA** requerido a prorrogação do prazo, instruindo o pedido com a comprovação de ocorrência de caso fortuito ou de força maior, ou de esse requerimento não ter sido aprovado pela **COMPRADORA**, o atraso será considerado recusa formal, sendo o Contrato rescindido e a Autorização de Fornecimento cancelada, sujeitando-se a **COMPRADORA** ao pagamento de multa compensatória de 25% (vinte e cinco por cento) do valor total do Contrato;
- c) o descumprimento do prazo em relação à assistência técnica, poderá acarretar a aplicação de multa equivalente a 0,5% (cinco décimos por cento) do valor total do Contrato, por período de 24 (vinte e quatro) horas de permanência do defeito, contados do término do prazo de 02 (dois) dias úteis de que trata o item 4.1.2 deste Contrato.

**7.4.** As multas referidas no subitem anterior serão descontadas segundo a ordem estabelecida nos §§ 2º e 3º do art. 86, da Lei nº. 8.666, de 1993.

**7.5.** Qualquer penalidade aplicada será precedida da observância do contraditório e da ampla defesa.

## **CLÁUSULA OITAVA – DA VIGÊNCIA**

O prazo de vigência deste Contrato será de 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura.

## CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO DO CONTRATO

**9.1.** São causas da rescisão do presente Contrato, de pleno direito e independentemente de aviso, notificação ou interpelação, judicial ou extrajudicial, as previstas na legislação vigente (arts. 77 a 80 da Lei nº. 8.666/93).

**9.2.** Em caso de rescisão do Contrato pela **COMPRADORA**, sem culpa da **VENDEDORA**, aquela se obriga a pagar as etapas já cumpridas do Contrato.

**9.3.** Se a rescisão ocorrer por culpa da **VENDEDORA**, esta ficará sujeita a multa de 25% (vinte e cinco inteiros por cento) do valor total do contrato, e ainda às penalidades previstas na lei nº 8.666/93, em seus artigos 81 a 86. Havendo rescisão unilateral por parte da **COMPRADORA**, sem culpa da **VENDEDORA**, esta será ressarcida dos prejuízos devidamente comprovados que houver sofrido, inclusive pelos custos de execução até a data da rescisão.

## CLÁUSULA DÉCIMA – DO FORO

As partes elegem o foro da Comarca de Viçosa/MG, para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios que, porventura, surgirem com base neste contrato.

Assim, estando justas e acertadas, as partes assinam o presente contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma, perante as testemunhas abaixo indicadas, para que produza seus efeitos.

Viçosa, de \_\_\_\_\_ de 2009.  
(Este contrato será datado pela Assessoria Jurídica da FUNARBE)

**Demetrius David da Silva**  
**Diretor-Presidente da FUNARBE**

**VENDEDORA**  
**(assinatura e identificação do representante legal)**

### Testemunhas:

1- \_\_\_\_\_  
Nome:  
CPF:

2- \_\_\_\_\_  
Nome:  
CPF:

**ANEXO III**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

<b>Item</b>	<b>Descrição</b>
1	<p>Aquisição de 01 (um) Tanque com capacidade de 600 litros, com as seguintes especificações mínimas:</p> <p><b>TANQUE RESFRIADOR DE LEITE TIPO EXPANSÃO DIRETA</b> Modelo: Cilíndrico Vertical, para duas ordenhas / regime 24 horas, capaz de resfriar 50% de sua capacidade nominal de leite em no máximo 3 horas Potência em HP: 3,5 HP Capacidade Térmica: 10600 Kcal Alimentação Elétrica: Monofásica de 220 volts Corpo Interno: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura de 1,5mm, acabamento 2B com linhas de solda lixadas e grana 220. Revestimento Externo: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura de 1,0 mm. linhas de solda lixadas grana 220. Isolamento térmico: em poliuretano expandido com espessura de 50mm no costado e 110mm no fundo do tanque variando até 137mm, devido ao desnível para escoamento do leite. Agitador: conjunto de agitador provido de motor-elétrico, redutor de engrenagens , eixo tubular e pás em aço inox AISI 304, rotação de 26 a 32 RPM e fixação do eixo da pá no eixo do redutor através de pino elástico. Tampa: modelo plana, construída em aço inox AISI 304 1,5mm, rebordeadas de forma a ter um perfeito encaixe com a cambota do tanque. A fixação da tampa feita através de braços que articulam sobre um suporte fixado na traseira do revestimento. Tampa equilibrada com função de permanecer aberta, seja para inspeção ou limpeza, furo estampado Ø190mm com sobretampa para entrada do leite e suporte fixado ao braço da tampa para instalação de moto-redutor e agitador. Saídas do Tanque: totalmente sanitária com válvula borboleta estampada Ø2" com rosca padrão SMS para acoplamento do sistema de coleta e porca tampão plástica também de Ø2" SMS. Painel de Controle: painel elétrico localizado sobre a tampa ou acoplado ao sistema de refrigeração, fixado através de suporte na parte traseira do braço de articulação da tampa, facilitando assim a visualização do controlador de temperatura. Painel com caixa elétrica com vedação, contactor, controlador de temperatura digital com função de monitoramento do ciclo do agitador, tempo de partida para rearme do sistema de frio, chave para acionamento, sistema de proteção AC contra descargas elétricas e cabo para aterramento. Sistema de Medição: através de escala medidora e tabela de conversão de milímetros para litros, sendo a tabela elaborada individualmente para cada tanque através de reservatórios calibrados e aferidos pelo INMETRO. Chassi: construído em cantoneiras ABNT 1020 galvanizados 1/4" x 2.1/2" , chassi provido de 6 parafusos niveladores Ø 5/8"x2.1/2" galvanizados e apoiados sobre sapatas de inox. Unidade de Refrigeração: unidade hermética, dimensionada para atender a norma ISO 5708 com sistema de expansão através de capilar ou válvula de expansão. Evaporador: construído em aço inox AISI 304 com chapas de espessura 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara, soldadas através de pontos por eletrofusão, formando alvéolos com expansão calibrada para 1,7 mm entre as chapas e pontos com diâmetro Ø8mm distribuídos em intervalos de 54 x 40 mm intercalados entre si, possuindo sistema de direcionamento do gás refrigerante através de soldagem por costura realizada também por eletrofusão, objetivando o aproveitamento total da troca térmica. Tubulação: em cobre, Filtro secador.</p>

02	<p>Fluído Refrigerante: R22.</p> <p>Obs: Atenção para o item “Revestimento Externo”. AISI 304</p> <p>Aquisição de 02 (dois) Tanques com capacidade de 1000 litros, com as seguintes especificações mínimas:</p> <p><b>TANQUE RESFRIADOR DE LEITE TIPO EXPANSÃO DIRETA</b> Modelo: Cilíndrico Vertical, para duas ordenhas / regime 24 horas, capaz de resfriar 50% de sua capacidade nominal de leite em no máximo 3 horas Potência em HP: 3,5 HP Capacidade Térmica: 10600 Kcal Alimentação Elétrica: Monofásica de 220 volts Corpo Interno: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura de 1,5mm, acabamento 2B com linhas de solda lixadas e grana 220. Revestimento Externo: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura de 1,0 mm. linhas de solda lixadas grana 220. Isolamento térmico: em poliuretano expandido com espessura de 50mm no costado e 110mm no fundo do tanque variando até 137mm, devido ao desnível para escoamento do leite. Agitador: conjunto de agitador provido de motor-elétrico, redutor de engrenagens , eixo tubular e pás em aço inox AISI 304, rotação de 26 a 32 RPM e fixação do eixo da pá no eixo do redutor através de pino elástico. Tampa: modelo plana, construída em aço inox AISI 304 1,5mm, rebordeadas de forma a ter um perfeito encaixe com a cambota do tanque. A fixação da tampa feita através de braços que articulam sobre um suporte fixado na traseira do revestimento. Tampa equilibrada com função de permanecer aberta, seja para inspeção ou limpeza, furo estampado Ø190mm com sobretampa para entrada do leite e suporte fixado ao braço da tampa para instalação de moto-redutor e agitador. Saídas do Tanque: totalmente sanitária com válvula borboleta estampada Ø2” com rosca padrão SMS para acoplamento do sistema de coleta e porca tampão plástica também de Ø2” SMS. Painel de Controle: painel elétrico localizado sobre a tampa ou acoplado ao sistema de refrigeração, fixado através de suporte na parte traseira do braço de articulação da tampa, facilitando assim a visualização do controlador de temperatura. Painel com caixa elétrica com vedação, contactor, controlador de temperatura digital com função de monitoramento do ciclo do agitador, tempo de partida para rearme do sistema de frio, chave para acionamento, sistema de proteção AC contra descargas elétricas e cabo para aterramento. Sistema de Medição: através de escala medidora e tabela de conversão de milímetros para litros, sendo a tabela elaborada individualmente para cada tanque através de reservatórios calibrados e aferidos pelo INMETRO. Chassi: construído em cantoneiras ABNT 1020 galvanizados 1/4” x 2.1/2” , chassi provido de 6 parafusos niveladores Ø 5/8”x2.1/2” galvanizados e apoiados sobre sapatas de inox. Unidade de Refrigeração: unidade hermética, dimensionada para atender a norma ISO 5708 com sistema de expansão através de capilar ou válvula de expansão. Evaporador: construído em aço inox AISI 304 com chapas de espessura 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara, soldadas através de pontos por eletrofusão, formando alvéolos com expansão calibrada para 1,7 mm entre as chapas e pontos com diâmetro Ø8mm distribuídos em intervalos de 54 x 40 mm intercalados entre si, possuindo sistema de direcionamento do gás refrigerante através de soldagem por costura realizada também por eletrofusão, objetivando o aproveitamento total da troca térmica.</p>
----	---

03	<p>Tubulação: em cobre, Filtro secador. Fluído Refrigerante: R22.</p> <p>Obs: Atenção para o item “Revestimento Externo”. AISI 304</p> <p>Aquisição de 08 (oito) Tanques com capacidade de 1500 litros, com as seguintes especificações mínimas:</p> <p><b>TANQUE RESFRIADOR DE LEITE TIPO EXPANSÃO DIRETA</b> Modelo: Cilíndrico Vertical, para duas ordenhas / regime 24 horas, capaz de resfriar 50% de sua capacidade nominal de leite em no máximo 3 horas Potência em HP: 3,5 HP Capacidade Térmica: 10600 Kcal Alimentação Elétrica: Monofásica de 220 volts Corpo Interno: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura de 1,5mm, acabamento 2B com linhas de solda lixadas e grana 220. Revestimento Externo: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura de 1,0 mm. linhas de solda lixadas grana 220. Isolamento térmico: em poliuretano expandido com espessura de 50mm no costado e 110mm no fundo do tanque variando até 137mm, devido ao desnível para escoamento do leite. Agitador: conjunto de agitador provido de motor-elétrico, redutor de engrenagens , eixo tubular e pás em aço inox AISI 304, rotação de 26 a 32 RPM e fixação do eixo da pá no eixo do redutor através de pino elástico. Tampa: modelo plana, construída em aço inox AISI 304 1,5mm, rebordeadas de forma a ter um perfeito encaixe com a cambota do tanque. A fixação da tampa feita através de braços que articulam sobre um suporte fixado na traseira do revestimento. Tampa equilibrada com função de permanecer aberta, seja para inspeção ou limpeza, furo estampado Ø190mm com sobretampa para entrada do leite e suporte fixado ao braço da tampa para instalação de moto-redutor e agitador. Saídas do Tanque: totalmente sanitária com válvula borboleta estampada Ø2” com rosca padrão SMS para acoplamento do sistema de coleta e porca tampão plástica também de Ø2” SMS. Painel de Controle: painel elétrico localizado sobre a tampa ou acoplado ao sistema de refrigeração, fixado através de suporte na parte traseira do braço de articulação da tampa, facilitando assim a visualização do controlador de temperatura. Painel com caixa elétrica com vedação, contactor, controlador de temperatura digital com função de monitoramento do ciclo do agitador, tempo de partida para rearme do sistema de frio, chave para acionamento, sistema de proteção AC contra descargas elétricas e cabo para aterramento. Sistema de Medição: através de escala medidora e tabela de conversão de milímetros para litros, sendo a tabela elaborada individualmente para cada tanque através de reservatórios calibrados e aferidos pelo INMETRO. Chassi: construído em cantoneiras ABNT 1020 galvanizados 1/4” x 2.1/2” , chassi provido de 6 parafusos niveladores Ø 5/8”x2.1/2” galvanizados e apoiados sobre sapatas de inox. Unidade de Refrigeração: unidade hermética, dimensionada para atender a norma ISO 5708 com sistema de expansão através de capilar ou válvula de expansão. Evaporador: construído em aço inox AISI 304 com chapas de espessura 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara, soldadas através de pontos por eletrofusão, formando alvéolos com expansão calibrada para 1,7 mm entre as chapas e pontos com diâmetro Ø8mm distribuídos em intervalos de 54 x 40 mm intercalados entre si, possuindo sistema de direcionamento do gás refrigerante através de soldagem por costura realizada também por eletrofusão, objetivando o aproveitamento total da troca térmica.</p>
----	--

04	<p>Tubulação: em cobre, Filtro secador. Fluído Refrigerante: R22.</p> <p>Obs: Atenção para o item “Revestimento Externo”. AISI 304</p> <p>Aquisição de 04 (quatro) Tanques com capacidade de 2000 litros, com as seguintes especificações mínimas:</p> <p><b>TANQUE RESFRIADOR DE LEITE TIPO EXPANSÃO DIRETA</b> Modelo: Cilíndrico Vertical, para duas ordenhas / regime 24 horas, capaz de resfriar 50% de sua capacidade nominal de leite em no máximo 3 horas Potência em HP: 3,5 HP Capacidade Térmica: 10600 Kcal Alimentação Elétrica: Monofásica de 220 volts Corpo Interno: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura de 1,5mm, acabamento 2B com linhas de solda lixadas e grana 220. Revestimento Externo: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura de 1,0 mm. linhas de solda lixadas grana 220. Isolamento térmico: em poliuretano expandido com espessura de 50mm no costado e 110mm no fundo do tanque variando até 137mm, devido ao desnível para escoamento do leite. Agitador: conjunto de agitador provido de motor-elétrico, redutor de engrenagens , eixo tubular e pás em aço inox AISI 304, rotação de 26 a 32 RPM e fixação do eixo da pá no eixo do redutor através de pino elástico. Tampa: modelo plana, construída em aço inox AISI 304 1,5mm, rebordeadas de forma a ter um perfeito encaixe com a cambota do tanque. A fixação da tampa feita através de braços que articulam sobre um suporte fixado na traseira do revestimento. Tampa equilibrada com função de permanecer aberta, seja para inspeção ou limpeza, furo estampado Ø190mm com sobretampa para entrada do leite e suporte fixado ao braço da tampa para instalação de moto-redutor e agitador. Saídas do Tanque: totalmente sanitária com válvula borboleta estampada Ø2” com rosca padrão SMS para acoplamento do sistema de coleta e porca tampão plástica também de Ø2” SMS. Painel de Controle: painel elétrico localizado sobre a tampa ou acoplado ao sistema de refrigeração, fixado através de suporte na parte traseira do braço de articulação da tampa, facilitando assim a visualização do controlador de temperatura. Painel com caixa elétrica com vedação, contactor, controlador de temperatura digital com função de monitoramento do ciclo do agitador, tempo de partida para rearme do sistema de frio, chave para acionamento, sistema de proteção AC contra descargas elétricas e cabo para aterramento. Sistema de Medição: através de escala medidora e tabela de conversão de milímetros para litros, sendo a tabela elaborada individualmente para cada tanque através de reservatórios calibrados e aferidos pelo INMETRO. Chassi: construído em cantoneiras ABNT 1020 galvanizados 1/4” x 2.1/2” , chassi provido de 6 parafusos niveladores Ø 5/8”x2.1/2” galvanizados e apoiados sobre sapatas de inox. Unidade de Refrigeração: unidade hermética, dimensionada para atender a norma ISO 5708 com sistema de expansão através de capilar ou válvula de expansão. Evaporador: construído em aço inox AISI 304 com chapas de espessura 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara, soldadas através de pontos por eletrofusão, formando alvéolos com expansão calibrada para 1,7 mm entre as chapas e pontos com diâmetro Ø8mm distribuídos em intervalos de 54 x 40 mm intercalados entre si, possuindo sistema de direcionamento do gás refrigerante através de soldagem por costura realizada também por eletrofusão, objetivando o aproveitamento total da troca</p>
----	---

05	<p>térmica. Tubulação: em cobre, Filtro secador. Fluído Refrigerante: R22.</p> <p>Obs: Atenção para o item “Revestimento Externo”. AISI 304</p> <p>Aquisição de 02 (dois) Tanques com capacidade de 2500 litros, com as seguintes especificações mínimas:</p> <p><b>TANQUE RESFRIADOR DE LEITE TIPO EXPANSÃO DIRETA</b> Modelo: Cilíndrico Vertical, para duas ordenhas / regime 24 horas, capaz de resfriar 50% de sua capacidade nominal de leite em no máximo 3 horas Potência em HP: 3,5 HP Capacidade Térmica: 10600 Kcal Alimentação Elétrica: Monofásica de 220 volts Corpo Interno: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura de 1,5mm, acabamento 2B com linhas de solda lixadas e grana 220. Revestimento Externo: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura de 1,0 mm. linhas de solda lixadas grana 220. Isolamento térmico: em poliuretano expandido com espessura de 50mm no costado e 110mm no fundo do tanque variando até 137mm, devido ao desnível para escoamento do leite. Agitador: conjunto de agitador provido de motor-elétrico, redutor de engrenagens , eixo tubular e pás em aço inox AISI 304, rotação de 26 a 32 RPM e fixação do eixo da pá no eixo do redutor através de pino elástico. Tampa: modelo plana, construída em aço inox AISI 304 1,5mm, rebordeadas de forma a ter um perfeito encaixe com a cambota do tanque. A fixação da tampa feita através de braços que articulam sobre um suporte fixado na traseira do revestimento. Tampa equilibrada com função de permanecer aberta, seja para inspeção ou limpeza, furo estampado Ø190mm com sobretampa para entrada do leite e suporte fixado ao braço da tampa para instalação de moto-redutor e agitador. Saídas do Tanque: totalmente sanitária com válvula borboleta estampada Ø2” com rosca padrão SMS para acoplamento do sistema de coleta e porca tampão plástica também de Ø2” SMS. Painel de Controle: painel elétrico localizado sobre a tampa ou acoplado ao sistema de refrigeração, fixado através de suporte na parte traseira do braço de articulação da tampa, facilitando assim a visualização do controlador de temperatura. Painel com caixa elétrica com vedação, contactor, controlador de temperatura digital com função de monitoramento do ciclo do agitador, tempo de partida para rearme do sistema de frio, chave para acionamento, sistema de proteção AC contra descargas elétricas e cabo para aterramento. Sistema de Medição: através de escala medidora e tabela de conversão de milímetros para litros, sendo a tabela elaborada individualmente para cada tanque através de reservatórios calibrados e aferidos pelo INMETRO. Chassi: construído em cantoneiras ABNT 1020 galvanizados 1/4” x 2.1/2” , chassi provido de 6 parafusos niveladores Ø 5/8”x2.1/2” galvanizados e apoiados sobre sapatas de inox. Unidade de Refrigeração: unidade hermética, dimensionada para atender a norma ISO 5708 com sistema de expansão através de capilar ou válvula de expansão. Evaporador: construído em aço inox AISI 304 com chapas de espessura 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara, soldadas através de pontos por eletrofusão, formando alvéolos com expansão calibrada para 1,7 mm entre as chapas e pontos com diâmetro Ø8mm distribuídos em intervalos de 54 x 40 mm intercalados entre si, possuindo sistema de direcionamento do gás refrigerante através de soldagem por</p>
----	--

06	<p>costura realizada também por eletrofusão, objetivando o aproveitamento total da troca térmica. Tubulação: em cobre, Filtro secador. Fluído Refrigerante: R22.</p> <p>Obs: Atenção para o item “Revestimento Externo”. AISI 304</p> <p>Aquisição de 02 (dois) Tanques com capacidade de 3000 litros, com as seguintes especificações mínimas:</p> <p><b>TANQUE RESFRIADOR DE LEITE TIPO EXPANSÃO DIRETA</b> Modelo: Cilíndrico Vertical, para duas ordenhas / regime 24 horas, capaz de resfriar 50% de sua capacidade nominal de leite em no máximo 3 horas Potência em HP: 3,5 HP Capacidade Térmica: 10600 Kcal Alimentação Elétrica: Monofásica de 220 volts Corpo Interno: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura de 1,5mm, acabamento 2B com linhas de solda lixadas e grana 220. Revestimento Externo: construído em chapa de aço inox AISI 304 com espessura de 1,0 mm. linhas de solda lixadas grana 220. Isolamento térmico: em poliuretano expandido com espessura de 50mm no costado e 110mm no fundo do tanque variando até 137mm, devido ao desnível para escoamento do leite. Agitador: conjunto de agitador provido de motor-elétrico, redutor de engrenagens , eixo tubular e pás em aço inox AISI 304, rotação de 26 a 32 RPM e fixação do eixo da pá no eixo do redutor através de pino elástico. Tampa: modelo plana, construída em aço inox AISI 304 1,5mm, rebordeadas de forma a ter um perfeito encaixe com a cambota do tanque. A fixação da tampa feita através de braços que articulam sobre um suporte fixado na traseira do revestimento. Tampa equilibrada com função de permanecer aberta, seja para inspeção ou limpeza, furo estampado Ø190mm com sobretampa para entrada do leite e suporte fixado ao braço da tampa para instalação de moto-redutor e agitador. Saídas do Tanque: totalmente sanitária com válvula borboleta estampada Ø2” com rosca padrão SMS para acoplamento do sistema de coleta e porca tampão plástica também de Ø2” SMS. Painel de Controle: painel elétrico localizado sobre a tampa ou acoplado ao sistema de refrigeração, fixado através de suporte na parte traseira do braço de articulação da tampa, facilitando assim a visualização do controlador de temperatura. Painel com caixa elétrica com vedação, contactor, controlador de temperatura digital com função de monitoramento do ciclo do agitador, tempo de partida para rearme do sistema de frio, chave para acionamento, sistema de proteção AC contra descargas elétricas e cabo para aterramento. Sistema de Medição: através de escala medidora e tabela de conversão de milímetros para litros, sendo a tabela elaborada individualmente para cada tanque através de reservatórios calibrados e aferidos pelo INMETRO. Chassi: construído em cantoneiras ABNT 1020 galvanizados 1/4” x 2.1/2” , chassi provido de 6 parafusos niveladores Ø 5/8”x2.1/2” galvanizados e apoiados sobre sapatas de inox. Unidade de Refrigeração: unidade hermética, dimensionada para atender a norma ISO 5708 com sistema de expansão através de capilar ou válvula de expansão. Evaporador: construído em aço inox AISI 304 com chapas de espessura 2,0 mm no fundo e 1,0 mm na câmara, soldadas através de pontos por eletrofusão, formando alvéolos com expansão calibrada para 1,7 mm entre as chapas e pontos com diâmetro Ø8mm distribuídos em intervalos de 54 x 40 mm intercalados entre si,</p>
----	--

possuindo sistema de direcionamento do gás refrigerante através de soldagem por costura realizada também por eletrofusão, objetivando o aproveitamento total da troca térmica.

Tubulação: em cobre, Filtro secador.

Fluído Refrigerante: R22.

Obs: Atenção para o item “Revestimento Externo”. AISI 304