



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
Campus São Vicente  
Coordenação de Licitação

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 60/2022  
Processo Administrativo nº [23197.001103.2022-56](#)

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de **materiais e equipamentos diversos para laboratórios do IFMT Campus São Vicente e seus Centros de Referência de Jaciara e Campo Verde e demais participantes**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

1.1.1. Os códigos e descrições do CATMAT, constantes no SIASG e Comprasnet, podem eventualmente divergir da descrição dos itens listados neste Termo de Referência quanto às especificações e/ou outras características. Neste caso, prevalece este Termo de Referência.

Item	Descrição/Especificação	Unid.	Quantidade	Vlr. Unit. Estimado R\$	Vlr. Total Estimado R\$
1	Equipamento com tecnologia de impressão 3D em FFF/FDM com baixo nível de ruído, gabinete fechado em Poliestireno de Alto Impacto (PSAI), com porta frontal e tampo superior em PSAI cristal + gaveta multiuso embutida na base lateral. Atalhos programáveis para temperatura do bico e mesa. Sistema de movimentação Core XY reverso, Área de impressão: 240x240x240 mm (13,8 litros). Mesa de impressão móvel em Z. Nivelamento automático óptico de 9 pontos. Temperatura máxima do bico: 270°C, Touchscreen integrado com tela de 2.4 polegadas / Impressão via Pendrive; Mesa aquecida 120 graus com Turbo Cooler posicionado logo abaixo da mesa. Resolução ajustável (altura de camada): de 50 microns (0.05 mm) até 300 microns (0.3 mm) Materiais de impressão: ABS, PLA, PETG, Tritan, Flex, dentre outros. Retomada de impressão. Isolamento térmico eficiente. Equipamento de fabricação nacional com suporte técnico vitalício, garantia e assistência técnica em diversas cidades do Brasil. SOFTWARE Extensão de arquivos compatíveis: .STL, .OBJ; Sistemas Operacionais mínimos compatíveis: Windows XP, Linux, Mac OS X 10.5 DIMENSÕES Sem rolo de filamento: 452 x 424 x 500 mm; Com rolo de filamento: 552 x 424 x 500 mm. Dentro da caixa: 550 x 520 x 600 mm PESO: 15,7 Kg. ELÉTRICA: Entrada AC: 110v / 220v com conversor automático Potência: 450 W; Conectividade: USB /Pendrive	Unid.	20	6.560,00	131.200,00
	Impressora 3D tipo FFF/FDM com Área de Impressão 300mm X 200mm X 445mm; Cabeça de Impressão 1; Qualidade de Impressão 0,05mm à 0,4mm Automação Detecção de fim de filamento e troca automática de filamento Velocidade de Impressão até 180mm/s Velocidade de Deslocamento 400mm/s Mesa Alumínio aquecida, com tampo de vidro. Nivelamento Automático na mesa de impressão; Compatível com filamentos ABS,				

2	PLA, PETG, Tritan, Fibra de carbono, ABS Condutivo, Flexível e outros. Gabinete em Aço carbono com pintura eletrostática; Portas frontal e superior de acrílico CAST transparente. Iluminação interna em LED Dimensões da Impressora L 490mm X P 510mm X A 745mm; Alimentação Bivolt (127V/220V) automático Controle Display LCD Conectividade USB e Cartão SD Software Simplify3D incluso	Unid.	19	7.539,50	143.250,50
3	Filamento PLA 1,75mm para impressora 3D cor TRANSLÚCIDO. Temperatura de impressão entre 175°C e 220°C. Densidade 1,24. Para utilização em impressora 3D.	Rolo	121	102,50	12.402,50
4	Filamento PLA 1,75mm para impressora 3D cor BRANCO. Temperatura de impressão entre 175°C e 220°C. Densidade 1,24. Para utilização em impressora 3D.	Rolo	116	102,50	11.890,00
5	Filamento PLA 1,75mm para impressora 3D cor CINZA. Temperatura de impressão entre 175°C e 220°C. Densidade 1,24. Para utilização em impressora 3D.	Rolo	121	102,50	12.402,50
6	Filamento PLA 1.75 mm para impressora 3D cor AMARELA. Temperatura de impressão entre 175°C e 220°C. Densidade 1,24. Para utilização em impressora 3d.	Rolo	105	102,50	10.762,50
7	Filamento PLA 1,75mm para impressora 3D cor AZUL. Tolerância +/- 0,02mm. Temperatura de impressão entre 175°C e 220°C. Densidade 1,24. Para utilização em impressora 3D.	Rolo	95	102,50	9.737,50
8	Filamento PLA 1,75mm para impressora 3D cor Vermelha. Tolerância +/- 0,02mm. Temperatura de impressão entre 175°C e 220°C. Densidade 1,24. Para utilização em impressora 3D	Rolo	100	102,50	10.250,00
9	Filamento para impressão 3D, material: ABS, (acrilonitrila butadieno estireno), 100% puro, novo, sem uso anterior, diâmetro de 1,75mm. Embalagem contendo 1KG (aproximadamente 370 metros). O produto deve vir acomodado com proteção contra umidade e ter validade mínima de 18 meses. Cores diversas a definir.	Rolo	131	97,50	12.772,50
10	Filamento TPU (Poliuretano Termoplástico), flexível, 100% puro, novo, sem uso anterior, diâmetro de 1,75mm. Embalagem contendo 1KG (aproximadamente 370 metros). O produto deve vir acomodado com proteção contra umidade e ter validade mínima de 18 meses. Cores diversas a definir.	Litros	103	144,50	14.883,50
11	Estufa de esterilização e secagem, com circulação de ar por convecção natural e capacidade interna de 46 litros. Câmara Interna em aço inox SAE430 polido. Estrutura externa em aço carbono 1020 com pintura eletrostática (epóxi) lisa e isolamento térmico com mantas de lã de rocha. Porta com puxador integrado, guarnição em silicone resistente a altas temperaturas e com trava magnética. Prateleiras em aço inox com altura ajustável em intervalos de 5cm. Possui orifício superior para respiro, saída de gases ou para uso de termômetro. Alarme sonoro para avisar o usuário quando a estufa atingir a temperatura desejada e término da operação. Controlador de temperatura microprocessado(PID inteligente) com display digital em LCD de 5,3" com botões touchscreen. Timer ajustável de 0 a 9999min. Função de operação de temperatura fixa, função de temporização e parada automática ao finalizar o processo. Sensor de temperatura tipo PT100 com resolução de 0,1°C, precisão de ±0,25°C e uniformidade de ±2,5%. Temperatura de trabalho de ambiente a 300°C. Limitador de temperatura mecânico que funciona de maneira independente, evitando assim o superaquecimento. Resistência tubular de aço inox de 500W. Medidas internas de (LxPxA) 34 x 34 x 40cm (±46	Unid.	17	1.717,50	29.197,50

	litros), medidas externas 44 x 51 x 57cm, peso de 22Kg. Alimentação 110/220V, com chave seletora. Acompanha: 02 Prateleiras, 01 Cabo de alimentação 3 pinos padrão ABNT, 01 Manual de operação e Termo de garantia de 1 ano.				
12	Kit da sacos plásticos reforçados com válvula de ar e vedação e zíper selado duplo para proteção estilo zip lock. O conjunto de vácuo projetado para filamentos de impressão 3D de 99% FDM. Especificações: —Bomba de mão Material: ABS + Silicone Item Tamanho: 16.5 * 3.5 * 3.5cm. item Peso: 50g. Suction Power: 8L/Minuto—sacos de vácuo. Material: PA+PE BPA livre FDA aprovado. Tamanho aproximado: 33x 34-40 cm gramatura: 0.085mm. Temperatura de armazenamento : -20 a 85° C Tamanho do pacote: 34,7 * 13,7 * 5,5cm/13,7 * 5.4 * 2.2in Peso do pacote: 496g/17.5oz. Lista de embalagem: 1 * bomba de mão; 10 sacos de vácuo; 2 cliques de selagem; 15 cartões indicadores de umidade; 1Manual do usuário (Inglês)	Kit	30	48,74	1.462,20
13	Equipamento portátil para selagem a vácuo de embalagens plásticas, com bico de sucção e barra de soldagem da embalagem. Características técnicas: Tensão 110V; Potência de Vácuo 4,5 BAR; Barra de Selagem 280mm; Dimensões 350 x 140 x 70mm; Peso 2,4kg; Ajuste do tempo de selagem 1 a 9 Segundos	Unid.	9	849,00	7.641,00
14	Caixa secadora de filamento para impressora 3d com controle de temperatura, sensor de umidade digital em tempo real e ventilador para circulação de ar quente, para materiais pla, petg, tpu ou compatível espessura 1.75mm, 2.85mm, 3.00mm, pla, pva. Características do produto: Entrada: ac 110v ou 220v 50/60hz Potência nominal: 45w. Tamanho do produto: 225x225x103mm peso líquido: 1kg Tamanho do pacote: 265x265x135mm. peso total: 1.4kg Faixa de umidade: rh10 % ~ 99% Faixa de temperatura: 40 ~ 65 °C Tamanho interno:> 5050mm tamanho do carretel: <220220x72mm Tamanho do filamento: 1.75/2.85/3mm Pacote contendo Secador de filamento x1, Cabo de alimentação x1 Manual do usuário x1	Unid.	11	465,03	5.115,33
15	Embalagens a Vácuo pré-formadas produzidas com Nylon Poli, livres de Bisfenol A, de alta resistência e seguem padrões internacionais de qualidade. Possuem 12 micras e 3 barreiras de proteção. Aparência Transparente; Temperatura máxima de uso 120°C. Temperatura mínima de uso -30°C; Resistência a ácidos e álcalis, óleos e gorduras	Unid.	285	58,68	16.723,80
16	Adesivo Uso Geral Aplicação: Spray Adesivo Para Impressora 3d , Características Adicionais: Solúvel Em Água , Apresentação: Líquido Incolor , Composição: Base De Poliacetato De Vinila/Isento Formaldeído	Unid.	48	61,82	2.967,36
17	Soprador Acionamento: Elétrico , Volume Ar: 150 A 500 L/MIN, Aplicação: Solda , Tipo: Térmico Portátil , Características Adicionais: Tipo Distola, Display Digital , Potência: 2.000 W, Voltagem: 110/220	Unid.	19	146,94	2.791,86
	Bomba de Vácuo isenta de Óleo com Cabeçote em PTFE (2 pistões) – Características: - Gabinete em aço carbono 1020 com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática. - Válvulas em latão tipo agulha, para regulagem do vácuo e da pressão. - Comandos de vácuo e pressão através de ajuste frontal com fácil leitura pelo vacuômetro analógico. - Compressor de teflon. - Micro ventilador para refrigeração do motor. - Alça com cabo preto para transporte do equipamento. - Chave Geral Liga desliga com Led. - Porta Fusível de 15 amperes, para				

18	segurança caso houver pico de energia não queimar o equipamento. - Pés Niveladores de borracha. - Pannel com adesivo em policarbonato texturizado a prova d'água. - Cabo de força com dupla isolamento e plug com três pinos, duas fases e um terra, de acordo com as normas ABNT NBR 14136. - 2 Pistões. - Vácuo Final +/- 736 mm/hg em relação a pressão atmosférica. - 1.750 rpm. - Potência do motor 250 watts (proteção térmica). - Vazão: 54 litros/minuto. - Voltagem 220 Volts. - Potência 300 Watts. - Dimensão Externa L=260 x P=330 x A=320 mm. - Procedência: Nacional. Acompanha manual de instrução em português e garantia de 12 meses contra defeito de fabricação.	Unid.	20	1.290,00	25.800,00
19	Banho Maria Controle De Temperatura Faixa Mín 30 - 70 °C, Componentes: Com Borda Para Lâminas , Ajuste Digital Com Pannel De Controle, Adicional: Histológico, Volume: Cerca De 4 As principais características do equipamento são: Operar na faixa de temperatura ambiente até 70°C*, com resolução de 0,1°C; Possuir indicador digital para a temperatura do banho com resolução de 0,1°C, dispensando o uso de termômetros de vidro; Possuir cuba em aço inoxidável sem emendas ou soldas, Dimensões internas aproximadas: 300x240x150mm, com capacidade para até 105 tubos de 12mm; Utilizar controle eletrônico de temperatura e resistência tubular blindada; Possibilidade de Ajuste e Calibração pelo próprio usuário; Função de Ajuste de linearidade do sensor de temperatura na faixa de 35 a 70°C; Alimentação 110V ou 220V, 60 Hz; Assistência técnica no País; Garantia de 1 ano	Unid.	17	1.397,35	23.754,95
20	Freezer, Capacidade: 309 L, Tipo: Horizontal com isolamento térmico em poliuretano com 6cm de espessura, Quantidade Tampas: 01 Und do tipo basculante sólida, isolamento térmico em poliuretano com 4cm de espessura, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Tampa Dupla Ação - Congelamento E Refrigeração, Garantia de fábrica de 12 meses.	Unid.	20	2.645,22	52.904,40
21	CONJUNTO HEXAGONAL TAMPO BIPARTIDO ADULTO Mesa com tampo bipartido, bicolor medindo 1,20m de diâmetro, sextavada para uso coletivo e não individual, com cada aresta medindo 60cm, tampo em resina termoplástica ABS injetado, liso, dotada de nervuras, com espessura mínima de 4mm, bordas medindo 30mm de largura, Base da mesa formada por um tubo único, medindo 20mm x 20mm posicionado sob o tampo, fabricada pelo processo de conformação mecânica por dobramento, resultando em um único ponto de solda unindo as extremidades do mesmo tudo, e uma barra de sustentação horizontal confeccionada em tubo 20mm x 20mm, 6 colunas com tubo de 1.1/2 polegadas para os pés, com ponteiros em polipropileno injetado, altura tampo/chão 760mm, marca do fabricante injetada em auto-relevo deverá estar no encosto e no tampo da mesa. Toda a estrutura metálica é fabricada em tubo de aço industrial tratados por conjuntos de banhos químicos para proteção e longevidade da estrutura e soldado através do sistema MIG. Cad	Unid.	17	5.510,00	93.670,00
	CONTAINER DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE LN2 (NITROGÊNIO LÍQUIDO)				

22	Construído em alumínio e isolado a vácuo; Capacidade: 25 litros; Taxa de evaporação estática: de no máximo 0,30 litros/dia; Tempo de armazenamento: 109 dias; Peso vazio: 10,5 kg; Diâmetro do pescoço: 64 mm; Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unid.	8	2.995,00	23.960,00
23	Telescópio refletor newtoniano 127mm, com tripé e montagem equatorial germânica robusta que aguento o peso do telescópio sem causar trepidação, tripé em alumínio, com duas lentes oculares de 20mm e 10 mm, uma luneta localizadora e uma lente Barlow 3x, que tenham excelente qualidade de espelhos e lentes, com as seguintes características: Design Óptico: Refletor Newtoniano; • Abertura: 127 Milímetros (5"); Distância Focal: 1000 Milímetros (39"); Razão Focal: f/7.87; Distância Focal da Lente Ocular 1: 20 Milímetros (0.79"); Ampliação da Lente Ocular 1: 50x; Distância Focal da Lente Ocular 2: 4 Milímetros (0.16"); Ampliação da Lente Ocular 2: 250x; Lentes Barlow: 3x; • Luneta Localizadora: 5x24; Maior Ampliação Útil: 300x; Menor Ampliação Útil: 18x; Potência de Captura de Luz (Comparado ao olho humano): 329x; Obstrução do espelho secundário: 41 Milímetros (1.6"); Obstrução do espelho secundário por diâmetro: 32%; Obstrução do espelho secundário por área: 10%; Revestimentos ópticos: Alumínio; Comprimento do Tubo Óptico: 508 Milímetros (20"). Montagem: Equatorial Germânica; Bandeja de acessórios: Bandeja sem ferramentas com suporte para lente ocular; Tripé: Tripé em alumínio reforçado com ajuste milimétrico de altura e abertura mínima de 1,30m- Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unid.	8	2.997,30	23.978,40
24	Imã, diâmetro 1 cm, cor cromado, formato cilíndrico, apresentação segmento arco, espessura 0,5 cm, características adicionais neodímio-ferro-boro (ndfeb),	Unid.	168	13,85	2.326,80
25	Estação meteorológica: automática instalada composta de: registrador com proteção plástica e no mínimo 8 entradas analógicas, com programação independente para cada sensor e frequência escolhida software e bateria de longa duração painel solar 01 torre para sustentação da estação com todos os suportes e cabos para receber os sensores, composta de para-raios e kit de montagem, 01 caixa de acondicionamento com grau de proteção, 01 anemômetro para mensuração da velocidade e direção do vento, 01 pluviômetro, 01 sensor de umidade do ar, 01 sensor de temperatura do ar e abrigo para sensores de temperatura e umidade. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unid.	8	1.607,83	12.862,64
26	Microscópio, tipo de análise otico, tipo binocular, aumento com objetivas ate 100x; revolver porta objetivas invertido para 04 (quatro) objetivas com os seguintes aumentos: objetiva e planacromatica de 4x (n.a. 0,10/w.d. 30mm), objetiva e planacromatica de 10x (n.a. 0,25/ w.d. 0,7mm), objetiva e planacromatica de 40x (n.a. 0,65mm/w.d. 0,65mm) retratil, objetiva e planacromatica de 100x (n.a. 1,25/w.d. 0,23mm) retratil e imersao a oleo. Iluminação fria atraves de led (luz branca) de 3 watts superior a 40 watts de lampada halogena, embutida na base controlado por placa eletrônica e controle de intensidade de luminosidade led com vida util superior a	Unid.	295	5.719,99	1.687.397,05

	50.000 horas de trabalho. Unidade de lente removível para troca de lampada halogena, Platina refocalizadora sem necessidade de acionamento pelo macrométrico. Alimentação 100-240v - 50/60hz. Padra de tomada novo(3 Pinos), Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.				
27	Estereomicroscópio binocular (lupa estereoscópica) com aumentos zoom de 8x a 50x , (podendo chegar a 200x) iluminação de led incidente e transmitida; base com estativa robusta de grande porte, tubo binocular inclinado a 45 graus e rotação de 360°, sistema ótico greenough, distância de trabalho de 117mm, par de oculares de campo amplo de 10x, ajuste interpupilar e correção das diferentes dioptrias com ajuste de $\pm 5$ dioptrias, objetiva zoom com faixa de 0,8 a 5,0 vezes e relação de 6.3:1; focalização com duplo manipulador; base porta amostras circular em vidro fosco (leitoso) e uma branca e preta, a iluminação incidente e transmitida por led. rede elétrica de 110 ~ 220v – 50/60hz, Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unid.	104	1.975,00	205.400,00
28	Manta aquecedora, portátil, para aquecimento de balão de fundo redondo com capacidade de 2000 ml, revestido de fiberglass; isolamento interno de alta resistência; pintura em epóxi eletrostática, temperatura variando de 300 a 500 graus c, com controle de temperatura, diâmetro do balão 280x215mm, alimentação 220v, manual em língua portuguesa. assistência técnica no Brasil; garantia mínima de 12 meses	Unid.	40	970,00	38.800,00
29	Anel de ferro com mufa. Suporte para experimentos	Unid.	112	27,70	3.102,40
30	Pinça Laboratório Material: Metal , Modelo: Castaloy , Aplicação: Para Bureta , Adicional: Dupla E Com Mufa , Comprimento: Cerca De 25 CM,	Unid.	140	64,93	9.090,20
31	Aagitador magnético, fabricado em alumínio (placa de aquecimento), corpo metálico com pintura epóxi eletrostática; com aquecimento, agitação até 10 l; com chave liga/desliga, velocidade de agitação de 100 a 1800 rpm, velocidade controlada por circuito eletrônico, com lâmpada piloto, na temperatura de 50 a 360 graus celsius, controlada por termostato capilar, sensor externo de temperatura: t1000, plataforma : placa de aquecimento em alumínio injetado; controle de acurácia +/- 5 graus celsius, motor de indução com rolamento e mancal (40w), resistência blindada incorporada na placa de aquecimento 1100w; grau de proteção ip23, dimensões: diâmetro da placa 18 cm, alimentação: 220v, 60hz; cabo trifilar com fio terra em borracha atendendo a norma iec 60083, inclui: manual técnico em português, inclui: garantia mínima de 12 meses	Unid.	57	1.735,00	98.895,00
32	Extrator de gordura. Temperatura: Ambiente +7°C a 200°C, Controle de temperatura: Digital microprocessado com sistema PID e certificado de calibração RBC, Sensor: Tipo "J", Precisão de controle: $\pm 1^\circ\text{C}$ , Uniformidade: $\pm 3^\circ\text{C}$ , Sistema de extração: Extrator/recuperador acoplado com condensador tipo serpentina, constituídos em vidro borossilicato, haste de imersão para movimentação do cesto com amostra, sistema de trava em teflon para recuperação do solvente e proteção em acrílico contra circulação de ar no extrator, Segurança: Resistência blindada evitando contato com os solventes, Gabinete: Em aço inox 304, Dimensões: L=690 x P=215 x A=900 mm, Peso: 30 Kg, Potência: 1700 Watts, Tensão: 220 Volts, Acompanha: 02 Fusíveis extra; 08 Reboiler em vidro borossilicato de 190 ml; 08 Cesto em aço inox 304 teflonizado. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unid.	10	15.065,00	150.650,00

33	<p>Fotômetro de chamas: Faixa de medição: Seleccionáveis 0-100 ppm, 0-20 ppm, 0-200meq/l Resolução: 1/0,1 Precisão relativa: Melhor que 0,1% (FE) Filtros ópticos: Banda passante melhor que 12nm Saída: Paralela tipo centronix Tipo de leitura: Digital com duplo canal Faixas de leitura: (A serem definidos) meq/l mg/l/ppm Na - 0 a 200 Na - 0 a 100 ou 0 a 20.0 k - 0 a 10.0 k - 0 a 100 ou 0 a 20.0 Li - 0 a 10.0(opcional) Li - 0 a 100 ou 0 a 20.0(opcional) Ca - 0 a 200(opcional) Ca - 0 a 100 ou 0 a 20.0(opcional) Reprodutividade: 1% para 10 leituras consecutivas Volume de amostra: (5 a 7) ml/minuto Tempo de resposta: (20 segundos) Tipo de acendimento: Automático Filtro de ar: Com controlador e monômetro incluso Pressão de ar: (10 a 15) lb/POL<sup>2</sup> Tipo de gás: GLP Voltagem frequência: (110/220) Volts: (50-60)Hz Tipo de gabinete: Metálico Tipo de pintura: Époxi (alta resistência) Dimensões: C: 400 x L: 300 x A: 230 Peso: 7 kg. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.</p>	Unid.	14	11.096,01	155.344,14
34	<p>BALANÇA SEMI ANALITICA 4200G 0,01G S4202 - Modelo portátil - Calibração Externa - indicado p/aplicações onde não seja requerida verificação inicial INMETRO - Capacidade 4200g - Resolução 0,01g - Repetibilidade 0,01g - Linearidade ±0,04g - tempo resposta menor = 3s - display LCD com reg. contraste - Backlight - Prato Ø130mm - carga mín. 500mg - tara sub. 4200g - temperatura trabalho +5°C a +35°C - temperatura armazenamento +5°C a +40°C - Saída serial RS232 - gancho pesagem inferior - Unidade pesagem selecionável - Contagem peças - Limites - Pesagem percentual - Totalizador - Pesagem animal - determinação densidade sól.&amp;líq. - Carga de ruptura - função estatística(*) - indicador carga bateria - nível bolha e pés reguladores - Dimensões (LPA) 190x255x80mm - Peso 1,4kg - Bivolt 110-230 VAC-50/60Hz-output-9V-1,2A-10VA - desligamento automático ou programável - ACOMPANHA: capa plástica p/teclado - Manual instalação e operação em português OPCIONAIS(não incluso): Peso de calibração - Kit densidade p/sol./líq. - Impressora Serial TLP-50 c/data e hora - ()Impressora Serial STAT - teclado alfa-numérico - (*)software interno gramatura papel - cabo p/interfaces - Ionizador portátil ION A15 (p/neutralizar energia estática). Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.</p>	Unid.	42	3.045,60	127.915,20
35	<p>Balança analítica - utilizado para realizacao de pesagens rapidas e precisas de preparos laboratoriais, gabinete em metal com acabamento anti corrosivo, capela emvidro, capacidade de 220 gramas, com resolucao de 0,0001 grama, unidade de leitura em 0,1mg, visor digital de facil leitura; precisao de leitura de 0,1mg, modulo de comando liga/desliga, tara, funcao troca e imprime, libearidade de ±0,2mg ou melhor, repetibilidade menor ou igual a 0,1 mg, tempo de resposta de 3 segundos aproximadamente, indicador visual da estabilizacao da leitura, com pes niveladores em nivel de bolha, temperatura de operacao de 10 a 30°C, interface de comunicacao rs232c, comutacao automatica para funcionar de 110v a 240v, 50/60hz, dimensoes aproximadas de 210x360x340 mm, equipamento homologado pelo inmetro; acompanha certificado de calibracao rbc/inmetro, compartimento de pesagem com 3 portas, sendo 2 laterais e 1 superior moldadas em vidro temperado, peso aproximado de 6 kg, garantia minima de 12 meses, manual de instrucoes em portugues</p>	Unid.	27	5.071,67	136.935,09

36	brasileiro. Agitador magnético com aquecimento. material gabinete metálico, pintura eletrostática em epóxi, capacidade entre 4 e 5 litros. regulagem dos parâmetros analógicos por meio de botões de seleção giratórios. anticorrosivo, ajuste mecânico, botão controle velocidade e controle de rotação, rotação de 50 até 2500 rpm, controle temperatura até 400 °c. potência de aquecimento: 650 w; material da placa de aquecimento/ agitação: alumínio ou aço inox. garantia de 01 ano contra defeito de fabricação - manual de instruções em português. assistência técnica no brasil.	Unid.	46	735,00	33.810,00
37	Aparelho de ponto de fusão - Equipamento laboratório, tipo: medidor de ponto de fusão, ajuste digital, tela sensível toque, programável, capacidade: até 3 capilares, temperatura: até 400 °c	Unid.	22	2.214,00	48.708,00
38	Estufa microbiológica bacteriológica. - Características: Digital, Capacidade: 90 Litros Temperatura Interior da câmara: ambiente ~80°C Controlador: Microprocessado digital com rampa de seleção para aquecimento mais rápido. Sensor Temperatura: PT100 Precisão temperatura: ± 0.5% Resolução da temperatura: 0,1°C Uniformidade Temperatura: ±1° % Potência: 1000 Watts (resistências tubulares blindadas) Iluminação da Câmara: Conjunto de LEDS Ajuste do Tempo: entre 1 a 9999 minutos Variação do Ajuste do Tempo: a cada 1 minuto Isolamento Térmico: Duplo com Lã de Rocha de alta densidade, inclusive na porta externa Dimensões da Câmara interna: 26X26X24 Dimensões do Gabinete externo: 36X42X40 Alimentação: 127 ou 220 volts Garantia: 12 meses contra defeitos de fabricação Adicional: Fabricação Nacional Acompanha o Equipamento: 1 cabo de força com 3 pinos / Manual de Instruções / 3 Prateleiras.	Unid.	9	3.100,00	27.900,00
39	Estufa de Esterilização e Secagem Digital, características: Capacidade: 643 Litros.Temperatura Interior da câmara: ambiente ~300°C Controlador: Microprocessado digital com rampa de seleção para aquecimento mais rápido. Sensor Temperatura: PT100 Precisão temperatura: ± 0.5% Resolução da temperatura: 0,1°C Uniformidade Temperatura: ±2.5% Potência: Dupla 2400 Watts (resistências tubulares blindadas) Ajuste do Tempo: entre 1 a 9999 minutos. Variação do Ajuste do Tempo: a cada 1 minuto. Isolamento Térmico: Duplo com Lã de Rocha de alta densidade, inclusive na porta. Dimensões da Câmara interna: 80X60X134cm. Dimensões do Gabinete externo: 90X70X155cm. Alimentação: 220 Volts. Garantia: 12 meses contra defeitos de fabricação. Adicional: Fabricação Nacional. Acompanha o Equipamento: 1 cabo de força com 3 pinos / Manual de Instruções / 3 Prateleiras.	Unid.	15	6.890,00	103.350,00
40	Conjunto contendo aparelho de clewenger com manta cap 5 L, balão e condensador. Destilador de Clewenger - Óleos Essenciais Características: - Construída em aço 1020 com pintura eletrostática anticorrosiva. - Vidraria em boro-silicato: balão de 5.000 ml, tubo de passagem com retorno de água para caldeira, 2 condensadores retos tipo liebigh, válvula stop-flow e tampa. - Aquecimento de resistência em manta infravermelha. - Isolamento em fibra cerâmica. - Temperatura com variador eletrônico analógico. - Temperatura: até ±300°C. - Sistema de fixação de grampos, hastes e manípulos. - Pannel adesivo em policarbonato texturizado a prova d'água. - Chave geral liga desliga com led. - Cabo de força com dupla isolamento e plug com três pinos, duas fases e um terra, de	Unid.	26	363,05	9.439,30



	acordo com as normas ABNT NBR 14136. - Capacidade: 5000 ml. - Voltagem: 220 volts. - Potência (Watts): 650. - Dimensões: L=400 x P=400 x A=250 mm. - Procedência: Nacional. Acompanha manual de instruções em português e certificado de garantia de 12 meses contra defeito de fabricação				
41	Phmetro digital portátil. - em plastico resistente,medicao -2000 a + 20,000 ph , resolucao 0,001, 0,01, 0,1 ph - range de mv entre -2000,0 a 2000,0, temperatura de -5 a 105º,com bancada ,com display lcd amplo,com sonda de temperatura, e manual, garantia minima de 12 meses.	Unid.	54	2.125,00	114.750,00
42	Refrigerador/geladeira, linha branca, cor branca, tensao eletrica 220v com capacidade total liquida (geladeira+freezer) minima de 300l, sistema frost-free (degelo automatico), classe de eficiencia energetica (selo procel) a, com prateleiras removiveis e regulaveis, iluminacao interna, compartimento extrafrio, pes niveladores de altura, puxador externo ergonomico e resistente. controle de temperatura externo. garantia minima de um ano, contado a partir da entrega definitiva.	Unid.	42	3.115,47	130.849,74
43	ESTUFA INCUBADORA BOD COM FOTOPERÍODO, com as especificações: Acabamento em pintura eletrostática texturizada na cor branca; Isolação em poliuretano expandido entre duas paredes inclusive da porta; Porta com guarnição de borracha com manta magnética para perfeita vedação; Gabinete tipo geladeira vertical em aço carbono com tratamento anticorrosivo; Revestimento interno em material sintético; Sistema de foto-período com 4 lâmpadas de LEDs de alta emissão, temperatura de cor de 6500K -IP65, para simulação dia/noite, com controlador digital automático programável com até 8 eventos diários de 1 a 999 minutos, 7 dias por semana, repetidamente; Controlador de temperatura microprocessado digital tipo PID; Sensor de temperatura tipo PT100 encapsulado em aço inox, grau de proteção IP65; Acionamento da resistência e do compressor via relé de estado sólido; Circulação de ar vertical forçado a motor baixo ruído; Controle de temperatura digital microprocessado PID; Controle de temperatura: -10º a 60ºC; Indicação da leitura/resolução: 0,1ºC; Estabilidade de +/- 0,1ºC em toda a faixa de trabalho; Alarme de temperatura fora do set-point com faixa ajustável de 0,1ºC em toda a escala de trabalho; Desligamento automático do sistema de aquecimento e refrigeração em evento de alarme; Refrigeração tipo por unidade selada livre de CFC (gás refrigerante ecológico); Sistema de aquecimento por resistência tubular em aço inox aletada com 450 W de potência; Proteção de sobre temperatura a termostato eletromecânico acionado a 60°C; Sensor de temperatura à prova de umidade. (grau de proteção IP67); Sistema de proteção do compressor por termostato eletromecânico; Bandeja para manutenção da umidade interna; Indicadores de funções no display digital; 01 única tecla de comando no painel frontal para fácil programação de funções; Chave liga/desliga; Lâmpada para iluminação interna acionada ao abrir a porta; capacidade para 12 prateleiras; Fornecida com 3 prateleiras; Fusível de proteção; Alimentação: 220V; Volume bruto: 340 litros Dimensões: A x L x P mm - 1570 x 560 x 660; Tensão de operação nominal : 220 VAC; Selo de classificação INMETRO; Fabricação Nacional; Garantia de 01 ano; Manual em português	Unid.	20	5.239,00	104.780,00
	INCUBADORA bod microprocessada -10 a 60 graus – incubadora laboratorial,de bancada; refrigerada com agitacao orbital de 50 a 240rpm, para trabalhos				

44	laboratoriais; temperatura de +5 a+60 graus c. com plataforma intercambiavel, com garras em aco para frascos de 25 ml; 50 ml; 125 ml; 250 ml; 500 ml e 1000 ml, alimentacao 220v; 1000 w; motor de 1/3 hp, acompanha manual de instrucoes; garantia de 01 ano. assistencia tecnica no Brasil.	Unid.	6	13.185,11	79.110,66
45	Estufa de Esterilização e Secagem Digital, caracterísiticas: Capacidade: 504 Litros Temperatura Interior da câmara: ambiente ~300°C Controlador: Microprocessado digital com rampa de seleção para aquecimento mais rápido. Sensor Temperatura: PT100 Precisão temperatura: ± 0.5% Resolução da temperatura: 0,1°C Uniformidade Temperatura: ±2.5% Potência: Dupla 2400 Watts (resistências tubulares blindadas) Ajuste do Tempo: entre 1 a 9999 minutos. Variação do Ajuste do Tempo: a cada 1 minuto. Isolamento Térmico: Duplo com Lã de Rocha de alta densidade, inclusive na porta. Dimensões da Câmara interna: 80X60X105cm. Dimensões do Gabinete externo: 90X70X120cm. Alimentação: 127 ou 220 Volts. Garantia: 12 meses contra defeitos de fabricação. Adicional: Fabricação Nacional. Acompanha o Equipamento: 1 cabo de força com 3 pinos / Manual de Instruções / 5 Prateleiras	Unid.	9	7.000,00	63.000,00
46	Lavador de botas 1 Posição manual 4 Pês em abs com regulagem de nivelamento Válvula de saída de água (ralo) de 3.1/2 com cesto de coleta de resíduos, válvula de acionamento de água total inox 304	Unid.	7	3.178,50	22.249,50
47	LAVATÓRIO MÃOS - Material: Aço Inox Aisi 304, Liga 18/8 E Acabamento Polido , Altura: 500 MM, Comprimento: 1100 MM, Largura: 500 MM, Características Adicionais: Tipo Lavabo Cirúrgico Com Borda E Respaldo Superior	Unid.	9	1.262,11	11.358,99
48	Pia Aço Inox Industrial - Tamanho da Cuba: 80x50x30 cm - Produto em aço inox - Acabamento: Escovado - Pés: Tubo de 1" - Chapa #20 - Espessura da chapa: #22(0,8mm) AISI 430- Capacidade de carga mesa: 100 kg distribuídos- Capacidade estrado inferior: 60 kg distribuídos- Reforço debaixo do tampo para maior resistência- Travamento inferior em senestrado para utilização como prateleira.- Sapatas de regulagem (Nylon)- Produto montado e soldado, não desmonta.	Unid.	12	2.721,46	32.657,52
49	Mesa Manipulação / Preparação Alimentos Altura: 0,90 M, Comprimento: 1,90 M, Largura: 0,90 M, Material Estrutura: Tubular Metálica , Material Tampo: Aço Inoxidável.	Unid.	28	4.219,10	118.134,80
50	Fogão Semi-Industrial Material: Aço Inoxidável , Funcionamento: Gás , Tipo Acendimento: Manual , Comprimento: 120 CM, Largura: 80 CM, Altura: 80 CM, Tipo Uso: Cozinha , Quantidade Bocas: 4 UN, Quantidade Queimador: 2 Duplos (1 Grande E 1 Pequeno Juntos) E 2 Simples , Cor: Cinza	Unid.	13	453,88	5.900,44
51	Freezer, tipo vertical, capacidade 228 l, frost free, voltagem 220 v, com cestos removíveis, lâmpada e controle temperatura. eficiência energética: a capacidade mínima de 228 litros. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unid.	23	3.240,25	74.525,75
52	Pasteurizador e processador para leite e queijo, sistema elétrico e/ou a gás. Acompanhando os seguintes acessórios: Garfo agitador; Lira de Inox; Placa dessoradora; Pannel controlador de temperatura; Termômetro; Pazinha carregadora; Agitador manual de inox. Dados técnicos do tanque: Dimensões externas: 360 mm x 320 mm de altura, Dimensões internas: 300 mm x 250 mm de altura, Capacidade do tanque interno: 20 litros de leite. Garantia de no mínimo 12 meses contra	Unid.	9	9.328,12	83.953,08

	defeitos de fabricação.				
53	Tanque expansão resfriamento leite para fabricação de queijo - inox AISI 304, com polimento(escovado) interno e externo alta qualidade, com parede simples de 1,5mm de espessura, capacidade de 200L, 900 mm de altura do chão com niveladora em Nylon. Pés em inox AISI 304. Acabamento sanitário com formato retangular horizontal. Aquecimento elétrico. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unid.	9	4.331,25	38.981,25
54	Batedeira industrial voltagem 220V – características mínimas: capacidade de 15 litros de creme para uso doméstico/industrial; Bojo fabricado totalmente em aço inox 304; Acabamento interno sanitário jateado e externo escovado caixa de proteção mecânica em aço carbono. Motor monofásico CV . Bivolt. Garantia mínima de 12 meses.	Unid.	10	13.956,57	139.565,70
55	Desnatadeira elétrica para desnatar leite ou soro e clarificar: características: em alumínio com pintura branca sanitária; Pés da máquina: Em alumínio com pintura branca sanitária Câmara da bóia, bica do Creme, bica de leite desnatado, bojo da máquina, base e capa e jogo de disco, bóia de regulagem da entrada do leite confeccionado em aço inox 304 AISI, com motor de 1/4 cv 4 pólos 60 Hz_1730rpm Voltagem: 110/220 monofásico, acabamento Interno e externo polido sanitário - Procedência: Nacional - Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unid.	5	6.350,00	31.750,00
56	Máquina de Cozimento e Mistura capacidade 15 Litros, para o preparo de massas, cuba removível em alumínio fundido que facilita a limpeza; queimador de alta pressão, com chama dupla; grade de proteção removível; Bivolt automática; Batedor em aço carbono revestido em estanho; Com pás plásticas removíveis. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unid.	4	8.752,84	35.011,36
57	Tacho em aço inox AISI 304, a vapor para produção de doce de leite, tampa bipartida e acabamento sanitário todo em inox, capacidade para 50 litros de leite, sistema basculante com trava, agitador, mexedor, conexões para o vapor (manômetro, válvula de alívio, purgador). motor redutor de velocidade trifásico. Com estrutura de sustentação resistente, totalmente em aço inox, chave liga/desliga. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unid.	5	22.594,00	112.970,00
58	logurteira ELÉTRICA em aço inox com capacidade para 30L.	Unid.	7	12.500,00	87.500,00
59	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL - Material: em aço inox/alumínio anodizado; - Potência mínima de 1/2 CV; - Funções de: cortar, fatiar, ralar, moer, desfiar e misturar; - Tensão de 220V ou Bivolt com comutação automática de voltagem; - Acompanhamentos: conjunto de 06 a 10 discos, manuais. Garantia mínima de 12 meses.	Unid.	15	3.821,00	57.315,00
60	Moedor De Carne Industrial. Características: Potência do Motor: 1,25 Cv Voltagem: 220V; Capacidade: 200 Kg / h Velocidade: 145 RPM Altura: 450 mm Largura: 320 mm Profundidade: 720 mm. Peso líquido: 53 kg. Estrutura: Aço Inox (copo e bandeja) Medida do Bocal: Nº 22. Outras informações: Transmissão por caixa de redução com engrenagens. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unid.	14	3.547,00	49.658,00
61	Embutidora (canhão) alimentícia / Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Salsicha, Linguiça , Capacidade: 15 NaN, Tipo: Vertical Funcionamento: Manual	Unid.	9	1.469,59	13.226,31
62	Misturador De Carne Manual 5Kg	Unid.	9	887,42	7.986,78

63	Defumador em aço inox, capacidade: até 30 kg de carne. Com Kit Gás, podendo ser usado com serragem, contendo 1 Grelha de Inox 50x38cm, 1 Chapéu de Inox, 3 varões de inox, 6 ganchos, 1 balde para serragem, 1 termômetro. Material de fabricação: aço INOX 0,5mm, altura total: 1,45m, largura: 55cm, profundidade: 45 cm. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unid.	6	3.074,50	18.447,00
64	Desidratador de alimentos com 4 bandejas com bordas de 32 x 42 centímetros Intervalo de Temperatura de 30º a 70º C; Controle de temperatura PID Digital. Timer Digital Microprocessador de 1 a 36 horas, desligamento automático após o tempo selecionado pelo usuário Área útil de desidratação 0,4 m2. Peso do Produto 9 kg, Rede Elétrica 110 Volts, Potencia 700w. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unid.	14	1.540,25	21.563,50
65	Cutter 5l, voltagem 220v, potência 1/2 cv, tampa de policarbonato, cuba aço inox 304 e estrutura em aço carbono com pintura epóxi - Monobloco com Tampa para alimentos cárneos - Material Plástico: Polipropileno (PP); Capacidade: 26 litros; dimensões externas: Altura: 22,5 cm; Largura: 35 cm; Comprimento: 50,5 cm; Cor: Branca MARCAS DE REFERÊNCIA: MAXICAIXA OU SIMILAR. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unid.	6	2.850,25	17.101,50
66	Armário panificação, material: aço inox, altura: 1.93 m, largura: 63 cm, profundidade: 74 cm, características adicionais: pés com rodízios, capacidade: 20.	Unid.	10	1.710,67	17.106,70
67	Seladora a Vácuo Portátil dimensões 375x88x64mm, potência 120w -características técnicas: tensão de alimentação: 110v / 50-60 hz pressão de trabalho: 4,5 bar, ajuste do tempo de selagem: 01 a 09 segundos, dimensão barra de selagem: 280mm. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unid.	7	1.058,57	7.409,99
68	Seladora a Vácuo dimensões 420x315x330mm potência 700w - CÂMARA EM AÇO INOX Seladora vácuo de câmara em Aço Inox" CETRO DZ260 - Cetrol Maquinas	Unid.	6	5.000,00	30.000,00
69	Despolpadeira de frutas 10 litros com estrutura em aço, pintura epóxi, cuba em aço inox, 3 peneiras em aço inox com furos de diâmetros: 0,8 mm, 1,5 mm e 5 mm, equipamento bivolt tensão 127/220v, potência mínima de 1/2cv e dimensões externas de aproximadamente 110 x 65 x 39 cm (a x p x l). Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unid.	9	2.285,62	20.570,58
70	DESCASCADOR INDUSTRIAL 10KG INOX BIVOLT. Estrutura de aço inox; Tampa plástica em ABS; Equipado com pés antiderrapantes; Saída de resíduos; Porta para descarga dos produtos; Tampa com abertura para visualização e entrada dos legumes. Ideal para descascar batatas, cenouras, beterrabas, etc. Produção 200 Kg/hora. (Referência: Modelo BDL-10 da Marca BRAESI ou Similar). Garantia mínima: 1 ano	Unid.	10	2.692,75	26.927,50
71	Moinho de grãos, material gabinete: corpo em aço inox escovado. moedor com brocas cônicas: voltagem: 220 v, potência: 166 w.	Unid.	16	1.986,34	31.781,44
72	Processador de Alimentos Industrial: especificações; Em Aço Inox; Acompanhado De No Mínimo 6 Discos Além De Possuir A Normativa De Segurança Nr12 E O Certificado Do Inmetro (- Disco Fatiador: 1 Mm. - Disco Fatiador: 3 Mm. - Disco Ralador. - Disco Desfiador: 3 Mm. - Disco Desfiador: 5 Mm. - Disco Desfiador: 8 Mm); Especificações Técnicas Mínimas: - Voltagem Processador De Alimentos 220v; - Altura: 680.00 Mm. - Largura:	Unid.	7	3.980,79	27.865,53

	580.00 Mm. - Profundidade: 280.00 Mm. - Produção Mínima: 250 Kg/ . - Diâmetro Mínimo Do Bocal Redondo: 48 Mm. - Abertura Do Bocal Oblongo: 73x147 Mm. Igual Ou Superior Ao Modelo Pa-7.				
73	Amassadeiras semi-rápidas basculantes, capacidade 25kg, com sistema de segurança NR12. Estrutura em chapa reforçada SAE1010/1020 com acabamento em pintura após eletrostática com base fosfatizada, gabinete fechado para evitar contato com partes móveis, exclusivo sistema de braço basculador, tampa de proteção móvel em chapa de aço inox 430."	Unid.	4	4.281,34	17.125,36
74	Cilindro Laminador de Massas Elétrico Bivolt Automático – 28cm	Unid.	9	657,40	5.916,60
75	Câmara Climática Epóxi de Fermentação para pães capacidade 500 pães - Interior em Alumínio	Unid.	2	10.344,99	20.689,98
76	FORNO ELETRICO – Informações Técnicas: - Potência: 750W - Capacidade: 60 Litros - Voltagem: 110V/127V ou 220V, Luz piloto, opção Grill - Interior Easy Clean (Esmaltado) - Termostato: Permite escolher a temperatura desejada até 300°C - Isolamento Térmico - Bandeja para resíduos - Pés antiderrapantes - Timer 120 minutos. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unid.	21	748,67	15.722,07
77	Balcão refrigerado medindo 2,55m, de encosto, sem cubas – 220V.	Unid.	5	9.674,50	48.372,50
78	Forno, domestico, microondas, acabamento aço inox, modelo eletrico, medindo (515 x 315 x 405)mm (tolerancia+/-10%), capacidade para 31 litros, com prato giratorio, trava de seguranca, 10 niveis de potencia, painel de memoria programavel, com tecla + 1 minuto, tecla + 30 segundos, relógio, com 01 camara, isolamento interno em la de vidro, com pes fixos, controle digital atraves de visualizacao no painel frontal, potencia de saida 1000 w, na voltagem 110v. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unid.	35	768,15	26.885,25
79	Liquidificador industrial basculante 19 litros -voltagem 220v/60hz, -monofásico, - confeccionado em aço inoxidável, capacidade para 19 litros, peso: 18 kg - potência 1,0 cv, -rpm: 3500. -medindo: 363x1305x530mm. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	Unid.	20	1.433,21	28.664,20
80	Dosador de iogurte ELÉTRICO, capacidade de dosagem de 100 a 1800 ml, aço inox 304 e sendo um dosador de volume automatizado e com acionamento pneumático.	Unid.	2	28.500,00	57.000,00
<b>Valor Total Estimado R\$</b>					<b>5.385.828,70</b>

1.1.2. As estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s) constam no **anexo II** do Edital.

1.1.3. Os valores unitários estimados constantes no termo de referência serão considerados pela Administração como os preços unitários máximos para cada item a ser adquirido.

1.1.4. A participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, **EXCETO para os itens 01, 02, 21, 26, 27, 31, 32, 33, 34, 35, 39, 41, 42, 43, 49, 52, 54, 57 e 58.**

1.2 O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados do(a) da assinatura da ATA SRP prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizadas em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. Justifica-se a opção pelo Sistema de Registro de Preços com base no inc. III, art. 3º do Decreto nº 7.892,

de 2013, tendo em vista que esse processo licitatório atenderá a demanda de diversos campi do IFMT e do 44º Batalhão de Infantaria Motorizado UASG 160156 que manifestaram intenção em participar da Intenção de Registro de Preços - IRP 35/2022 da UASG 158144. A IRP esteve disponível para manifestações de interesse no período de 08/08/2022 a 19/08/2022.

2.2.1. Além dos campi que manifestaram intenção em participar da Intenção de Registro de Preços - IRP 35/2022 da UASG 158144 via sistema SIASGNet IRP, participará desta licitação o IFMT Campus Pontes e Lacerda Fronteira Oeste UASG 158495, que não conseguiu incluir sua demanda através do sistema, entretanto, enviou sua demanda ao Órgão Gerenciador.

2.3. Da possibilidade de concessão de adesão à Ata de Registro de Preços por órgãos/entidades não participantes do certame, nas compras realizadas pelo IFMT, temos identificado que nas licitações onde há a previsão da possibilidade do chamado "carona" o volume de interessados em participar do certame é mais expressivo, em comparação a outros certames onde há a vedação de participação. O fornecedor, ao considerar a possibilidade de ter preços registrados para determinado produto, bem como a possibilidade desse ser adquirido por outros órgãos públicos que não participaram da licitação, é levado a participar do certame bem como a buscar ofertar melhores preços.

2.4. Diante do exposto acima, entendemos ser conveniente que o instrumento convocatório traga a possibilidade de adesão à ARP decorrente da licitação.

### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

### 4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratada mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

### 5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

5.1. Deverão ser observados, na aquisição, os Critérios de Sustentabilidade Ambiental, que trata a Instrução Normativa SLTI/MPOG 01/2010, no que couber:

5.1.1. Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme normas da ABNT;

5.1.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

5.1.3. Que os bens sejam, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

5.1.4. Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifênil-polibromados (PBBs), éteres difênil-polibromados (PBDEs).

5.2. A qualquer tempo, a Administração poderá solicitar comprovação da observação dos critérios de sustentabilidade ambiental.

### 6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

6.1. O prazo de entrega dos bens é de e 30 (trinta) dias, contados do envio da nota de empenho e/ou ordem de fornecimento, em remessa única e/ou parcelada, conforme solicitação. As entregas deverão ocorrer em dias úteis, de segunda a sexta feira, nos horários e endereços relacionados abaixo:

a) **IFMT Campus São Vicente SEDE:** Rodovia BR 364, KM 329, Zona Rural, Vila de São Vicente, Município de Cuiabá - MT, CEP 78.106-000, Setor de Almoxarifado, Telefone (65) 3341-2161, no período das 09:00 as 17:00 horas (horário oficial de Brasília).

Quando for o caso de entrega em algum dos Centros de Referência:

a.1) **IFMT SVC Centro de Referência de Jaciara:** Avenida Zé de Bia, nº 976, Bairro Jardim Aeroporto II, CEP 78.820-000, Jaciara - MT.

a.2) **IFMT SVC Centro de Referência de Campo Verde:** Rua Izidoro Luiz Gentilin, 585, Bairro Belvedere, CEP 78840-000, Campo Verde - MT.

b) **IFMT Campus Alta Floresta**: Rodovia MT 208, Lote 143-A, Loteamento Aquarela, Hamoa, Alta Floresta - MT, CEP: 78.580-000, Telefone: (66) 3512-7044.

c) **IFMT Campus Avançado de Diamantino**: Rodovia Senador Roberto Campos, KM 02, Novo Diamantino - Diamantino/MT, CEP 78402.000.

d) **IFMT Campus Avançado de Lucas do Rio Verde** : Avenida Universitária 1600W, Bairro Parque da Emas III, CAIXA POSTAL: 08, Lucas do Rio Verde - MT, CEP: 78455-000. Horário de atendimento: Segunda à Sexta das 8h00 às 12h00 e 14h00 às 18h00, Telefone: (65) 3548-4412 / 98105-8381.

e) **IFMT Campus Avançado de Sinop**: Rua das Avenças, nº 2377, Setor Comercial, Sinop-MT CEP: 78550-178. Telefone: (66) 3511-2517.

f) **IFMT Campus Avançado de Tangará da Serra** : Rua José de Oliveira (28), nº 980-N, Jardim Horizonte, Tangará da Serra - MT, CEP 78302-116.

g) **IFMT Campus Barra do Garças**: Estrada de acesso a BR-158, Radial José Mauricio Zampa, s/n, Loteamento BR-070, Barra do Garças-MT, CEP: 78607-099.

h) **IFMT Campus Bela Vista**: Av. Juliano Costa Marques, s/n, Bela Vista, Cuiabá - MT, CEP: 78.050-560.

i) **IFMT Campus Cáceres Professor Olegário Baldo** : Avenida Europa, nº 3000, Vila Real/Distrito Industrial, Cáceres - MT, CEP: 78201-382.

j) **IFMT Campus Campo Novo do Parecis**: Rodovia MT 235 Km 12, s/n, Campo Novo do Parecis - MT, CEP: 78360-000, Telefone (65) 3382-6200.

k) **IFMT Campus Confresa**: Av. Vilmar Fernandes, 300, Santa Luzia, Confresa/MT, CEP: 78652-000.

l) **IFMT Campus Cuiabá Octayde Jorge da Silva** : Rua Zulmira Canavarros, nº 95, Centro, Cuiabá-MT, CEP: 78.005-200.

m) **IFMT Campus Juína**: Linha J, s/n, estrada rural, setor chácaras, Juína-MT, CEP: 78320-000.

n) **IFMT Campus Pontes e Lacerda Fronteira Oeste** : Rodovia MT 473, s/n, saída para o Matão, Bairro Morada da Serra, Pontes e Lacerda - MT, CEP: 78250-000, Telefone: (65) 3266-8200.

o) **IFMT Campus Primavera do Leste**: Av. Dom Aquino, nº 1.500, Parque Eldorado, Primavera do Leste - MT, CEP: 78.850-000.

p) **IFMT Campus Rondonópolis**: Rua Ananias Martins de Souza, nº 861, Rondonópolis - MT, CEP: 78721-520.

q) **IFMT Campus Sorriso**: Av. dos Universitários, nº 799, Bairro Santa Clara, Sorriso - MT, CEP: 78.895-150.

r) **44º Batalhão De Infantaria Motorizado** : Avenida José Monteiro de Figueiredo, nº 177, Duque de Caxias, Cuiabá - MT. Horário de entrega do material ou prestação do serviço: Segunda a Quinta – das 09:30 as 11:30 e das 13:00 as 17:00 e Sexta 07:30 as 11:30. Telefone: (65) 3362-4044.

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

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

6.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

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

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

### **7.1. São obrigações da Contratante:**

- 7.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
  - 7.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
  - 7.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
  - 7.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
  - 7.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 7.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

8.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- 8.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;
  - 8.1.1.1. Quando for o caso, o objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
- 8.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 8.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 8.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 8.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 8.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
- 8.1.7. promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir, como nos casos de pneus, pilhas e baterias, etc.

8.2. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

## **9. DA SUBCONTRATAÇÃO**

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA**



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

## **11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

11.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

## **12. DO PAGAMENTO**

12.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

12.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

12.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

12.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

12.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

12.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

12.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

12.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas

indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

12.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

12.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

12.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

10.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

12.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

12.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

12.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

### 13 DO REAJUSTE

13.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

13.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$ , onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

$I^0$  = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

13.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

13.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

13.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

13.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa

mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

13.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

13.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

#### **14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

14.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

#### **15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

15.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

15.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

I) Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

II) Multa:

(1) moratória de 0,2% (zero virgula dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 25 (vinte e cinco) dias;

(2) compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

III) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

IV) Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

V) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

15.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

15.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

15.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

15.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

15.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

15.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

15.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

15.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

15.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

15.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

15.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

15.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

15.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

15.12. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

15.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **16. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

16.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

16.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

16.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

16.3.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

16.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

16.4.1. Valor Global: conforme valores estimados, dispostos na tabela constante no tópico 1 deste Termo de Referência.

16.4.2. Valores unitários: conforme valores estimados, dispostos na tabela constante no tópico 1 deste Termo de Referência.

16.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

16.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

## **17. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS**

17.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 5.385.828,70 (cinco milhões e trezentos e oitenta e cinco mil e oitocentos e vinte e oito reais e setenta centavos).

## **18. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

18.1. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

Vila de São Vicente, Cuiabá - MT 24 de outubro de 2022.

**Amarildo Poletto Da Silva**

Matricula 1652109

Coordenador de Licitações

IFMT - Campus São Vicente

**Vania Lucia Souza da Silva**

Matricula 1787311

Diretora de Administração e Planejamento

IFMT - Campus São Vicente

Aprovo o presente Termo de Referência e autorizo a continuidade do Processo. Desde que se obedçam as formalidades legais, bem como as estabelecidas neste Termo de Referência.

**Livio dos Santos Wogel**

Matricula 1430504

Diretor Geral

IFMT - Campus São Vicente

Documento assinado eletronicamente por:

- **Amarildo Poletto da Silva**, COORDENADOR - FG1 - SVC-CLI, em 25/10/2022 10:23:52.
- **Livio dos Santos Wogel**, DIRETOR GERAL - CD2 - SVC-DG, em 25/10/2022 10:36:36.
- **Vania Lucia Souza da Silva**, DIRETOR - CD3 - SVC-DAP, em 25/10/2022 10:45:48.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 24/10/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 430491

Código de Autenticação: ec431c7564



TERMO Nº 46/2022 - SVC-CLI/SVC-DAP/SVC-DG/CSVC/RTR/IFMT