# ANEXO I -TERMO DE REFERÊNCIA AQUISIÇÃO DE BENS COMUNS

**(Processo Administrativo n.° 23185.001300/2022-12)**

|  |  |
| --- | --- |
| Órgão Gerenciador: | Instituto Federal do Espírito Santo - Campus Piúma |
| Unidade Supridora: | Coordenadoria de Laboratórios |
| Equipe de Planejamento da Contratação: | Dayse Aline Silva Bartolomeu de Oliveira, Giliard Sousa Ribeiro, Marcela Zonta Rodrigues |

# DO OBJETO

* 1. **Aquisição de equipamentos, para atender às necessidades da implantação do curso técnico de 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 aquisição se justifica pela necessidade de aquisição desses itens, uma vez que são essenciais para o andamento das aulas práticas nos laboratórios do Campus e principalmente para a implantação do curso técnico em Gastronomia.
	2. Aquisição de equipamentos, para equipar os Laboratórios de Processamento de Pescado, e o Laboratório de Transformação do pescado possibilitando a implantação do curso técnico em Gastronomia, do Ifes Campus Piúma conforme especificações*, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.*

# DO DETALHAMENTO DO OBJETO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO** | **UNIDADE** |
| 1 | BATEDEIRA INDUSTRIAL PLANETÁRIA.Especificações Técnicas:* Capacidade de 6 a 12 Kg.
* Tipo Planetária.
* Capacidade (Massa Pronta) 12 Litros;
 | Unidade |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * Consumo 0,38 kWh; Potência 1/2 Cv;
* Material Estrutura em aço carbono com pintura epóxi Recursos;
* Protetor de cuba em policarbonato com abertura para adição de ingredientes;
* Troca de velocidade elétrica por inversor de frequência;
* 4 Velocidades Destaques;
* Transmissão por caixa de redução;
* Na Embalagem - 1 Batedeira Planetária. - Tacho em inox; Batedores gancho e raquete em alumínio e batedor globo em inox com base de alumínio; Rabicho com certificação do inmetro; - 1 Manual de Instruções;
* Dimensões (LxAxP) 33,5 x 72,5 x 55,5 cm,

peso 34 Kg* Voltagem 220 V.
 |  |
| 2 | PROCESSADOR ALIMENTOS* 1000W de potência;
* 2 velocidades + função Pulsar;
* Tampa medidora;
* Cabo retrátil;
* Eixo fixo;
* Livre de BPA;
* Jarra do processador de 1500ml;
* Composição: - Jarra SAN; - Base: Plástico; - Lâmina para Alimentos: Aço Inoxidável
* Embalagem inclui: - 1 multiprocessador; - 8 acessórios (Moedor de grãos; Faca processadora;

Batedor de massas; Lâmina para fatiar + ralar; Lâmina corte julienne; Disco de batata palito; Espremedor de frutas; | Unidade |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Jarra de liquidificador); - Manual de instruções. |  |
| **3** | TERMÔMETRO DIGITAL* Limite operacional de -50 a +400 graus Tipo de sensor: Termopar Tipo K Display LCD: 3 1/2 Dígitos;
* Canais: 2;
* Faixa de Medição: -50°C a 1300°C/-58ºF a 2372°F;
* Faixa de Medição (termopar): -40 a 204°C.
 | Unidade |
| **4** | BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL* Capacidade. 5 Kg, Subdivisão de 1 G, Bivolt Carga máxima: 5010 g;
* Sensibilidade e reprodutibilidade: 0,1 g;
* Possui 3 unidades de pesagem disponíveis: g, Kg e Ct;
* Temperatura de trabalho: de 10 a 40°c;
* Voltagem: bivolt automático de 100 a 230 Vca;
* Potência: 6,7 W;
* Dimensões do equipamento: 292x210x260 mm (CxLxA);
* Plataforma em aço inox: Modelo aprovado pelo Inmetro conforme portaria Inmetro;
* Acompanha: fonte de alimentação e manual de instruções em língua portuguesa;
* Voltagem 110 V.
 | Unidade |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **5** | FORNO DE LASTROResistência superior e inferior com termostatos independentes;* Controle de temperatura por termostato até 320C°;
* Painel lateral;
* Acabamento interno galvanizado;
* Isolamento em lã de rocha 30 mm compactada;
* Acompanha grade interna e pedra refratária;
* Cavalete robusto e desmontável;
* Tempo aproximado de aquecimento até 200º C é de 30 minutos;
* Sistema para abertura do vidro tipo guilhotina com acabamento em pintura;
* Acabamento frontal e externo em inox.

# Especificações Técnicas:* Temperatura: até 320 º C;
* Tempo de aquecimento (min) a 200º: 40 min;
* Potência: 6400 W;
* Voltagem: 220V;
* Litragem: apróx. 210 L;
* Peso: 92 kg;
* Dimensões internas (AxLxC): 26 x 95 x 95 cm;
* Dimensões (AxLxC): 142 x 195 x 119 cm.
 | Unidade |
| **6** | MODELADORA DE PÃES- Sistema de troca de feltro rápido e econômico; | Unidade |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * Carenagem em chapa de aço;
* Baixo nível de ruído;
* Sistema de Segurança conforme NR-12. # Especificações técnicas:
* Capacidade: pães até 500 g;
* Peso mínimo do pão: 20 g;
* Peso máximo do pão: 500 g;
* Area útil do cilindro: 350 mm;
* Abertura máxima do rolo: 15 mm;
* Diâmetro do cilindro superior: 49 mm;
* Diâmetro do cilindro inferior: 100 mm;
* Diâmetro do cilindro de arraste: 84 mm;
* Rotação do cilindro: 365 RPM;
* Potência: 1/4 cv;
* Consumo: 0,35 kW/h;
* Peso: 90 kg;
* Dimensões (AxLxC): 110 x 58 x 75 cm;
* Voltagem: 220v.
 |  |
| **7** | BATEDEIRA INDUSTRIAL* Capacidade: 5 litros;
* 10 velocidades;
* Bivolt automática 127-220V;
* Estrutura robusta com estabilidade e durabilidade;
* Cuba removível, em aço inox, com alça, facilitando o manuseio e limpeza;
* Protetor de respingos com abertura para adição dos ingredientes;
* Sistema de abertura por basculamento facilitando a remoção da cuba e batedores;
* Sistema eletrônico de troca de velocidades;
* 3 batedores: raquete, globo e gancho
* Confeccionada em chapa de aço inox
* Consumo: 0,25 kW/h;
* Motor: 1,8 W;
* Potencia: 1.000 W;
 | Unidade |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * Medidas: Altura(cm): 41; Largura(cm): 24,5; Comprimento(cm): 43;
* Peso(Kg): 14.
 |  |
| **8** | ESPREMEDOR DE FRUTAS INDUSTRIAL(Voltagem: 110V/220V (bivolt chaveado));Frequência: 60 Hz;Potência motor: 1/2 cv (hp);  Cor: Inox/Preto;Tipo: Extrator de Suco;Aplicação: Uso Comercial, Industrial e Doméstico;Material do corpo: Aço Inox;Material da caçamba: Aço Inox Capacidade da jarra: 1000 ml;Dimensão do Equipamento 270x415x320mm;Homologado: Inmetro;Itens inclusos: 1 Extrator de Suco, 1 Caçamba, 1 Anel da Caçamba, 1 Tampa, 1 Carambola de Laranja, 1 Carambola de Limão, 1 Peneira, 1 Jarra, 1 Manual(português). | Unidade |
| **9** | DEFUMADOR* Capacidade 145L;
* Capacidade de até 20kg;
* 4 Posições para Grelhas;
* 4 Grelha em aço inox;
* 4 Suportes para ganchos;
* 1 kit com 12 ganchos;
* 1 kit gás (mangueira e regulador de alta pressão);
* Borracha de vedação para porta em silicone;
* Porta de Vidro;
* Caracol para Serragem/Chips;
* Com controlador automático de temperatura e tempo;
 | Unidade |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * Dimensões: 45cm x 35cm x 1,20m;
* Chapa inox 430 polido.

Versão Prime: Com controle automático temporizado de temperatura.Dimensões: Versão Básico: 35cm x 35cm x1,20m Chapa inox 430 polido. |  |
| **10** | FORNO COMBINADOCaracterísticas:* 5 esteiras;
* Ganchos para transporte do forno;
* Consumo reduzido de gás;
* Isolamento de lã de rocha de 75 mm;
* Controlador Digital com alarmes sonoros, chave geral e chave da turbina;
* Acabamento frontal em aço inox escovado;
* Porta com visor em vidro temperado;
* Iluminação interna com proteção de vidro resistente a altas temperaturas e choques térmicos;
* Sistema de abertura suave com maçaneta robusta;
* Vedação da porta em borracha 100% siliconada que suporta até 300º C de fácil manutenção;
* Forma de aquecimento: gás GLP;
* Queimadores tubulares que proporcionam melhor queima do gás;
* Certificado pelo INMETRO;
* Rodízios reforçados para locomoção, sendo dois com travas;
* Temperatura máxima de 250 °C;
* Porta-esteiras AJUSTÁVEL em aço inox (comporta esteiras de 40 x 60 cm, 45 x 65

cm, 60 x 80 cm, 58 x 70 cm). # Especificações técnicas:* Potência motor: 1/5 cv;
* Temperatura máxima: 250°C;
 | Unidade |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * Temperatura mínima recomendada: 100°C;
* Tempo de aquecimento: 10 min;
* Distâncias entre as esteiras: 9,5 cm;
* Potência: 450 kW;
* Consumo: 1,0 kg/h;
* Capacidade de produção: Produção de pães por hora: 350 a 400 pães. | Produção por fornada: 150 pães;
* Voltagem painel: bivolt;
* Altura do Pedestal: 82 cm;
* Dimensões (AxLxC): 157 x 104 x 135 cm;
* Dimensões internas (AxLxC): 52 x 69 x 93 cm;
* Peso: 145 kg.
 |  |
| **11** | COIFAS COMPLETA COM INSTALAÇÃOCoifa em Aço INOX 430, medindo 180 x 150, de centro; Redução de 300 x 400mm, inox 430; Aba de Proteção do Exaustor de 400mm; Curva de 90º, inox 430, 300mm; Duto de inoX 430, 300mm, medindo 1 metro; Exaustor Industrial 400mm, Blindado, 220volts monofasico;Montagem dos Sistemas de Exaustão. | Unidade |
| **12** | CAFETEIRA EXPRESSO* Prepara cafés espressos, cafés longos e cappuccinos;
* Prepara a bebida com intensidade de aroma vavriável;
* Memoriza o tipo de bebida;
* Moinho 100% em cerâmica;
* 12 diferentes moagens do grão;
* Prepara o café com grãos ou café em pó;
* Compartimento de água com filtro;
* Sistema de desligamento automático;
* Ajustes para força do aroma (suave, média e forte);
 | Unidade |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * Ajustes para quantidade de bebida (pequena, média e grande);
* Definição da temperatura das bebidas;
* Bico ajustável para o preparo de 1 ou 2 xícaras de espresso;
* Funil para grãos de café com capacidade de até 275gr;
* Compartimento para pó de café;
* Capacidade do reservatório de resíduos de borra: 12 porções/ xícaras;
* Reservatório de água com 1,8L de capacidade;
* Reservatório de leite com 0,26L de capacidade;
* Ajuste do tempo do desligamento automático.
* Dimensões:

Peso aproximado: 9,4 kgDimensão aproximada: 48 x 29 x 49 cm (A x L x C). |  |
| **13** | CÂMARA CLIMÁTICA PARA FERMENTAÇÃO DE PÃESCaracterísticas:* Controle de Temperatura através de Controlador eletrônico (termostato, timer,termômetro digital);
* Variação de Temperatura entre 5° C a 50°C;
* Vaporizador para umidificar a massa;
* Sensor de nível no reservatório de água;
* Esteiras em aço inox para colocação da massa;
* Suporte para esteiras em aço inox de 58 cm x 68 cm;
* Revestimento interno em alumínio

corrugado; | Unidade |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * Isolamento em poliuretano injetado;
* Retarda (frio) e acelera (quente) o crescimento da massa;
* Painel composto de controlador digital multifunções;
* Equipado com sistema de ar forçado;
* Sistema de vapor automático, composto de reservatório para 3 litros de água;
* Sensor para controle de umidade da massa;
* Utiliza gás ecológico 134a;
* Equipado com rodízios para facilitar o deslocamento;
* Material Revestimento externo em aço e pintura epóxi. Cor Branco;
* Dimensões Externas (A X L X P) 205 cm x 73 cm x 102 cm;
* Peso 165 Kg;
* Motor Monofásico: Tensão 220 Volts;
* Consumo Elétrico 1 Kwh (Aquecimento)

/ 0,261 Kw/h (Refrigeração);* Potência (CV) 1/4 CV (Unidade condensadora) / 1/4 CV (Micro ventilador);
* Potência (Watts) 300 W (1 un) / 700 W

(1 un). |  |
| **14** | MESA DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS* Tampo em aço inox escovado 430 de 6 mm de espessura;
* Cantos arredondados;
* Estrutura em aço inox;
* Sistema prático de montagem;
* Capacidade 70 KG distribuídos tampo parte superior;
* Capacidade 35 KG distribuídos tampo

parte inferios. | Unidade |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * Rodinhas nos pés para fácil deslocamento da mesa.

# Especificações Técnicas:* Dimensões (AxLxC): 90 x 70 x 190 cm;
* Peso: 35 kg).
 |  |
| **15** | ENSACADEIRA (Máquina Embutideira/Embaladeira/Canhão Para Encher Linguiças, Kaftas, Salames e Outros Embutidos)Ensacadeira Ensacador Canhão de Linguiça Salame Manual com 3 Funis Copo Inox 2kgFeita em aço carbono com pintura epóxi. Produzida conforme as orientações do INMETRO.Capacidade de armazenagem de até 2 litros de produtos por vez.Possuir pés de borracha antiderrapante. Pode ser fixada na mesa.Utilização manual.Produto acompanha 03 funis de 20 cm de comprimento em policarbonato com 16mm, 21mm e 26mm de diâmetro.Especificações técnicas:Corpo: Aço Carbono; Copo: Aço Inox 304; Pintura: Eletrostática;Funil: 3 tamanhos (16, 21 e 26mm); Presilha: Acompanha para prender na superfície;Peso: 5 Kg;Altura: 24,5 cm;Largura: 41,5 cm;Profundidade: 17 cm. | Unidade |
| **16** | DESOSSADORA MECÂNICA(\*Dimensões: Comprimento: 1215 mm; Largura: 450 mm; Altura: 801 mm). | Unidade |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Capacidade (Nominal): 150 Kg/h de alimentação de matéria-prima.Estrutura de sustentação construída em tubo quadrado de aço inoxidável AISI304. Proteção do acionamento, bem como, invólucro do cabeçote com calha para resíduos e cancela para a CMS, construídos em chapa inoxidável AISI 304.Caracol Duplo em aço inoxidável AISI 304 e porca de regulagem em aço inoxidável temperado. Funil de alimentação, lâminas separadoras e suporte em aço inoxidável AISI 304. Pés articulados com regulagem de altura.Acionamento: Por moto redutor .Motor: 5,0 CV - 60 Hz.Tensão: 220 V ou 380 V - Trifásico Peso: 160 kg.Observação 01: Deve estar incluso:* Acionamento elétrico para a partida do motor;
* Custo de transporte do equipamento até o destino;
* Treinamento operacional para

utilização do equipamento , por um período de 02 (dois) dias. |  |
| **17** | FRITADEIRA ELÉTRICA* Termostato Regulável individual;
* Caixa de controle em termofixo blindada;
* Cesto em aramado de alta resistência;
* Empunhadura do cesto em termoplástico;
* Aquecimento por resistência Elétrica Blindada em aço Inox;
* 2 cubas com capacidade de 5 litros cada;
* Lâmpada indicadora de aquecimento;
 | Unidade |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * Reservatório removível;
* Empunhadura da fritadeira em termoplástico;
* Acabamento em aço inox escovado;
* Pés antiderrapantes ;Dados técnicos:
* Voltagem: 110v;
* Potência (w): 2500;
* Capacidade por cuba (l): 5;
* Produto certificado pelo inmetro.
 |  |
| **18** | FORNO COMBINADO ELÉTRICO COM CAVALETECaracterísticas:- Geração de vapor através da vaporização por aspersor;* Monitoramento automático em tempo real de tempo e temperatura da câmara de cocção;
* Gabinete construído com aço inoxidável AISI 430, e câmara de cocção em aço AISI 304;
* Sistema de cocção por convecção de ar forçado;
* Sistema de geração de vapor com tempo ajustável;
* Sistema de segurança, ao abrir a porta o funcionamento do ventilador é interrompido;
* Sistema de vedação da câmara de cocção com vidro duplo;
* Tipo de alimentação: Elétrico;
* Tensão (V): 220V;
* Alt x Larg x Profundidade: 117,2 x 109 x 99,5 cm;
* Altura com cavalete: 194,0 cm ACESSÓRIOS:
* Esguicho tipo revólver e mangueira de

higienização; | Unidade |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * Suporte esguicho;
* Calha da porta;
* Calha do forno;
* Mangueiras para engate na rede hidráulica e de esgoto;
* Sensor de núcleo;
* Alt x Larg x Profundidade: 117,2 x 109 x 99,5 cm;
* Altura com cavalete: 1940.
 |  |
| **19** | CENTRIFUGA DE ALIMENTOS* Dimensões: Altura 30 cm, Largura 20 cm, Profundidade 24 cm, Peso: 1,86 Kg
* Cor: Preto;
* Capacidade: 1,5L;
* Potência: 500W;
* Frequência: 50-60Hz;
* Base Antiderrapante;
* Material: Plástico/Inox;
* Alimentação: Conectado na tomada Tamanho do Fio: 80cm;
* Selo Inmetro;
* Itens Inclusos: 1 Manual de Instrução; 1 Pilão; 1 Tampa bocal de alimentos; 1 Peneira de micronutrição; 1 Coletor de suco com bico; 1 Coletor de polpa integrado; 1 Jarra de suco.
 | Unidade |

**Obs.: Os valores máximos aceitáveis, bem como as quantidades totais de cada item encontram-se no Anexo V – Resumo da Manifestação de Interesse deste Edital.**

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, previamenteagendado 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 :
1. A prestação de assistência técnica deverá ser gratuita e realizada dentro do território nacional (Brasil), por meio de empresa certificada e autorizada pelo fabricante do produto.
2. As despesas e os procedimentos referente ao envio do produto à assistência técnica, para reparo- manutenção-verificação, bem como os de retorno ao Ifes Piúma será por conta e risco da fabricante, caso o fabricante não forneça o serviço, ou se recuse a realização nestes termos, a responsabilidade será do fornecedor/contratado do objeto.
3. O modelos ofertados não poderão ser personalizados, ou modelos adaptados para atender as especificações do Edital, deverão ser modelos de linha e já comercializados.

# 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;

* + 1. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
		2. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
	1. 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 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.
	11. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
	12. 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.
	13. 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.
	14. 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.
	15. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
	16. 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.
	17. 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$ 385.423,84 (trezentos e oitenta e cinco mil quatrocentos e vinte e três reais e oitenta e quatro centavos).

# 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. A qualificação técnica limitar-se-á a comprovação das seguintes condições:
		1. Em atendimento aos critérios de sustentabilidade ambiental, regulados pela IN/SRLTI/MPOG nº 01/2010 a licitante deverá apresentar Declaração de Sustentabilidade Ambiental, conforme ANEXO III - Modelo de Declaração de Sustentabilidade Ambiental, assinada pelo seu representante legal.
	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 R$ 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.
	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.
	4. 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.
	5. 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.
	6. 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.
	7. 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/>.
	8. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no instrumento convocatório e seus anexos.
	9. 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.

# Piúma - ES, 22 de Agosto de 2022

**Equipe de Planejamento da Contratação:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ordem** | **Servidor** | **Perfil** |
| 01 | Dayse Aline Silva Bartolomeu de Oliveira | Professora |
| 02 | Giliard Sousa Ribeiro | Professor |
| 03 | Marcela Zonta Rodrigues | Professora substituta |

Aprovo este Termo de Referência:

# MARCELO FANTTINI POLESE

Diretor-Geral