



INSTITUTO FEDERAL

Sergipe

Campus São Cristóvão

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Sistema de Registro de Preços

PREGÃO ELETRÔNICO

(COMPRAS)

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

CAMPUS SÃO CRISTÓVÃO

PREGÃO SRP Nº 07/2019

IRP 07/2019

(PROCESSO Nº 23289.000548/2018-11)

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de Material Permanente de Laboratório, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, inclusive as encaminhadas pelos órgãos e entidades participantes (quando for o caso), estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	MEDIDA DE UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
01	Agitador magnético, material gabinete metálico, anticorrosivo, ajuste digital, capacidade até 2l, rotação até 2000 rpm, temperatura controle temperatura até 300°C.	408754	UND.	5	954,68	4.773,40
02	Agitador mecânico, tipo vórtex, ajuste mecânico, rotação até 3000, adicional	413069	UND.	6	494,42	2.966,52

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe – CAMPUS SÃO CRISTÓVÃO

BR 101, KM 96 – Povoado Quissamã – CEP: 49.100-000 - Tel.: (79) 3711-3079/ 3067

Email: colic-scrstovao@ifs.edu.br

Conforme Projeto Edital Eficiente e Parecer Referencial – Ordem de Serviço Conjunta Reitoria/PF-IFS nº 01/2015

	operação contínua e pulso, componentes pés ventosas em borracha.					
03	Agitador magnético, material gabinete metálico, anticorrosivo, ajuste e mecânico, capacidade até 5, rotação até 2000 rpm, temperatura controle temperatura até 300°C.	437636	UND.	5	813,80	4.069,00
04	Alambique de cobre, capacidade de 15 litros, composto de panela, coluna, alonga e resfriador, construído em chapa nº. 18, rebatido, polido e envernizado, blindado em solda de cobre e solda neutra, coluna modelo capelo, termômetro, flanges, tampão em bronze e uma serpentina de resfriamento em cobre adaptada em uma caixa de cobre polida e martelada.	193605	UND.	1	2470,74	2470,74
05	Analizador de umidade por infravermelho, tipo analisador de umidade, características adicionais: análise por secagem, aplicável a análise de alimentos, monitor gráfico infravermelho, gabinete em aço com pintura epóxi, faixa de umidade de 0 a 100%, alimentação 220v - 50/60hz, acessório prato de alumínio para pesagem, temperatura 180°C (ou 210°C), sensibilidade 0,01/0,1, com ajuste de tempo (timer).	43532	UND.	1	7.461,57	7.461,57
06	Aparelho clevenger para óleos essenciais, com balão de 1000 ml; clevenger; condensador; divisão 1/20; juntas esmerilhadas 24/4; material vidro, adicional graduado, componentes com torneira vidro.	421502	UND.	3	250,13	750,39
07	Aparelho clevenger para óleos essenciais, com balão de 2000 ml; clevenger; condensador; divisão 1/20; juntas esmerilhadas 24/4; material vidro, adicional graduado, componentes com torneira vidro.	421501	UND.	3	367,72	1.103,16
08	Armário aço, tratamento superficial antiferrugem, acabamento superficial pintura eletrostática com epóxi., cor branco gelo, quantidade de portas: 2, tipo fixação/ portas com dobradiças, tipo fechamento/ portas com fechadura, quantidade de prateleiras: 4, altura 2,07, largura 1,18, profundidade 0,43, tipo aço 22usg, quantidade de chaves: 02, características adicionais: desmontável, prateleiras reguláveis/removíveis c/, cor portas verde pastel, material chapa aço 22, característica: portas com chave e puxador.	65030	UND.	5	561,84	2.809,20

09	Arquivo escritório, material chapa aço 24, acabamento superficial pintura eletrostática em epóxi, padrão acabamento tratamento antiferruginoso, quantidade de gavetas: 8, tipo de fechamento das gavetas: fechadura tranca simultânea, cor cinza, características adicionais medindo 0,46x0,70x1,34m. Corrediça telescópicas nas, aplicação processos.	275191	UND.	4	1.590,47	6.361,88
10	Balança analítica eletrônica digital, sensibilidade 0,001 g com visor de cristal líquido, tara na escala completa e campo de pesagem de 0 g a 220 g. Alimentação 110 v. Deve acompanhar manual de instruções em português. Conformidade com Inmetro, com selo de aferição.	43192	UND.	2	3.669,83	7.339,66
11	Balança eletrônica de precisão, digital visor em cristal líquido, capacidade 3.100 g, sensibilidade 0,01 g. Alimentação 110v. Conformidade com Inmetro, com selo de aferição. Deve acompanhar manual de instruções em português.	436111	UND.	1	2.116,65	2.116,65
12	Banho maria. Material aço inoxidável, largura 360 mm, profundidade 317 mm, altura 410 mm, características adicionais ultratermostático / sistema de agitação., acabamento superficial pintura epóxi texturizada, capacidade 15 l, material cuba aço inoxidável, tensão 110/220 v, consumo energia 1.000 watt	441421	UND.	1	1.122,35	1.122,35
13	Banho termostático, ajuste digital, c/ painel de controle, temperatura até 150°C, componentes com bomba de circulação externa, vazão até 10, adicional c/ sensor de temperatura e controle de gradiente.	415147	UND.	1	2.441,14	2.441,14
14	Banho ultrassônico, ajuste digital, c/ painel de controle, volume até 2,5, frequência* até 40, temporização com temporizador até 30, componentes com tampa, adicional com cesto removível.	413891	UND.	2	914,92	1.829,84
15	Banho maria, ajuste mecânico, com visor digital, volume de 5 l, componentes com tampa cônica, tipo pingadeira, base perfurada em aço inox, dreno lateral, temperatura até 100 °C.	414531	UND.	1	920,51	920,51
16	Barrel de madeira de carvalho, capacidade de 2,5 litros, com torneira, tampa superior (batoque) e base em madeira, e aros de aço pintado de preto.	18368	UND.	1	155,96	155,96

17	Barril de madeira de jequitibá, capacidade de 2,5 litros, com torneira, tampa superior (batoque) e base em madeira, e aros de aço pintado de preto.	18368	UND.	1	146,14	146,14
18	Bateria de chapa aquecedora, 3 provas, plataforma de 14cm; • ideal para extratores soxhlet utilizando balão com fundo chato. • placa aquecedora tipo bateria com 3 provas em alumínio injetado com resistência blindada incorporada ø 14cm cada. • construída externamente em chapa de ferro tratado com pintura epoxi eletrostático resistente a produtos químicos corrosivos. • controle de temperatura independente por termostato capilar de 50 a 360 °c, lâmpada piloto, possibilitando uma temperatura uniforme por toda a extensão da placa. • disponível em : 110v ou 230v, 50-60hz. • potência: 1,9 kw. • dimensões: 50,5 x 20 x 10,5. • grau de proteção: ip23. • cabo trifilar com fio terra em borracha atendendo a norma iec (evita danos à rede quando encostada na placa aquecedora). O fornecimento inclui: 2-hastes verticais e 1-suporte horizontal; 3-mufas mod.470, 2-mufas mod.471-1 e 3-garras de fixação mod.469 (em alumínio).	21822	UND.	1	2.586,48	2.586,48
19	Bebedouro água garrafão, material aço galvanizado, tipo vertical elétrico, acabamento externo: pintura epóxi pó, capacidade 20, voltagem 127, frequência 50/60.	232945	UND.	6	457,37	2.744,22
20	Barril de madeira de umburana, capacidade de 2,5 litros, com torneira, tampa superior (batoque) e base em madeira, e aros de aço pintado de preto.	18368	UND.	1	157,57	157,57
21	Bioluminômetro, monitor portátil, operação digital, para monitoramento de limpeza de superfícies pela detecção da presença de ATP (técnica de ATP bioluminescência).	435020	UND.	1	30,39	30,39
22	Bomba vácuo, material aço inoxidável, vácuo máximo 716,80, vazão livre 20, largura 230, profundidade 110, altura 120, tensão 220, características adicionais com câmara de teflon.	212610	UND.	4	1.525,04	6.100,16
23	Bomba vácuo, material aço-carbono, vácuo máximo 620, vazão livre 35, tensão 220v, características adicionais tipo pistão isento de óleo, potência 190 W.	324137	UND.	2	1.950,37	3.900,74

24	Bureta, tipo digital, volume 50 ml, escala precisão de até 3 casas decimais, acessórios com válvula de segurança, display digital. Êmbolo de ptfe e cilindro de vidro. Válvula de medição e de purga. Tubo telescópio de aspiração. - volume: 50ml - volume parcial: 50ml- exatidão: menor ou igual $\pm 0,06\%$ (30 ul)- coeficiente variação: menor ou igual $\pm 0,02\%$ (10 ul)- volume parcial: 25ml- exatidão: menor ou igual $\pm 0,12\%$ (30 ul)- coeficiente variação: menor ou igual $\pm 0,04\%$ (10 ul)- volume parcial: 5ml- exatidão: menor ou igual $\pm 0,60\%$ (30 ul)- coeficiente variação: menor ou igual $\pm 0,20\%$ (10 ul). Resolução máxima do display:- volume 50 ml: 0,002 ml, acima de 20 ml titulado 0,01 ml. Acompanha: certificado de conformidade, certificado de qualidade, tubo telescópio de aspiração (170-330mm), tubo de dosificação inversa, 2 microbaterias de 1,5v, 3 adaptadores de frascos em pp (gl45/32, gl45/s 40, gl32/ns 29/32), 2 visores de inspeção e manual de instruções. Garantia mínima de 12 meses, contra defeitos de fabricação.	414025	UND.	3	3.584,80	10.754,40
25	Carrinho transporte, material aço, tratamento superficial pintura epóxi, capacidade 150 cm, altura 80 cm, largura 50 cm/ quantidade de rodas: 4, material das rodas: borracha/ tipo plataforma, características adicionais com 2 bandejas, aplicação transporte de processo.	367117	UND.	2	621,87	1.243,74
26	Centrífuga, tipo para tubos, ajuste digital, microprocessada, volume até 100 ml, capacidade até 32 unidades, rotação até 15.000 rpm, temperatura controle temperatura até 40°C, temporização temporizador até 99 min, adicional segurança tampa aberta, alarme desbalanceamento, componentes c/ adaptadores tubos 5, 10, 15, 50 ml.	442192	UND.	1	22.999,95	22.999,95
27	Centrífuga industrial para alimentos, para remoção do excesso de água em vegetais inteiros e minimamente processados (frutas e hortaliças, folhosos e não folhosos), com corpo, cesto e tampa em aço inoxidável, cesto móvel construído em aço inoxidável perfurado, capacidade aproximada do cesto 20 l, com controle de velocidade de centrifugação, com alarme, com timer para programação do tempo,	76899	UND.	1	17.961,06	17.961,06

	normas de segurança de acordo com as NR's 10 e 12.					
28	Contador de colônias, ajuste digital, capacidade para placas até 120 mm, adicional inclinação regulável, Componentes: base em acrílico transparente, quadriculada, componentes adicionais: com lupa flexível, lâmpada fluorescente, outros componentes visor digital, caneta marcadora, memória até 100 testes.	408756	UND.	7	1.651,23	11.558,61
29	Cronômetro, material carcaça plástico abs, tipo analógico, funcionamento pilha alcalina aaa, características adicionais ajuste frontal, alarme sonoro	365369	UND.	2	24,67	49,34
30	Despolpadeira de frutas, fabricado em aço inox aisi 304, acompanha motor de 1 cv, tensão 110/200v, com peneiras para despolpar, produção de 100 até 200 kg/h.	321908	UND.	2	6.842,35	13.684,70
31	Destilador de água, em aço inox (modelo te-2755); condutividade até 5,0 $\mu\text{s}/\text{cm}$ (considerando-se condutividade de entrada 310 $\mu\text{s}/\text{cm}$); rendimento ± 5 litros/hora; consumo ± 50 litros/hora; na ausência de água possui desligamento automático; caldeira exclusiva; sistema de vedação da caldeira sem utilização de parafusos, estrutura aço inox 304 polido. Dimensões l=330 x p=270 x a=730 mm ou de tamanho aproximado peso de 5 kg ou peso aproximado e potência de 4000 watts; tensão 220 volts; acompanha 03 parafusos com bucha e suporte para fixação.	234308	UND.	1	1.304,64	1.304,64
32	Dinamizador, características: para a dinamização hahnemanniana com reprodução perfeita dos movimentos de um braço humano. Robusto, compacto e silencioso. Evita fadiga muscular e óssea. Dimensões: 305x305x220 mm. Pontos extremos: 305x305x450 mm, peso: 19 kg. Sistema de fixação rápida. Capacidade para até 4 frascos de: 10 a 30 ml, dois de 60 até 100 ml ou um de 250 ml, ciclo: 100 pulsos em 33 segundos. Parada automática no centésimo pulso, ou parada manual em qualquer ponto. Chave geral de partida com contador digital luminoso. Similar ao modelo Denise.	445230	UND.	1	5.355,33	5.355,33
33	Dorna de fermentação em aço inox aisi 304 escovado, cilíndrica, abertura superior sem tampa, capacidade de 35 litros,	193605	UND.	1	890,08	890,08

	bordas com acabamento para sistema de aquecimento ou resfriamento, com fundo cônico e no centro desse uma saída, bem como apresentando outra saída lateral acima do nível do fermento decantado e possuindo pés.					
34	Escada doméstica, material alumínio, número de degraus: 9, revestimento dos degraus: borracha antiderrapante, tipo pintura epóxi, tipo degraus articuláveis.	327498	UND.	7	145,29	1.017,03
35	Fogão industrial, sem forno, com quatro queimadores de chama dupla, funcionamento a gás, acendimento manual, construído inteiramente em aço inox 304 liga 18.8 escovado, moduláveis e desmontáveis, dotado de bandejas aparadoras de resíduos, grelhas em ferro fundido 40 x 40 cm, queimadores duplos em ferro fundido, com mangueira flexível revestida em aço inox e regulador de gás.	34185	UND.	2	1.497,86	2.995,72
36	Forno elétrico. Corpo externo em aço inox escovado, abertura vertical, grade cromada e bandeja para resíduos esmaltada, controle de temperatura de 40 a 300°C, dourador, luz piloto e lâmpada interna. Tensão: 127v, potência: 1750w, capacidade: 44 litros.	46370	UND.	2	498,31	996,62
37	Forno micro-ondas, material aço inoxidável, capacidade 28, potência 800, voltagem 110/220, características adicionais timer, prato giratório, auto-descongelamento, cor branca.	373860	UND.	3	548,95	1.646,85
38	Freezer, tipo horizontal, capacidade 530, altura 96, largura 148, profundidade 78, quantidade de tampas: 2, sistema degelo manual, cor branca, temperatura operação de 0 a -25, tensão alimentação 110/220v, características adicionais rodízios fibra.	345665	UND.	2	2.459,31	4.918,62
39	Frigobar, capacidade 135, tensão alimentação 127, cor branca, características adicionais prateleiras reguláveis e porta-latas.	228378	UND.	4	1.021,46	4.085,84
40	Incubadora laboratório, ajuste digital, c/ painel de controle, tipo* bod, com fotoperíodo, volume cerca de 350L, temperatura controle temperatura até 60°C, adicional com vedação, componentes até 10 prateleiras.	413314	UND.	1	3.811,65	3.811,65
41	Incubadora laboratório, largura externa 500 mm, altura externa 1150 mm, profundidade 400 mm, características	430062	UND.	1	4.910,75	4.910,75

	adicionais gab.geladeira/controlador eletrônico/ c/termostato, quantidade prateleiras 5 un, potência 560 w, tipo bod, material chapa aço carbono, tratamento superficial anti-corrosivo, acabamento superficial pintura eletrostática a pó, tensão 110 v, frequência 60 hz, material câmara interna aço carbono pintado, faixa temperatura ambiente de -5°C a 50°C, área ocupada plataforma universal.					
42	Jarra de anaerobiose, equipamento para anaerobiose, com capacidade de 3,5 l e fabricada em acrílico transparente.	420839	UND.	2	640,44	1.280,88
43	Lavadora alta pressão, nome lavadora alta pressão . Lavadora alta pressão, pressão 400 unidades lb/in², vazão 1500 unidade L/min, tensão 110v ou 220v, potência consumida 3 kw, válvula do regulador pressão e pistões, acessórios 50 m mangueira ap 1/2', 02 espigões 1/2', 02 braçadeiras.	278237	UND.	1	2.470,72	2.470,72
44	Lavadora laboratório, material pvc, capacidade até 4 peças, componentes c/ cesto perfurado, adicional p/ pipetas, dimensões cerca de 15 x 70.	420491	UND.	6	497,11	2.982,66
45	Liquidificador industrial, capacidade de 4 litros, tensão 110/220v, corpo e copo em aço inox, cabo tubular anatômico, rotação 3.500 rpm, e motor 1/2 cv.	219499	UND.	3	566,58	1.699,74
46	Liquidificador industrial, capacidade de 10 litros, tensão 110/220v, corpo e copo em aço inox, cabo tubular anatômico, rotação 3.500 rpm, e motor 1/2 cv.	150116	UND.	3	730,77	2.192,31
47	Lupa eletrônica, tipo portátil, tipo acoplamento suporte com perna, fonte alimentação cabo força e vídeo/conector microcâmera/chave, cor letras branca e preta, cor fundo branca e preta, formato similar mouse computador, opcionais bandeja movimento x-y, espessura lente 3,60, faixa ampliação 14 a 50 vezes - tv 20 polegadas, aplicação ampliação texto/imagem/reprodução tela ap.tv conv., características adicionais iluminação própria e alto contraste imagem.	224517	UND.	1	414,32	414,32
48	Máquina manual para fazer macarrão com acessórios para preparar 6 diferentes tipos de massas: lasagne, fettuttine, tagliolini, reginette, raviolini e spaghetti. Feita em aço inox com cilindros em alumínio e	150529	UND.	1	97,23	97,23

	botão de regulagem de 10 posições para espessuras de massas de 0,6 a 4,8mm. Dimensões aproximadas: comprimento: 19cm; largura: 19cm; altura: 15cm.					
49	Manta aquecedora, tipo para balão, ajuste ajuste mecânico, botão controle, capacidade 1000ml, temperatura até 300°C, adicional com agitação, rotação até 2000 rpm.	416189	UND.	6	354,22	2.125,32
50	Manta aquecedora, tipo para balão, ajuste ajuste mecânico, botão controle, capacidade 250ml, temperatura até 300°C, adicional com agitação, rotação até 2000 rpm.	416186	UND.	3	283,49	850,47
51	Manta aquecedora, tipo para balão, ajuste ajuste mecânico, botão controle, capacidade 500ml, temperatura até 300°C, adicional com agitação, rotação até 2000 rpm.	416187	UND.	6	268,86	1.613,16
52	Manta aquecedora, tipo para balão, ajuste mecânico, botão controle, capacidade 2000ml, temperatura até 300°	416190	UND.	6	452,36	2.714,16
53	Mesa copa/cozinha, material mesa polietileno alta densidade, comprimento mesa 1,83, largura mesa 0,76, altura mesa 0,70, características adicionais dobrável com travas, cor cinza claro.	439788	UND.	3	419,21	1.257,63
54	Microscópio, tipo de análise estereoscópio, tipo binocular, aumento oculares até 10x, zoom até 32x, componentes iluminação em led, refletida e transmitida, outros componentes base cerca de 20 x 30 cm, adicional inclinação até 45°.	420201	UND.	10	1.593,96	15.939,60
55	Microscópio, tipo de análise ótico, tipo trinocular, aumento c/ objetivas até 100x, oculares até 10x, componentes mesa em platina, outros componentes charriot regulável, quadriculado.	419509	UND.	10	2.432,50	24.325,00
56	Microscópio estereoscópio binocular com zoom de 1x ~ 4x; modelo: tim-2b ou superior; aumento: 10x ~ 160x; tubo binocular com ajuste interpupilar ocular: wf 10x e 20x ou superior. Objetiva zoom: 1x ~ 4x em movimento giratório . Objetiva auxiliar 2x ou superior. Iluminação transmitida com placa de led / refletida com led. Tensão de entrada 90~240 vac. Comprimento x largura x	420201	UND.	10	3.936,60	39.366,00

	altura:38 cm x 31 cm x 48 cm, peso: 6,171 kg ou superior para todas as medidas supracitadas.					
57	<p>Miroscópio Binocular Biológico LED (similar ou superior a Nikon Eclipse E100):</p> <p>Sistema óptico: Sistema óptico infinito CFI45/</p> <p>Iluminação: Iluminador LED branco de alta luminosidade (Ecoiluminação)/</p> <p>Oculares (F.O.V): CFI E 10x (18 mm) CFI E 15x (12 mm)</p> <p>Focalização: Focalização coaxial macrométrica/micrométrica, Guia de roletes transversais, Curso de focalização: 22 mm, Macrométrica: 37,7 mm/rotação/ Micrométrica: 0,2 mm/rotação.</p> <p>Torque da rotação macrométrica ajustável.</p> <p>Tubo da Ocular: Tubo binocular E2-TB</p> <p>Ocular/Porta: 100/0, 0/100, gira 360°</p> <p>Revólver: Revólver quádruplo (dentro do corpo principal), mecanismo de rotação com múltiplos rolamentos de esferas, anel elástico para fixação do revólver.</p> <p>Platinas: Platina mecânica retangular (dentro da carcaça principal), com suporte de espécime, Curso transversal: 76 (X) x 40 (Y) mm</p> <p>Objetivas (N.A. / W.D., mm):</p> <p>CFI BE Plan Acromática 4x (0,1 / 25);CFI BE Plan Acromática 20x (0,4 / 3,7);CFI BE Plan Acromática 60x (0,8 / 0,24);CFI BE Plan Acromática DL10x (0,25 / 6,7);CFI BE Plan Acromática DL100x (1,25 / 0,14);CFI BE Plan Acromática 10x (0,25 / 6,7);CFI BE Plan Acromática 40x (0,65 / 0,6);CFI BE Plan Acromática 100x (1,25 / 0,14);CFI BE Plan Acromática DL40x (0,65 / 0,6)</p> <p>Condensadores: Condensador YS-CA; N.A. 1,25; Diafragma de abertura com marca para a guia posicional para as respectivas objetivas; Filtro azul de 33 mm encaixável</p> <p>Condensador de fase (opcional)</p> <p>Métodos de observação: Campo claro, campo escuro e contraste de fase.</p> <p>Acessórios opcionais: Acessório para contraste de fase, Marcador de objetos, Unidade de campo escuro em anel, Unidade de espelho, Suporte de cabo, Maleta de armazenamento</p> <p>Consumo de energia (máx.): Valor</p>	440806	UND.	20	4.397,50	87.950,00

	normal: 3 W (modelo LED) Peso (aprox.): 6 kg (Conjunto binocular padrão).					
58	Misturador homogeneizador dispersor, frequência 60, tensão 220, potência 500, rotação 6.000 a 24.000, capacidade 10 a 2.000, tipo extratur, material plástico, material haste aço inoxidável, temperatura operação 5 a 40°C.	150128	UND.	1	6.421,07	6.421,07
59	Motosserra industrial, potência 3,6, combustível motor gasolina, capacidade tanque combustível 0,68, cilindrada motor 72,2, características adicionais: sabre de 33 cm, passo da corrente de 3/8 pol.	256551	UND.	1	1.770,63	1.770,63
60	Mufla laboratório, material gabinete aço inox, c/ pintura anticorrosiva, ajuste digital, c/ painel de controle, programável, temperatura até 1200, capacidade cerca de 5l, componentes da porta com contrapeso, adicional com isolamento térmico.	414755	UND.	1	2.629,84	2.629,84
61	Phmetro condutivímetro de bancada ph/mv/orp/cond/tds/sal/temp, faixa de condutividade: 0~199.9ms/cm, alimentado por fonte, para uso contínuo, suporte para eletrodo resistente para uso do lado direito ou esquerdo do equipamento, indicação de estabilidade, compensação de temperatura automática ou manual, 1 seleção automática ou manual da faixa de leitura, até 5 pontos de calibração, informação para revisão do eletrodo e calibração. Garantia estendida.	24821	UND.	1	1.319,81	1.319,81
62	Refratômetro digital de bancada, faixa de medição de 0 a 100% brix, resolução de +/- 0,01% brix, precisão de +/- 0,03%, resistente a água, compensação automática de temperatura.	441768	UND.	2	1.369,80	2.739,60
63	Refrigerador duplex, capacidade refrigeração 470, capacidade congelador 115, altura 186, largura 72, profundidade 71, tipo portas reversíveis, sistema degelo automático, tensão alimentação 110, características adicionais prateleiras deslizantes.	138622	UND.	5	2.737,74	13.688,70
64	Refrigerador expositor, tipo vertical, capacidade aproximada 330 l, características adicionais: porta de vidro transparente, voltagem preferencialmente 110 v pré-ajustado em 4°C, no mínimo 04 prateleiras de posição ajustável, ajuste de temperatura com chave de segurança de	232283	UND.	1	2.479,60	2.479,60

	tripla posição; porta vidro com alto fechamento e chave para travamento; degelo automático permite manter a capacidade de refrigeração otimizada.					
65	Serra fita, para corte de carne/ossos em inox. Tensão alimentação 220v. Potência mínima 2 cv. Dimensões mínimas (alt/larg/prof):1700x800x900 mm. Produto em conformidade com a nr-12.	414424	UND.	2	1.688,12	3.376,24
66	Turbidímetro, tipo digital, alimentação 110/220, material aço inoxidável, formato retangular, faixa trabalho de 0 a 100, resolução escala de 0 a 10 - 0,01ntu; de 10 a 100 - 0,1ntu; precisão 2, aplicação medir a turbidez de líquidos.	254855	UND.	2	1.979,22	3.958,44
67	Ventilador, tipo parede, aplicação ambiente grande, potência motor 1/8, velocidade mínima 1.100, velocidade máxima 1.500, capacidade ventilação 380, tensão alimentação 110/220, consumo energia 150, características adicionais chave reversão p/exaustão-ventilação/3 a 4 pás aço	230111	UND.	29	119,80	3.474,20
68	Refrigerador duplex, capacidade refrigeração 380, tipo portas reversíveis, sistema degelo frost free, cor branca, tensão alimentação 110/220, características adicionais 4 rodízios, tipo vertical.	357794	UND.	2	2.375,14	4.750,28
69	Capela exaustão, tipo de gases, material fibra de vidro, dimensões cerca de 150x80x150, componentes: janela corredeira com contra peso, adicional forma de guilhotina, vazão até 1500.	434476	UND.	2	3.222,76	6.445,52
TOTAL						414.875,73

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s).

1.1.1.1. O órgão gerenciador será o Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe – **Campus São Cristóvão, UASG 158392.**

1.1.1.2. Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe – **Campus Propriá, UASG 154681.**

ITEM DO TERMO DE REFERÊNCIA	UASG 158392 Campus São Cristóvão	UASG 154681 Campus Propriá
-----------------------------------	--	----------------------------------

	Quantitativo máximo	Quantitativo mínimo	Quantitativo máximo	Quantitativo mínimo
01	5	2	-	-
02	6	2	-	-
03	5	2	-	-
04	1	1	-	-
05	1	1	-	-
06	3	1	-	-
07	3	1	-	-
08	5	2	-	-
09	4	1	-	-
10	2	1	-	-
11	1	1	-	-
12	1	1	-	-
13	1	1	-	-
14	2	1	-	-
15	1	1	-	-
16	1	1	-	-
17	1	1	-	-
18	1	1	-	-
19	5	2	1	1
20	1	1	-	-
21	1	1	-	-
22	4	1	-	-
23	2	1	-	-
24	3	1	-	-
25	2	1	-	-
26	1	1	-	-
27	1	1	-	-
28	7	2	-	-
29	2	1	-	-
30	2	1	-	-
31	1	1	-	-
32	1	1	-	-
33	1	1	-	-
34	7	2	-	-
35	2	1	-	-
36	2	1	-	-
37	3	1	-	-
38	2	1	-	-
39	4	1	-	-
40	1	1	-	-
41	1	1	-	-
42	2	1	-	-

43	1	1	-	-
44	6	2	-	-
45	3	1	-	-
46	3	1	-	-
47	1	1	-	-
48	1	1	-	-
49	6	2	-	-
50	3	1	-	-
51	6	2	-	-
52	6	2	-	-
53	3	1	-	-
54	10	3	-	-
55	10	3	-	-
56	10	3	-	-
57	20	6	-	-
58	1	1	-	-
59	1	1	-	-
60	1	1	-	-
61	1	1	-	-
62	2	1	-	-
63	4	1	1	1
64	1	1	-	-
65	2	1	-	-
66	2	1	-	-
67	15	5	14	4
68	2	1	-	-
69	2	1	-	-

1.2. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

1.3. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

1.4. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º do Decreto n. 8.538, de 2015.

1.5. O prazo de vigência da contratação é de **12 meses** contados **da assinatura da Ata de Registro de Preços** prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A aquisição de equipamentos para compor os Laboratórios, os quais serão utilizados nas aulas experimentais de disciplinas técnicas dos cursos, têm como objetivo principal apresentar ao discente alguns métodos por meio de tópicos teóricos e experimentais, sendo assim, as aulas práticas são de fundamental interesse para a formação do técnico e

tecnólogo em Agroecologia e Alimentos. Esses laboratórios também atenderão às necessidades dos projetos de pesquisa e desenvolvimento dos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC). Assim, justifica-se a presente aquisição para prover condições de atender as demandas do curso e propiciar aos alunos melhor preparo para enfrentarem o competitivo mercado de trabalho.

2.2. O uso do Sistema de Registro de Preços para essa contratação está fundamentado nos incisos II e III, do art. 3º, do Dec. 7.892, de 23 de janeiro de 2013, visto que é conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. O objeto a ser contratado é de natureza comum conforme termos do parágrafo único, do art. 1º, da lei 10.520, de 2002.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

UASG	UG	ENDEREÇO	SETOR	TEL
158392	IFS – Campus São Cristóvão	Rodovia BR-101, Km 96, Povoado Quissamã - São Cristóvão/SE. CEP: 49.100-000 CNPJ: 10.728.444/0002-82	COAL – Almoxarifado	(79) 3711-3059
154681	IFS – Campus Propriá	Rua Rotary, nº 330. Bairro Centro. Propriá- SE. CEP: 49900-000 CNPJ: 10.728.444/0008-78	COALP – Almoxarifado	(79) 3711-3272

4.1. O prazo de entrega dos bens é de **30 dias**, contados da data do recebimento da nota de empenho, em remessa **única**, no endereço especificado na tabela acima, de segunda a sexta-feira, das 08hs às 11hs e das 13hs a 16hs.

4.1.1. A entrega do material em outras UASG's deverá ser efetuada de acordo a confirmação de suas participações.

4.2. Supressão.

4.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de **10 (dez) 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.

4.4. 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 5 (cinco) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de **10 (dez) dias**, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.5.1. 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.

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

4.6.1. **O fornecedor será responsável pelo descarregamento e acondicionamento do objeto em local determinado pelo IFS – Campus São Cristóvão.**

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. São obrigações da Contratante:

5.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

5.1.2. 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;

5.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

5.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

5.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

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

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. 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:

6.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: **identificação do produto, marca, fabricante, descrição detalhada do produto e prazo de garantia;**

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

- 6.1.2.** 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);
- 6.1.3.** Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 6.1.4.** 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;
- 6.1.5.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.1.6. Supressão**
- 6.1.7. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos quantitativos do objeto até 25 % (vinte e cinco por cento) do valor inicial contratado.**
- 6.1.8. Em relação ao deslocamento para entrega dos objetos solicitados, em qualquer que seja o campus do gerenciador ou participantes, todos os custos correrão por conta da contratada.**

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 7.1.** Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

7.1.1. Supressão

7.1.2. Supressão

7.1.3. Supressão

8. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 8.1.** 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.

9. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 9.1.** 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.
- 9.1.1.** 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.

- 9.2.** 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.
- 9.3.** 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.

10. DO PAGAMENTO

- 10.1.** O pagamento será realizado no prazo máximo de até **30 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.

10.1.1. 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.

- 10.2.** Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

- 10.3.** 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.

10.3.1. 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.

- 10.4.** 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.

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

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

- 10.7.** 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.
- 10.8.** 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.
- 10.9.** 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.
- 10.10.** 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.
- 10.11.** 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.
- 10.12.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 10.12.1.** 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.
- 10.13.** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:
- $$EM = I \times N \times VP, \text{ sendo:}$$

$$EM = \text{Encargos moratórios;}$$

$$N = \text{Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;}$$

$$VP = \text{Valor da parcela a ser paga.}$$

$I = \text{Índice de compensação financeira} = 0,00016438$, assim apurado

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

$TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$

11. DO REAJUSTE

11.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

11.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice **IPCA/IBGE** exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

11.3. 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. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

11.5. 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.

11.6. 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.

11.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO – SUPRESSÃO

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

13.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

13.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

13.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

13.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

13.1.5. Cometer fraude fiscal;

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

- 13.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 13.2.2. Multa moratória de **0,5% (zero vírgula cinco por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30 (trinta) dias**;
- 13.2.3. Multa compensatória de **10% (dez por cento)** sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 13.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 13.2.5. 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;
- 13.2.6. Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
 - 13.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.
- 13.2.7. 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;
- 13.3. As sanções previstas nos subitens 13.2.1, 13.2.5, 13.2.6 e 13.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 13.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas e os profissionais que:
 - 13.4.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - 13.4.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - 13.4.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF

14. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS – SUPRESSÃO

São Cristóvão, 25 de julho de 2019.

Elson da Silva Farias
Coordenadoria de Laboratórios
Requisitante