# ANEXO I

# TERMO DE REFERÊNCIA AQUISIÇÃO DE BENS COMUNS

|  |  |
| --- | --- |
| Unidade Solicitante: | Ifes Campus Piúma – ES |
| Unidade Supridora: | Coordenadoria de Laboratórios |
| Responsável(is) pela Solicitação: | Daniella Alves Sant’ana |
| Equipe de Planejamento da Contratação: | Daniella Alves Sant’ana, Amanda Soares dos Santos, Suzana Bianquini Menegardo, Dayse Aline Silva Bartolomeu de Oliveira, Marcelo Giordani Minozzo, Giliard Sousa Ribeiro e Marcela Zonta Rodrigues. |

1. **DO OBJETO**
	1. **Aquisição de utensílios para equipar os Laboratórios de Processamento de pescado, o Laboratório de Transformação do pescado, e para implantar o curso técnico em Gastronomia** do Ifes Campus Piúma **conforme especificações***,* ***condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.***
	2. A contratação será dividida em itens conforme o detalhamento do objeto abaixo.

# DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

* 1. A implantação do curso Técnico em Gastronomia é o resultado dos estudos da comissão de trabalho para reestruturação dos cursos técnicos (Portaria Nº318, de 17 set. 2019) seguida da comissão para implantação de um novo eixo tecnológico (Portaria Nº203 de 08 de set de 2021), que realizaram análise de mercado, diálogo com a gestão pública, consulta à comunidade, pesquisa interna com docentes, e análise do Plano de Desenvolvimento do Espírito Santo, o “Espírito Santo 2030” (2013).

Como uma das etapas da implantação do novo eixo, em outubro de 2021 foi aplicado um formulário de pesquisa para abertura de cursos no eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer no Ifes Campus Piúma. Dos 439 respondentes, 84,7% demonstraram interesse em realizar um curso na área e o curso Técnico em Gastronomia foi o mais apontado pelos respondentes, obtendo 30% de preferência.

Dessa forma, para atender às demandas regionais, foi criada uma nova comissão para implantação dos cursos do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer (Portaria Nº 059 de 14 de março de 2022) que analisou diferentes matrizes curriculares e identificou equipamentos e utensílios necessários para implantação do curso.

Assim, a aquisição desses utensílios é de total importância para a execução das aulas práticas do curso Técnico em Gastronomia, além de serem utilizadas nos laboratórios de processamento e transformação do pescado.

* 1. Essa compra tem o objetivo de equipar os laboratórios com itens necessários para o andamento dos cursos ofertados no Campus.

# DO DETALHAMENTO DO OBJETO

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO** | **UNIDADE** | **QUANTIDADE** |
| **1** | Faca para corte de carne com lâmina fabricada em aço inox possuindo de 20 cm de comprimento e cabo fabricado em policarbonato. | Unidade | 56 |
| **2** | Faca para corte de carne com lâmina fabricada em aço inox possuindo de 15 cm de comprimento e cabo fabricado em policarbonato. | Unidade | 46 |
| **3** | Pedra para afiar dupla face para duas opções de afiação: desbaste e acabamento.Tamanho aproximado do produto: 15x5x2,5cm. | Unidade | 4 |
| **4** | Socador de alho com pilão e copo com aproximadamente as seguintes dimensões:Copo:-Altura: 11 cm-Diâmetro interno da boca: 8cm-Profundidade: 10cm Pilão:-Comprimento: 16,5cm-Diâmetro: 2,9cmFabricado em plástico branco e resistente. | Unidade | 10 |
| **5** | Colher de sopa em aço inox (inclusive o cabo) com aproximadamente as seguintes dimensões: 17 a 18 cm de comprimento e 3,9 a 4,5 cm de largura. | Unidade | 156 |
| **6** | Garfo de mesa em aço inox com aproximadamente 21 cm de comprimento. | Unidade | 156 |
| **7** | Faca de mesa em aço inox com aproximadamente 21 cm de comprimento. | Unidade | 156 |
| **8** | Bandeja confeccionada em plástico prolipropileno branco. Dimensões aproximadas 8 cm x 30cm x 45 cm (A x L x P). | Unidade | 105 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **9** | Bandeja para carne confeccionada em plástico prolipropileno branco. Dimensões aproximadas 7 cm x 22cm x 30 cm (A x L x P). | Unidade | 77 |
| **10** | Jogo de peneiras para cozinha, com 3 peças, confeccionadas em aço inox, nos tamanhos de 10, 14 e 18 cm de diâmetro. Deve possuir cabo, também em aço inox. | Unidade | 12 |
| **11** | Conjunto de Assadeiras, formas retangulares para bolo, material em Alumínio. Total de 5 Peças.Medidas Internas aproximadas:26,0 Comprimento x 17,5 Largura x 3,5 Altura30,0 Comprimento x 20,0 Largura x 4,5 Altura34,5 Comprimento x 23,5 Largura x 4,5 Altura39,0 Comprimento x 26,5 Largura x 5,0 Altura42,0 Comprimento x 29,5 Largura x 6,0 Altura. | Unidade | 13 |
| **12** | Tábua de corte em polietileno na cor branca, resistente, lisa e de fácil lavagem, material atóxico, nas medidas: 50 cm x 30 cm. Espessura: 10 mm. | Unidade | 52 |
| **13** | Jogo de potes, para colocar mantimentos. Formato retangular, material plástico Polipropileno, 10 peças com tampa. Capacidade para 1,5 Litros, medidas aproximadas: (A x L x P) 9 x 24 x 15 cm. | Unidade | 11 |
| **14** | Conjunto Com 6 Potes de Vidro Refratário Hermético* Vidro refratário que poder colocado em forno convencional
* Livre de pba com vedação em silicone removível que permite maior higiene no produto

São 6 potes no formato retangular.2 Pote p: 400 ml - 14 x 10,5 x 4,5 cm (c x L x p) 2 Pote m: 630 ml - 17 x 12,5 x 5 cm (c x L x p) 2 Pote g: 1000 ml - 20 x 15 x 6 cm (c x L x p) | Unidade | 7 |
| **15** | Avental Térmico Anti Chama para Cozinha Industrial Resistente a Água e ao Calor.Confeccionado em tecido especial retardante a chamas, com costura dupla e linha de meta aramida, acabamento especial, tratamento impermeabilizante. | Unidade | 8 |
| **16** | Luvas Térmica para Alta temperatura. Confeccionada em Grafatex de ARAMIDA , com forro de LÃ e punho de raspa, resistente a altas temperaturas (500 °C). | Unidade | 9 |
| **17** | Luva Térmica confeccionada em silicone impermeável com cano alongado para proteção do antebraço e palma antiderrapante. Resistente a temperatura superior a 200 °C. | Unidade | 10 |
| **18** | Assadeira funda de antiaderente grande cor preta com corpo de alumínio com espessura de 0,8 mm. Revestimento interno e externo de antiaderente Starflon. Dimensões: Altura: 6,8 cm, Largura 32,3 cm e Comprimento 45,2 cm. Capacidade: 7,2L | Unidade | 4 |
| **19** | Assadeira funda de antiaderente média cor preta com corpo de alumínio com espessura de 0,8 mm. | Unidade | 6 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Revestimento interno e externo de antiaderente Starflon. Dimensões: Altura: 6,1 cm, Largura 24,1 cm e Comprimento 33,3 cm. Capacidade: 3,3 L |  |  |
| **20** | Assadeira funda de antiaderente média cor preta com corpo de alumínio com espessura de 0,8 mm. Revestimento interno e externo de antiaderente Starflon. Dimensões: Altura: 5,3 cm, Largura 20,0 cm e Comprimento 27,0 cm. Capacidade: 1,9 L | Unidade | 4 |
| **21** | Assadeira para pizza grande em alumínio reforçado com base da forma furada.Dimensões: Diâmetro 36 cm e altura 1,1 cm. | Unidade | 6 |
| **22** | Assadeira para pizza média em alumínio reforçado com base da forma furada.Dimensões: Diâmetro 32 cm e altura 1,1 cm. | Unidade | 9 |
| **23** | Conjunto de 3 Tijelas multiuso, confeccionada em material aço inox. São 3 tijelas nos tamanhos: - 1 Tigela Multiuso 18cm - 1,3 Litros,* 1 Tigela Multiuso 21,5cm - 2,3 Litros,
* 1 Tigela Multiuso 25,5cm - 4 Litros.
 | Unidade | 10 |
| **24** | CONCHA GRANDE, MATERIAL CORPO:AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO:AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: superior a 40 CM, DIÂMETRO:20 CM | Unidade | 10 |
| **25** | CONCHA MÉDIA, MATERIAL CORPO:AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO:AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE:200 ML, COMPRIMENTO:31,50 CM | Unidade | 12 |
| **26** | Espremedor de Legumes em Aço Inox, cor prata. Dimensões: Altura 10 cm x Diâmetro 10 cm x Comprimento do Cabo 25 cm | Unidade | 8 |
| **27** | Conjunto 3 Peças de Assadeira (pequena, média e grande) em Alumínio ResistenteForma Nº1 = 4,5cm Altura x 9,5cm Largura x 20cm Comprimento - 0,9 LitrosForma Nº2 = 5cm Altura x 10cm Largura x 24cm Comprimento - 1,3 LitrosForma Nº3 = 6cm Altura x 11cm Largura x 28cm Comprimento - 2,0 Litros | Unidade | 9 |
| **28** | Forma Canelada Com Fundo Removível Para Torta Bolo Ou Quiche. Material: Alumínio revestido com material antiaderente. Dimensões do produto: 24 x 24 x 4.2 cm. | Unidade | 4 |
| **29** | Conjunto de 3 Formas Bolo/Torta Com Fundo Removível Antiaderente. Material: Aço antiaderente que suporta temperaturas de -50 °C à 230 °C;Dimensões:Pequena: 24 cm x 24 cm x 6,4 cm (C x L x A) Média: 26 cm x 26 cm x 6,4 cm (C x L x A) Grande: 28 cm x 28 cm x 6,4 cm (C x L x A) | Unidade | 3 |
| **30** | Forma de Silicone Redonda com Furo no meio. MAterial Silicone antiaderente resistente e extremamente durável e maleável que pode ser | Unidade | 4 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | utilizado no congelador ou no forno. Resistente às temperaturas -50 a 240ºC.- Dimensões: 25 x 10 (CxA) |  |  |
| **31** | Forma retangular silicone antiaderente que pode ir no freezer, na lava-louça, no forno e ao microondas. Suporta temperaturas de -40º até 230ºDimensões: Comprimento: 26,5 cm, Largura: 13 cm, Altura: 6 cm | Unidade | 4 |
| **32** | Conjunto de 3 Tamanhos de Forma Assadeira de Pudim com Furo no Meio. Fabricado em alumínio Resistente Descrição do Produto:Dimensões: 01 Forma Cone N°22 - Altura: 7 cm e Diâmetro: 22 cm.01 Forma Cone N°20 - Altura: 6,5 cm e Diâmetro: 20 cm01 Forma Cone N°18 - Altura: 7 cm e Diâmetro: 18 cm | Unidade | 4 |
| **33** | Rechaud Redondo feito em aço inox com fundo triplo. Possui tampa e alças para o transporte. Capacidade de 7 L | Unidade | 1 |
| **34** | Rechaud Retangular feito em aço inox. Contém 1 Cuba para Água, 1 Suporte, e 2 Fogareiros 1 Tampa basculante e Alças. Capacidade: 9 L | Unidade | 1 |
| **35** | Rechaud Retangular feito em aço inox. Contém 2 Cubas para Alimento, 1 Suporte, e 2 Fogareiros 1 Tampa basculante e Alças. Capacidade: 9 L | Unidade | 1 |
| **36** | Frigideira hotel. Frigideira de alumínio com antiaderente e cabo baquelite. Dimensão: Diâmetro: 30cm, Altura: 6cm, Capacidade: 3,2L, Espessura: 1,5mm, Tamanho do Cabo: 24cm. | Unidade | 9 |
| **37** | Jarra. Material: Vidro. Capacidade: 1,50 L, Modelo: com alça e sem tampa, Cor: Transparente incolor, Aplicação: Água/Suco | Unidade | 13 |
| **38** | Frigideira antiaderente. Material: alumínio combinado com fundo em aço inoxidável e Revestimento antiaderente. Alça manufaturada em baquelite. Dimensão: 24 cm de diâmetro. | Unidade | 10 |
| **39** | Jarra Inox. Material: Aço inoxidável, Capacidade: 2 L, Modelo: Cilíndrico com Aparador de Gelo, Alça inox, Tampa Articulada. Aplicação: Água/Suco.Dimensões: altura 18 cm, diâmetro inferior: 12 cm, diâmetro superior: 14 cm | Unidade | 11 |
| **40** | Frigideiras antiaderente para crepes. Material: alumínio revestido com politetrafluoretileno.. Cor: preto. Dimensões: 39.5 x 24 x 4.2 cm | Unidade | 8 |
| **41** | Maçaricos com Tanque de Gás Butano Recarregável. Caracteríticas: Controle de Fluxo de Ar, Acendimento Automático, Tamanho da Chama Regulável e Interruptor Travar/Desligar | Unidade | 4 |
| **42** | Mandolin, indicado para cortar ingredientes. Base e Lâminas em Aço inoxidável, com haste para inclinação e base antiderrapante, Botão para fixação | Unidade | 7 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | das lâminas ao corpo do Mandolin, Suporte para o armazenamento das lâminas, Protetor de mãos.Características: 5 (cinco) posições. Dimensões: - Comprimento: 42cm, - Largura: 13cm, - Altura máxima em 1 (um) dos lados: 11cm. - Regulagem de cortes: 1,5cm; 2,5cm; 3,5cm; 3,5cm e 7cm.Opções de lâminas: 1,5mm, 2,5mm, 3,5mm e 7mm. |  |  |
| **43** | Molheira. Material: Aço Inoxidável, Capacidade:500 mL, Formato: Redonda, com tampa, concha e prato | Unidade | 2 |
| **44** | Leiteiras de teflon. Cor: Grafite, Material: Alumínio revestida com antiaderente politetrafluoretileno, Medida: 16cm, Corpo de alumínio com espessura de 1,6mm, Capacidade: 2,70L | Unidade | 8 |
| **45** | Bandeja de servir redonda. Material: inox com acabamento em brilho. Dimensão: 40 cm de diâmetro. | Unidade | 9 |
| **46** | Jogo de Panelas 5 Peças. Material: Aço Inox com Fundo Triplo, Sem Antiaderência, Cabo em Aço Inox,Acabamento Externo: Alto Brilho. - Conteúdo do Jogo: 01 Caçarola Funda com Tampa - Diâmetro: 20 cm | Altura: 16,5 cm | Capacidade: 3,1 litros, 01 Caçarola Rasa com Tampa- Diâmetro: 24 cm | Altura: 16,6 cm | Capacidade: 4,2 litros, 01 Panela com Tampa - Diâmetro: 16 cm | Altura: 13,9 cm | Capacidade: 1,5 Litros, 01 Frigideira - Diâmetro: 20 cm | Altura: 8,1 cm | Capacidade: 2,2 litros, 01Cozi-vapore - Diâmetro: 20 cm | Altura: 7,5 cm | Capacidade: 2,2 litros | Unidade | 5 |
| **47** | Escorredor de massas. Material: aço inox, cor prata. Dimensão: comprimento 31 cm, largura 24 cm, altura 10 cm | Unidade | 8 |
| **48** | Kit com 4 Cumbuca de 500 mL. Material: Porcelana, cor Marrom. Dimensões: Tamanhos aproximados(Altura x Diâmetro) Medidas: 7,3cm x 13cm. Capacidade de 500 mL | Unidade | 5 |
| **49** | Ramequim. Material: porcelana em formato circular, com a parte de fora canelada ou estriada. Cor Branca. Dimensão: 100 mL. | Unidade | 20 |
| **50** | Conjunto de 3 Travessas em aço inox. Travessa Rasa em Aço Inox, com Acabamento em brilho. Dimensões: Travessa 1: 32x22x2, Travessa 2: 27x19x2, Travessa 3: 22x15x2 | Unidade | 7 |
| **51** | Sopeira. Material aço inox com tampa e alça, acabamento em brilho. Capacidade 2,7 L e 24 cm de diâmetro | Unidade | 2 |
| **52** | Tapete culinário antiaderente, tipo silpat, confeccionado em silicone e fibra de vidro. Dimensão 30x40 cm | Unidade | 10 |
| **53** | Prato de Sobremesa. Material Porcelana, cor branca. Diâmetro: 19 cm | Unidade | 62 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **54** | Saladeira. Material: Vidro. Dimensões: Capacidade 2500mL, Diâmetro 215mm e Altura 125mm | Unidade | 6 |
| **55** | Travessa de louça retangular grande. Material porcelana, cor branca. Formato retangular, tipo fundo. Tamanho: comprimento 40 cm, largura 24,50 cm e altura 5,60 cm | Unidade | 2 |
| **56** | Travessa de louça retangular média. Material porcelana, cor branca. Formato retangular, tipo fundo. Tamanho: comprimento 34 cm, largura 21 cm e altura 6 cm. | Unidade | 2 |
| **57** | Travessa de louça retangular pequena. Material porcelana, cor branca. Formato retangular, tipo fundo. Tamanho: comprimento 25 cm, largura 17 cm e altura 7 cm. | Unidade | 2 |
| **58** | Travessa de louça quadrada média. Material porcelana, cor branca. Formato quadrado, tipo fundo. Tamanho: comprimento 17,6 cm, largura 16,2 cm e altura 7 cm. Capacidade 780 mL. | Unidade | 2 |
| **59** | Travessa de louça quadrada pequena. Material porcelana, cor branca. Formato quadrado, tipo fundo. Tamanho: comprimento 15 cm, largura 15 cm e altura 4,2 cm. Capacidade 450 mL. | Unidade | 2 |
| **60** | Travessa de louça quadrada grande. Material porcelana, cor branca. Formato quadrado, tipo fundo. Tamanho:: comprimento 21 cm, largura 21 cm e altura 7 cm. Capacidade: 3 L. | Unidade | 2 |
| **61** | Travessa de louça redonda grande. Material porcelana, cor branca. Formato redondo. Tamanho: diâmetro 32 cm altura 8 cm. Capacidade: 2,1 L. | Unidade | 2 |
| **62** | Travessa de louça redonda média. Material porcelana, cor branca. Formato redondo. Tamanho: diâmetro 20 cm altura 4 cm. Capacidade: 500 mL. | Unidade | 2 |
| **63** | Travessa de louça redonda pequena. Material porcelana, cor branca. Formato redondo. Tamanho: diâmetro 15,5 cm altura 4 cm. Capacidade: 300 mL. | Unidade | 2 |
| **64** | Suporte Filtro de Café. Material: Plástico. Modelo: tradicional, cor marrom, tamanho referência nº 103. | Unidade | 11 |
| **65** | Rolo de Massa. Material: aço inoxidável. Tamanho 40 cm. Aplicação: abertura e regulagem da espessura de massas. | Unidade | 10 |
| **66** | Garrafa térmica. Material: estrutura externa em aço inoxidável e estrutura interna em ampola de vidro. Com bomba de pressão. Capacidade 1,8L | Unidade | 18 |
| **67** | Conjunto com 6 unidades de Ramequim. Material: porcelana em formato circular, com a parte de fora canelada ou estriada. Cor Branca. Dimensão: 200 mL. | Unidade | 3 |
| **68** | Conjunto de 12 Taças 320ml para Água. Material: Vidro. Cor: Incolor. Capacidade: 320 mL. Dimensões: diâmetro 8,21 cm e altura 14,6 cm. Embalagem com 12 unidades. | Unidade | 7 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **69** | Conjunto de 24 copos long drink 300ml. Material: Vidro. Cor: Incolor. Capacidade: 320 mL. Dimensões: diâmetro 6,5 cm e altura 13 cm.Embalagem com 24 unidades. | Unidade | 5 |
| **70** | Conjunto 6 Taças Para Vinho Tinto 250mL. Material: vidro. Cor: Incolor: Capacidade 220 mL. Dimensões: diâmetro 7,7 cm e altura 13,8 cm.Embalagem com 6 unidades. | Unidade | 4 |
| **71** | Conjunto de 6 Taças para Espumante 220ml. Material: vidro. Cor: Incolor: Capacidade 220 mL. Dimensões: diâmetro 6,6 cm e altura 22,5 cm.Embalagem com 6 unidades. | Unidade | 4 |
| **72** | Conjunto com 12 Taças para Vinho Branco 220ml. Material: Vidro. Cor: Incolor. Capacidade: 220mL. Dimensões: diâmetro: 7cm e altura: 13cm.Embalagem com 12 unidades. | Unidade | 2 |
| **73** | Guardanapo de Pano. Material Tecido Oxford. Cor Branca. Dimensões: comprimento 40 cm e largura 40 cm | Unidade | 32 |
| **74** | Conjunto de 4 anéis de metal para guardanapo. Material: aço niquelado, cor: prateado. Dimensão: 4,5 cm. | Unidade | 5 |
| **75** | Tesoura de cozinha desmontável com lâmina temperada em aço inoxidável, cabo ergonômico em polipropileno e argola com material soft para maior aderência.Branca 21 cm | Unidade | 15 |
| **76** | Afiador de Faca e Tesoura profissional com base antiderrapante e alça estável, com estrutura em ABS e aço inoxidável. | Unidade | 12 |
| **77** | Conjunto de Copos para Whisky de 265mL. Material: Vidro. Cor: Incolor. Capacidade: 265mL. Dimensões: diâmetro: 7,8 cm e altura: 7,9 cm.Embalagem com 24 unidades. | Unidade | 1 |
| **78** | Conjunto de 3 Canecas Irish Coffee. Material: vidro. Cor: transparente. Capacidade: 240 mL Dimensões: 28,5 x 9,7 x 15 cm | Unidade | 2 |
| **79** | Sousplat de inox 33 cm. Material: aço inox. Cor: inox. Dimensão: 33 cm de diâmetro | Unidade | 20 |
| **80** | Prato Fundo de Porcelana branca 23cm. Material: porcelana. Caracteristicas adicionais: tipo redondo, fundo, com aba, cor branca. Diâmetro: 23 cm | Unidade | 20 |
| **81** | Conjunto de 6 copos de vidro para Shot/Dose de 60 ml | Unidade | 1 |
| **82** | Prato raso de Porcelana branca 26cm. Material: porcelana. Caracteristicas adicionais: tipo redondo, raso, com aba, cor branca. Diâmetro: 26 cm | Unidade | 32 |
| **83** | Conjunto com 6 taças de martini. Material: vidro. Cor: transparente. Capacidade: 250 mL Dimensões: 11 cm de diâmetro, altura 17,2 cm. | Unidade | 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **84** | Conjunto com 6 taças de conhaque. Material: vidro. Cor: transparente. Capacidade: 330 mL. Dimensões: 6,5 cm de diâmetro: 6,5 cm e 13 cm de altura. | Unidade | 1 |
| **85** | Conjunto com 6 Copos larger. Material: vidro, transparente. Indicado para Cerveja. Capacidade: 300 mL. Dimensões do Produto: 24,3 x 12,7 x 16,5 cm | Unidade | 1 |
| **86** | Conjunto com 6 taça tulipa 300 mL. Material: vidro. Cor: transparente. Capacidade: 300 mL. Dimensões: 6,7 cm de diâmetro e 17,5 cm de altura. | Unidade | 1 |
| **87** | Petisqueira de louça branca Couvert com 3 Divisões 19,5cm. Prato/petiqueira couvert. Material: melamina. Cor: branca. Características: petisqueira com 3 divisões. Tamanho: 19,5 cm de diâmetro. | Unidade | 6 |
| **88** | Recipiente tipo pirex, oval transparentes pequenos | Unidade | 16 |
| **89** | Kit com 6 Cumbuca de 200 mL. Material: Porcelana, cor Marrom. Dimensões: Tamanhos aproximados(Altura x Diâmetro) Medidas: 6,2 cm x 9 cm. Capacidade de 200 mL | Unidade | 3 |
| **90** | Cumbuca de 300 mL. Material: Porcelana, cor Marrom. Dimensões: Tamanhos aproximados(Altura x Diâmetro) Medidas: 6,5 cm x 11 cm. Capacidade de 300 mL | Unidade | 20 |
| **91** | Descamador para peixes profissional Material todo em Aço InoxidávelTamanho: 24cm com cabo ergonômico. | Unidade | 40 |
| **92** | Descascador de camarão todo em aço inoxidável | Unidade | 6 |
| **93** | Pinça para uso culinário com ponta em forma de cunha indicado para extrair espinhas de peixe. Material: Aço InoxidávelDimensões: Comprimento: 12cm x Largura 1cm | Unidade | 32 |
| **94** | JOGO DE 12PÇS FORMINHAS TORTELETA DE ALUMÍNIO | Unidade | 2 |
| **95** | FORMINHA EMPADA ALUMÍNIO N3 12UN | Unidade | 5 |
| **96** | Bailarina Giratória 30cm Alumínio | Unidade | 6 |
| **97** | Espremedor Manual de Frutas para Suco Aço inoxidável | Unidade | 3 |
| **98** | Esteira para Pão Salgado com 6 Tiras em Inox | Unidade | 10 |
| **99** | Panela de pressão 4,5 litros. Material: alumínio polido. Cor: Metálico. Capacidade: 4,5 litros. Características: fechamento externo com alças. | Unidade | 3 |
| **100** | Panela com cesto de fritura. Panela feita em alumínio reforçado revestida com material antiaderente interno e externamente e com alças de baquelite. Acompanhada com cesto telado confeccionado em aço. Tamanho 20x12 cm | Unidade | 5 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **101** | Recipiente tipo pirex, quadrado transparentes médios. Composição: Material Vidro Refratário, Cor: Acabamento Incolor, Capacidade 1,1 L. Dimensões (C x L x A) 16x16x5 cm | Unidade | 2 |
| **102** | Recipiente tipo pirex, quadrado transparentes pequeno. Composição: Material Vidro Refratário, Cor: Acabamento Incolor, Capacidade 1,1 L Dimensões (C x L x A) 05 x 19 x 20 cm. | Unidade | 2 |
| **103** | Recipiente tipo pirex, redondo transparente grande e médio. Conjunto de 2 travessas Redondas em Vidro Borosilicato com tampa do mesmo material. Composição: 1 forma redonda média com capacidade de 2,3L e 1 forma redonda grande com capacidade de 2,8L. Dimensões: Forma redonda média 2,3L (total): - Tampa: 4 x 20,2 x 26 cm - 800ml; - Forma: 6,9 x 20 x 25 cm - 1,5 L. Forma redonda grande 2,8L (total): - Tampa: 4 x 22,5 x 28,5cm - 900ml; - Forma: 6,8 x 22,5 x 27,5 cm - 1,9 L | Unidade | 2 |
| **104** | Recipiente tipo pirex, redondo transparente pequeno. Composição: Material Vidro Refratário, Cor: Acabamento Incolor, Capacidade: 1,0 L (base 0,7 L + tampa 0,3L). Dimensões aproximadas (C x L x A) 20,5 x 16,0 x 6,5 cm | Unidade | 2 |
| **105** | Recipiente tipo pirex, quadrado transparentes grande. Composição: Material Vidro Refratário, Cor: Acabamento Incolor, Capacidade 1,1 L Dimensões (C x L x A) 24,8 x 22,2 x 5,2cm | Unidade | 2 |
| **106** | Prato de louça branca para consomé. Material: cerâmica. Cor: Branca. Dimensão: 22 cm de diâmetro. Formato: Redondo. | Unidade | 52 |
| **107** | Kit com 12 mini formas para quiche com fundo falso (removível) Tamanho: Nº 1. Material: Alumínio. Cor: Prata. Dimensões: 8 cm de diâmetro e 2,5 cm de altura. Quantidade: 12 unidades. | Unidade | 2 |
| **108** | Kit com 12 mini formas quadradas para pão de mel. Material: Alumínio. Cor: Prata. Dimensões: 5 cm de largura e 2,5 cm de altura. Quantidade: 12 unidades. | Unidade | 4 |
| **109** | Tesoura Molde Em Inox Para Almôndega Kibe Para Culinaria | Unidade | 6 |
| **110** | Cortador Peixe N 4 Material - INOX | Unidade | 10 |

1. **DA CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO**
	1. O objeto que se pretende contratar se enquadra na categoria de BEM COMUM**.**

# DA ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

* 1. O prazo de entrega dos bens é de **30 (trinta) dias** para os produtos nacionais e **90 (noventa) dias**

para os produtos importados, contados do(a) do recebimento da Nota de Empenho, em remessa única, conforme a ordem de fornecimento emitida pela Administração, no respectivo endereço eletrônico do órgão, informado na proposta durante o certame licitatório:

**ÓRGÃO UASG ENDEREÇO/HORÁRIO DE ENTREGA**

Ifes – Campus Piúma 158892

Ifes – Campus Piúma, Rua Augusto Costa de Oliveira,

660, Praia Doce, Piúma – ES. CEP.: 29.285-000, em horário de 08:00 às 11:00 ou de 13:00 às 16:00, previamente agendado com a COORDENADORIA DE PATRIMÔNIO, MATERIAIS E SUPRIMENTOS do Ifes Campus Piúma pelo e-mail: “cmp.pi@ifes.edu.br”.

* 1. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 15 (quinze) 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.
	2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
	3. 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.
		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. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
	5. Os itens entregues terão ou observarão as seguintes condições (verificar o que se aplica ao objeto solicitado):

a) A prestação de garantia (para todos os itens) de até 06 (seis) meses para além do prazo estabelecido pelo fabricante do item e no caso de ser produto de fabricação própria a garantia total será de 18 (dezoito) meses.

# DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

* 1. São obrigações da Contratante:
		1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
		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;
		3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
		4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
		5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
	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.

# DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

* 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:
		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.

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

* + 1. 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);
		2. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
		3. 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;
		4. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

# DA SUBCONTRATAÇÃO

* 1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

# DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

* 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.

# DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

1. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133, de 2021, 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.
	1. 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. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.3 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.

# DO PAGAMENTO

* 1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até **30 (trinta) dias**, contados a partir do recebimento definitivo dos itens constantes de Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
	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.
	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 nos incisos I aV do art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
	4. 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.
	5. Nos casos de contratações que venha a se enquadrar nos termos do art. 20 da IN SEGES Nº 67, DE 08 DE JULHO DE 2021, será somente exigido das pessoas jurídicas a comprovação da regularidade fiscal federal, social e trabalhista e, das pessoas físicas, a quitação com a Fazenda Nacional.
	6. 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.
	7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
	8. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no instrumento convocatório.
	9. 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. 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.

* 1. 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.
	2. 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.
	3. 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.
	4. 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.
	5. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
	6. 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.
	7. 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 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) I = ( 6 / 100 ) I = 0,00016438

TX = Percentual da taxa anual = 6%

365

# DO REAJUSTE

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

# DA GARANTIA DA EXECUÇÃO DO OBJETO

* 1. Por se tratar de aquisição de produtos de pronta entrega, não se exigirá garantia contratual para a sua execução.

# DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

* 1. O prazo de garantia contratual dos bens, ou de validade, quando previsto, será contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.
	2. A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.
	3. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pela própria Contratada, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.
	4. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.
	5. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.
	6. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pela Contratada, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir da Contratada o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.
	7. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade da Contratada.
	8. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

# DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

* 1. A licitante que tiver sua proposta selecionada deverá estar ciente da obrigatoriedade em atender aos critérios e políticas de sustentabilidade conforme estabelece o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, disponibilizado pela Consultoria-Geral da União, o Decreto 7746/12, conforme segue:
		1. Os itens a serem entregues são constituídos, ao menos em parte, de material ou reciclado, ou atóxico, ou biodegradável, conforme ABNT 15448-1 e 15448-2;
		2. Possui certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO classificando os produtos como sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
		3. Utilizará embalagens individuais adequadas para acondicionar e transportar os itens adquiridos, utilizando materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento;
		4. Os bens a serem entregues não contêm 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), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

# DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

* 1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a licitante ou contratada que:
		1. dar causa à inexecução parcial do contrato;
		2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
		3. dar causa à inexecução total do contrato;
		4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
		5. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
		6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
		7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
		8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
		9. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
		10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
			1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances
		11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
		12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
	2. O licitante, o adjudicatário e fornecedor que durante o procedimento licitatório ou durante a execução do contrato, tenha praticado quaisquer dos atos previstos nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo das responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
		1. Advertência;
			1. Nos casos de faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
		2. multa;
			1. moratória de **0,33%** (zero ponto trinta e três) por cento por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 60 (sessenta) dias;
			2. multa compensatória de **5,00%** (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
		3. impedimento de licitar e contratar;
		4. declaração de inidoneidade para licitar e contratar;
	3. A Sanção de **advertência** será aplicada exclusivamente pela infração administrativa de **dar causa à inexecução parcial do contrato,** quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
	4. A sanção de **multa**, a ser calculada na forma previamente demonstrada, será aplicada por

**quaisquer das infrações administrativas previstas no item 16.1** deste Termo de Referência.

* 1. A sanção de **impedimento de licitar e contratar** no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo **prazo máximo de 03 (três) anos**, será aplicada quando ocorrer as seguintes infrações administrativas, salvo quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave:
		1. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
		2. dar causa à inexecução total do contrato;
		3. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
		4. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
		5. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
		6. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
	2. A sanção de **declaração de inidoneidade para licitar e contratar** no âmbito da Administração Pública direta e indireta do todos os entes federativos, pelo **prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos**, será aplicada nos casos previstos no item 16.5.1 à 16.5.6, quando justificada a imposição da penalidade mais grave; e nas demais situações, quando ocorrer as seguintes infrações administrativas:

16.6.1 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

* + 1. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
		2. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
		3. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

16.7.5 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

* 1. Na aplicação das sanções serão considerados:
		1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
		2. as peculiaridades do caso concreto;
		3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
		4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
		5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle;
		6. o caráter educativo da pena;
		7. os princípios da proporcionalidade e razoabilidade.
	2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente
	3. A aplicação das sanções previstas neste instrumento, em hipótese alguma, exime a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.
	4. As sanções previstas nos subitens acima poderão ser aplicadas juntamente com as de multa, descontando-a dos créditos de pagamentos a serem efetuados.
	5. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, 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.
	6. A autuação, instrução, apuração e o julgamento dos atos de 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 o rito estabelecido pelo Ifes Campus Piúma.
	7. 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.
	8. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
	9. 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 no Cadin, na Dívida Ativa da União, nos órgãos de proteção ao crédito (Serasa, SPC e afins) e cobrados judicialmente.
	10. Determinado o valor da multa, a mesma deverá ser recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias**

corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

* 1. 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.
	2. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

# DA ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIADOS

* 1. O custo estimado da contratação é de R$ 59.251,24 (cinquenta e nove mil, duzentos e cinquenta e um reais e vinte e quatro centavos), conforme detalhado no Anexo I deste Termo de Referência.

# DOS CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

* 1. A habilitação jurídica será definida no instrumento convocatório.
	2. A qualificação econômico-financeira será definida no instrumento convocatório.
	3. A regularidade fiscal, social e trabalhista será definida no instrumento convocatório.
	4. Não haverá exigência de qualificação técnica dada a natureza do objeto e consequentemente de sua dispensabilidade.
	5. Para fins de atendimento ao disposto no art. 20 da IN SEGES/ME Nº 67, de 2021 e art. 70 da Lei Nº 14.133/2021, será suficiente, para fins de habilitação da licitante, a apresentação de comprovação de regularidade fiscal federal, social e trabalhista e, das pessoas físicas, a quitação com a Fazenda Federal, nos seguintes casos:
1. Aquisições para entrega imediata, considerada aquela com prazo de entrega de até 30 (trinta) dias da ordem de fornecimento;
2. Contratações em valores inferiores a ¼ (um quarto) do limite para dispensa de licitação para compras em geral;
3. Contratações de produtos para pesquisa e desenvolvimento, até o limite de 300.000,00 (Trezentos mil reais)

# DA CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

* 1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, a celebração do contrato se dará por meio de EMISSÃO DE NOTA DE EMPENHO OU EMISSÃO DE TERMO DE CONTRATO.
	2. Em caso de celebração formal de contrato, o adjudicatário deverá providenciar seu cadastro de assinante externo para assinatura de documentos eletrônicos via SIPAC, e terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para providenciá-lo, a contar a partir da ordem da Administração, podendo ser prorrogado por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
	3. Tendo finalizado o cadastro de assinante externo, o adjudicatário, terá o prazo de 24 (vinte e

quatro) horas, contados a partir da confirmação de seu cadastro, para assinar o Termo de Contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no instrumento convocatório.

* 1. Em caso de não celebração de contrato formal, a nota de empenho, o substituirá para todos os efeitos legais, vinculando-se os direitos e obrigações previstos no instrumento convocatório.
	2. A ORDEM DE FORNECIMENTO/SERVIÇO será comunicada ao adjudicatário, exclusivamente por meio do endereço eletrônico (e-mail) disponibilizado em sua proposta, ou mediante a assinatura do termo de contrato, em sendo esse o caso.
	3. Para efeitos legais de contagem do prazo de execução do objeto, a comunicação da ORDEM DE FORNECIMENTO/SERVIÇO será tida por recebida decorrido 05 (cinco) dias úteis a partir da data de envio do e-mail, ou em prazo inferior caso haja a confirmação de leitura deste, não cabendo alegação de não conhecimento da ORDEM DE FORNECIMENTO/SERVIÇO por problemas técnicos de responsabilidade exclusiva do fornecedor.
	4. A nota de empenho será encaminhada em anexo ao e-mail em que se realizará a comunicação da ORDEM DE FORNECIMENTO/SERVIÇO e igualmente poderá ser consultada no Portal de Transparência do Governo Federal no sítio <http://www.portaltransparencia.gov.br/>.
	5. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no instrumento convocatório e seus anexos.
	6. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 e 139 da mesma Lei.

# DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

* 1. Por se tratar de contratação pelo Sistema de Registro de Preços, não é exigível a declaração de recursos orçamentários nas fases internas e externas da licitação, vindo a ser indicados no momento efetivo da contratação.

# DOS ANEXOS AO TERMO DE REFERÊNCIA

* 1. Integrará este termo de referências para todos os efeitos, os seguintes documentos, produzidos em tempo oportuno:

a) Anexo I – Modelo de Pesquisa de Preços utilizados para consultas direta com fornecedores;

# Piúma - ES, 12 de abril de 2022

**Daniella Alves Sant’Ana Unidade Supridora**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ordem** | **Servidor** | **Perfil** |
| 01 | Giliard Sousa Ribeiro | Solicitante |
| 02 | Daniella Alves Sant’Ana | Unidade Supridora |
| 03 | Marcelo Giordani Minozzo | Solicitante |
| 04 | Dayse Aline Silva Bartolomeu de Oliveira | Solicitante |
| 05 | Marcela Zonta Rodrigues | Solicitante |
| 06 | Amanda Soares dos Santos | Solicitante |
| 07 | Suzana Bianquini Menegardo | Solicitante |

Aprovo este Termo de Referência:

# MARCELO FANTTINI POLESE

Diretor-Geral

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

**INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO**

**SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS**

**FOLHA DE ASSINATURAS**

*Emitido em 18/05/2022*

**TERMO DE REFERÊNCIA Nº 14/2022 - PIU-CLC (11.02.28.01.06.01.05)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

***(Assinado digitalmente em 18/05/2022 11:05 )***

DANIELLA ALVES SANT ANA

*RESPONSAVEL - TITULAR PIU-CLB (11.02.28.01.07.06)*

*Matrícula: 2316147*

Para verificar a autenticidade deste documento entre em [https://sipac.ifes.edu.br/documentos/](https://sipac.ifes.edu.br/public/jsp/autenticidade/form.jsf) informando seu número: **14**, ano: **2022**, tipo: **TERMO DE REFERÊNCIA**, data de emissão: **18/05/2022** e o código de verificação: **5d2a2a2a55**