

CHAMAMENTO PÚBLICO

SELEÇÃO COM DISPUTA NA FORMA FECHADA Nº 109/2026

Processo Nº 109/2026	Órgão(s) e/ou da(s) Entidade(s) Seleccionador(a)(es)(s): SENAI-DR/PA
Critério: Econômico pelo menor preço por item	Procedimento: Presencial
Data da reunião pública: 14/10/2026	Horário: 10:00hs
Local: Travessa Quintino Bocaiúva, nº 1588, Bloco “b”, 5º andar, Edifício Afonso Lima, Bairro de Nazaré, CEP 66.035-190 Fone: (91) 4009-4940 E-mail: comissao@sesipa.org.br	

O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL - DEPARTAMENTO REGIONAL DO PARÁ - SENAI-DR/PA, que integra o Sistema Indústria, por intermédio da Gerência de Contratação e Alienação, torna pública a realização de seleção com disputa, nos moldes acima estabelecidos, cujo objeto consiste em **aquisição de equipamentos para o Laboratório de Alimentos do Instituto de Tecnologia em Alimentos e Bebidas - IST do SENAI-DR/PA, no Município de Belém/PA, de acordo com as necessidades do SENAI-DR/PA** que se regerá pelo Regulamento para Contratação e Alienação (RCA), aprovado pelas Resoluções CN-SESI nº 0053/2023 e CN-SENAI nº 14/2023, devidamente publicado no(s) Portal(is) da Transparência (<http://transparencia.sesipa.org.br/>) e/ou (<http://transparencia.senaipa.org.br/>), bem como pelas disposições deste Chamamento Público e de seus anexos:

Anexo I - Termo de Referência;

Anexo II - Modelo de declaração de inexistência de fato impeditivo à qualificação (Envelope “B”);

Anexo III - Modelo de declaração de inexistência de trabalho de menor (Envelope “B”);

Anexo IV - Código de Conduta para Fornecedores;

Neilton Carneiro do Nascimento

Gerente

Gerência de Contratação e Alienação SESI e SENAI

1. DO OBJETO DO PROCESSO DE SELEÇÃO

1.1. A participação na presente seleção com disputa implica aceitação integral e irrevogável dos termos e condições deste Chamamento Público e dos seus Anexos, bem como dos Regulamentos para Contratação e Alienação do Sesi e do Senai;

1.2. As participantes ficam cientes de que a participação no procedimento poderá implicar no tratamento de dados pessoais para fins de cumprimento de obrigações legais e de atendimento aos legítimos interesses do(s) Órgão(s) e/ou Entidade(s) Selecionador(a)(es), dentre outras bases legais previstas na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018;

1.3. O presente processo de seleção com disputa tem como principal escopo a aquisição de equipamentos para o Laboratório de Alimentos do Instituto de Tecnologia em Alimentos e Bebidas - IST do SENAI-DR/PA, no Município de Belém/PA;

1.4. O quantitativo, descritivo, condições, operacionalizações do objeto constam no Anexo I do presente Chamamento Público;

1.5. Centro de responsabilidade e suporte financeiro: 3.02.02.01.01;

1.6. Valor estimado do objeto do presente processo de seleção: R\$ 3.685.066,96 (três milhões, seiscentos e oitenta e cinco mil, sessenta e seis reais e noventa e seis centavos).

2. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

2.1. Não poderão participar do presente processo de seleção com disputa:

a) Consórcio de pessoas jurídicas;

b) Pessoa jurídica impedida de participar de processo de seleção ou de contratar com qualquer um dos órgãos e/ou entidades do Sesi-DR/PA e Senai-DR/PA que integrem o Sistema Indústria (SESI, SENAI, FIEPA e IEL);

c) Pessoa jurídica em processo de recuperação judicial, desde que não tenha plano de recuperação acolhido judicialmente; Pessoa jurídica em processo de recuperação extrajudicial, desde que não tenha plano de recuperação homologado judicialmente; ou Pessoa jurídica em processo falimentar;

d) Pessoa jurídica cujo(s) sócio(s) ou dirigente(s) seja(m) dirigente(s) ou empregado(s) do(s) Órgão(s) e/ou da(s) Entidade(s) Selecionador(a)(es)(s);

e) Pessoa jurídica cujos empregados, consultores, técnicos ou dirigentes tenham colaborado, de qualquer forma, na elaboração deste chamamento público e de seus anexos;

f) Pessoa jurídica declarada inidônea pelo Tribunal de Contas da União, nos termos do art. 46 da Lei nº 8.443/1992.

2.2. A participante poderá se fazer representar nesta seleção com disputa por meio de pessoa física devidamente credenciada, procuração pública ou particular, com poderes específicos para representar a pessoa jurídica, que deverá ser apresentado à Gerência fora dos envelopes de documentos de qualificação e proposta;

2.2.1. No caso da procuração, a participante deverá entregar à Gerência uma cópia autenticada do Contrato Social ou instrumento equivalente que comprove a legitimidade de poderes da pessoa que a tiver assinado, sendo permitida a sua apresentação na forma do item 3.3 deste Chamamento Público;

2.2.2. Caso o representante da participante, na reunião pública, seja seu sócio, este deverá apresentar a cópia do contrato social e a cópia da cédula de identidade, não havendo necessidade da procuração;

2.2.3. A ausência da procuração ou documento similar (conforme especificado no item 2.2.1) não impede a participação da interessada, mas obsta a manifestação de representante;

2.2.4. O não credenciamento e não comparecimento de representante não desqualifica a participante, tampouco impede o prosseguimento das etapas da seleção;

2.3. Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma participante, sob pena dos demais outorgantes perderem o seu direito à representação nas reuniões públicas;

2.4. As participantes, no dia, hora e local designados no preâmbulo, apresentarão toda a documentação exigida por este Chamamento Público em 02 (dois) envelopes – A e B - lacrados, distintos e opacos,

identificados no lado externo pelo nome da participante e número da seleção com disputa, com os seguintes conteúdos:

ENVELOPE "A" – PROPOSTA DE PREÇO

Seleção com Disputa na Forma Fechada Nº 109/2026

NOME DA PARTICIPANTE: (Identificação da participante)

CNPJ DA PARTICIPANTE:

E-mail e telefone:

ENVELOPE "B" – DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO

Seleção com Disputa na Forma Fechada Nº 109/2026

NOME DA PARTICIPANTE: (Identificação da participante)

CNPJ DA PARTICIPANTE:

E-mail e telefone:

2.4.1. Caso a participante decida encaminhar os envelopes mediante postagem, esta deverá inserir os envelopes mencionados no item 2.4 acima, com as devidas identificações apontadas anteriormente, em um terceiro envelope identificado no lado externo, EXCLUSIVAMENTE, conforme disposto a seguir:

Destinatário: Gerência de Contratação e Alienação

Processo de Seleção com Disputa Nº 109/2026

Endereço: *[local da realização da primeira reunião pública que está na capa deste documento]*

E-mail e telefone:

2.4.1.1. O descumprimento, pela participante, da forma de postagem indicada no item anterior será de sua exclusiva responsabilidade, eximindo a Gerência de quaisquer consequências decorrentes de tal descumprimento;

3. DA QUALIFICAÇÃO: Envelope "B"

3.1. Somente poderão participar desta seleção com disputa pessoas jurídicas legalmente estabelecidas no País, cujo contrato social ou estatuto especifique atividade pertinente e compatível com o objeto da presente seleção com disputa;

3.2. Para os fins de qualificação, todos as participantes deverão apresentar os documentos relacionados neste tópico, na sua versão original ou em cópia autenticada, entregues, preferencialmente, em caderno específico, com suas páginas numeradas sequencialmente na mesma ordem em que eles se encontram aqui descritos e com a identificação pelo número de cada um dos itens;

3.2.1. Os documentos relativos à qualificação da participante, que já tiverem sido apresentados por ocasião do credenciamento, ficam dispensados de serem inseridos no envelope de qualificação;

3.3. Os documentos apresentados em cópias simples deverão ser autenticados em cartório, ou apresentados a algum membro da Gerência, à vista da documentação original, para conferência, exceto aqueles obtidos pela internet;

3.3.1. As certidões apresentadas, quando exigidas, deverão ter sido emitidas em no máximo 90 (noventa) dias anteriores à data da primeira reunião do processo de seleção com disputa, caso não possuam prazo próprio de validade;

3.4. Serão desqualificadas as participantes que não tenham atendido às condições estabelecidas neste item 3;

3.5. Para fins de qualificação, a participante deverá apresentar:

3.5.1. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado;

3.5.1.1. As sociedades, qualquer que seja a forma jurídica, administradas por pessoa(s) designada(s) em separado do ato constitutivo, deverão apresentar o ato de designação respectivo, devidamente averbado no Registro

Público competente;

3.5.2. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

3.5.3. Comprovação de aptidão técnica (Atestado de Capacidade Técnica) para o desempenho de atividade similar e compatível com o objeto da seleção com disputa, por meio da apresentação de 01 (um) ou mais atestados, fornecidos por pessoa jurídica, de direito público ou privado, de que já prestou/forneceu ou presta/fornece satisfatoriamente serviço/produto da mesma natureza ou similar ao objeto da seleção. O(s) atestado(s) deverá(ão) ser datado(s) e assinado(s) e conter informações que permitam a identificação correta do contratante e do prestador do serviço/fornecedor, tais como:

a) nome, CNPJ, telefone e endereço do emitente da certidão;

b) nome, CNPJ, telefone e endereço da empresa que prestou o serviço/forneceu o produto ao emitente;

c) Data de emissão do atestado ou da certidão;

d) Assinatura e identificação do signatário (nome, telefone, e-mail e cargo ou função que exerce junto à emitente).

3.5.3.1. Entende-se por serviços/produtos de natureza similar ao objeto da seleção, aqueles relacionados ao item 01 e seguintes deste Chamamento.

3.5.4. Certidão Negativa de Falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica no prazo de validade;

3.5.4.1. Para o caso de certidão positiva de recuperação judicial, deve o participante apresentar documento comprobatório da existência de plano de recuperação acolhido judicialmente ou de plano de recuperação homologado judicialmente;

3.5.5. Prova de regularidade referente à Seguridade Social, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), na forma prevista na Portaria PGFN/RFB Nº 1751, de 02 de outubro de 2014;

3.5.6. Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), expedido pela Caixa Econômica Federal;

3.5.7. Certidão negativa de licitante inidôneo, expedida pelo Tribunal de Contas da União;

3.5.8. As Declarações anexas ao presente Chamamento Público deverão ser apresentadas no Envelope “B” (Documentos de qualificação);

4. DA PROPOSTA DE PREÇO: Envelope “A”

4.1. O Envelope “A” conterá a “Proposta de Preços”, observando os moldes qualitativos e quantitativos constantes no Anexo I, datada, impressa e assinada, sem emendas, ressalvas, rasuras ou entrelinhas;

4.1.1. A falta de cotação de preço para qualquer item relacionado no Anexo I desclassificará a participante dos itens que não receberam preços;

4.2. As participantes deverão indicar o prazo de validade das propostas, não inferior a 90 (noventa) dias corridos, contados da data da sua abertura. Não havendo indicação expressa, o prazo será considerado como sendo de 120 (cento e vinte) dias;

4.3. A proposta deverá ser cotada por preço unitário, indicando também o valor global, independentemente da forma de julgamento, em moeda corrente nacional (Real), em algarismos e por extenso, incluindo todos os custos decorrentes da prestação de serviços/fornecimento, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, fretes, taxas, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente sobre o objeto da contratação;

4.4. Serão desclassificadas as participantes que não tenham atendido as condições estabelecidas neste Item 4 do Chamamento Público;

4.5. Na hipótese de discordância entre os preços apresentados, a cotação indicada por extenso prevalecerá sobre a numérica;

4.6- Em nenhuma hipótese Órgão(s) e/ou da(s) Entidade(s) Selecionador(a)(es)(s) aceitará arcar com responsabilidade solidária ou subsidiária relativa a qualquer despesa preexistente ou superveniente não incluída no preço total ofertado, que será expressamente discriminado no instrumento contratual derivado;

4.7. O participante DEVERÁ apresentar em sua proposta de preços os catálogos, folders, folhetos técnicos, links/endereço eletrônico e todos os que a estes forem correlatos, contendo especificações dos produtos ofertados em que fique evidente, no mínimo, marca, modelo e ficha técnica ou dados suficientes do produto

para avaliação de compatibilidade com o objeto do presente processo de seleção, sob pena de desclassificação. **Caso haja necessidade, a Gerência solicitará amostras ao participante;**

4.8. Em caso de apresentação de links/endereço eletrônico, estes deverão direcionar os avaliadores técnicos diretamente ao produto ofertado. Sites gerais de fabricantes, lojas ou equivalentes serão desconsiderados e a proposta será desclassificada.

4.9. A proposta deverá, obrigatoriamente, apresentar de forma clara e expressa os dados completos do responsável pela assinatura do contrato, incluindo: nome completo, número de CPF, cargo, número de telefone e endereço de e-mail que possibilitem o contato e o retorno imediato à participante, bem como deverá vir acompanhada da procuração (quando aplicável), assim como os dados bancários para pagamento.

5. DOS PROCEDIMENTOS

5.1. Os envelopes "A" e "B" deverão ser enviados (procedimento remoto e/ou híbridos) ou entregues (procedimento presencial) até o dia e hora indicados no preâmbulo deste Chamamento Público, aos cuidados da Gerência, sendo vedado o seu recebimento em momento posterior ou local diferente do previsto;

5.2. Recebidos os envelopes de todos as participantes, aqueles que não forem abertos na reunião pública, serão rubricados no lacre por membro da Gerência e por um representante de cada participante presente.

FASE DE CLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA

• DO EXAME E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

5.3. Após a verificação das Propostas de Preços (Envelope A) das participantes, a Gerência desclassificará aquelas que não estiverem em consonância com o estabelecido no Chamamento, informando quais serão aquelas que continuarão no processo de seleção;

5.4. Serão desclassificadas ainda as propostas que:

5.4.1. Forem apresentadas em desacordo com as exigências legais, as disposições deste Chamamento, bem como outros normativos de regulação da seleção;

5.4.2. Ofertarem condições que não atendam às exigências do Chamamento;

5.4.3. Apresentarem qualquer oferta de vantagem não prevista no Chamamento, preço ou vantagem baseada na oferta dos demais participantes, bem como proposta alternativa;

5.4.4. Apresentarem preços inexecutáveis, de acordo com o art. 11, § 3º do RCA;

5.4.4.1. Se a proposta da participante estiver inexecutável nos moldes do art. 11, § 3º do RCA, a participante deverá apresentar a justificativa e documentos que comprovem sua exequibilidade no ato de apresentação da proposta, sob pena de desclassificação;

5.5. Será(ão) classificada(s) como primeira(s) colocada(s) da seleção a(s) participante(s) que atender(em) as condições do Chamamento e apresentar(em) a(s) proposta(s) nos moldes previstos no preâmbulo deste chamamento. As demais participantes, que atenderem às exigências de apresentação da Proposta de Preços, serão classificados em ordem crescente;

5.6. Se entender necessário, a Gerência poderá suspender a reunião pública para análise técnica das propostas, sendo que a sua decisão deverá ser formalizada e divulgada às participantes ou por publicação no site da transparência ou através do endereço eletrônico previsto na capa deste documento, ou ainda por qualquer outro meio formal.

FASE DE QUALIFICAÇÃO DAS PARTICIPANTES

• DO EXAME DOS DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO

5.7. Após a etapa de classificação de proposta, a Gerência procederá à abertura dos Documentos de Qualificação (Envelope B) exclusivamente da(s) participante(s) classificada(s) como primeira(s) colocada(s);

5.8. Se entender necessário, a Gerência poderá suspender a reunião pública para exame dos documentos de qualificação, sendo que a sua decisão deverá ser formalizada e divulgada às participantes ou por publicação

no site da transparência ou através do endereço eletrônico previsto na capa deste documento, ou ainda por qualquer outro meio formal;

5.9. Se a participante classificada em primeiro lugar não atender as condições estabelecidas no item 3 deste Chamamento e for desqualificada, serão abertos os envelopes de qualificação das demais participantes, observada a ordem de classificação, até que uma das participantes seja qualificada.

6. DOS PEDIDOS DE RECONSIDERAÇÃO

6.1. Somente caberá pedido de reconsideração escrito e fundamentado, que terá efeito suspensivo, em dois momentos, ou seja, das decisões de (i) **classificação da proposta** e da (ii) **qualificação das participantes** (Art. 15 do RCA), no prazo de 02 (dois) dias úteis contados da comunicação da decisão;

6.2. A participante que puder vir a ter a sua situação afetada pela reconsideração da decisão poderá se manifestar no mesmo prazo de 02 (dois) dias úteis, que correrá da comunicação da apresentação do pedido de reconsideração, conforme disposto no § 1º art. 15, do RCA;

6.3. Os pedidos de reconsideração serão julgados pela própria Gerência, e ratificados pela Autoridade Superior com alçada;

6.4. A reconsideração da decisão importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

6.5. Os pedidos de reconsideração deverão ser apresentados por meio de manifestação circunstanciada e protocolados no horário de funcionamento da sede do Órgão(s) e/ou da(s) Entidade(s) Selecionador(a)(es)(s) (Travessa Quintino Bocaiúva 1588, Bloco B, 4º Andar, Bairro Nazaré, CEP 66.035-190, Município de Belém/PA), ou encaminhadas para o endereço de e-mail comissao@sesipa.org.br.

6.5.1. Não serão considerados os pedidos de reconsideração protocolados fora do horário e em local diferente do indicado no item anterior.

6.6. As decisões referentes ao exame das propostas de preço e à qualificação, bem como as relativas aos eventuais pedidos de reconsideração apresentados serão expressas em documentos e serão comunicadas diretamente às participantes, caso estejam todas presentes no ato, ou por publicação na página da(s) Entidade(s) Selecionador(as) na internet (Portal da Transparência).

7. DO JULGAMENTO

7.1. Para o efeito do julgamento das propostas levar-se-á em conta, no interesse da Entidade Selecionadora, os moldes estabelecidos no preâmbulo deste Chamamento.

8. DO RECONHECIMENTO DO PARTICIPANTE VENCEDOR, DA ASSINATURA DO CONTRATO

8.1. O reconhecimento da participante declarada vencedora desta seleção dar-se-á após decisão da Gerência, ratificada pela Autoridade Superior com alçada, com a divulgação do **resultado final** do processo de seleção;

8.2. A Entidade Selecionadora convocará a(s) participante(s) vencedora(s) para assinar(em) o contrato ou outro instrumento equivalente, consignando na convocação a data, hora e local determinados para esse fim, incluindo-se aqui a submissão de programa eletrônico destinado para tal finalidade.

8.3. O contrato ou instrumento equivalente será celebrado com a participante vencedora desta seleção pelo prazo previsto no Termo de Referência – Anexo I, podendo vir a ser prorrogado mediante acordo entre as partes, por intermédio de termo aditivo, observados os prazos do RCA;

8.3.1. O contrato ou instrumento equivalente poderá ser aditado nas hipóteses de complementação ou acréscimo que se fizer no seu objeto, nos termos do art. 40 do RCA.

9. DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento dar-se-á nos termos e condições previstos no Termo de Referência – Anexo I deste Chamamento Público.

10. DAS PENALIDADES

10.1. A recusa injustificada da participante declarada vencedora em assinar o contrato ou instrumento equivalente, dentro do prazo estipulado, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o cumulativamente, à:

10.1.1. Multa de 10% (dez por cento) do valor total da proposta de preços;

10.1.2. Suspensão temporária do direito de contratar com o Sesi-DR/PA e com o Senai-DR/PA, por até 5 (cinco) anos.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. Somente a Gerência dirimirá as dúvidas e omissões decorrentes deste Chamamento Público e seus Anexos, por escrito, aos pedidos de esclarecimentos sobre a seleção, que serão feitos diretamente ao consulente e também poderão ser divulgadas às demais interessadas.

11.2. Qualquer **PEDIDO DE ESCLARECIMENTO** em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Chamamento Público **deverá ser dirigido à Gerência até o 3º (terceiro) dia útil anterior à data marcada para a reunião pública**, através do e-mail comissao@sesipa.org.br, ou formalizada através de documento que deverá ser entregue na sala da Gerência;

11.3. A Gerência **terá o prazo de 2 (dois) dias úteis para responder**, exceto se tratar de matéria de alta complexidade, por escrito, aos pedidos de esclarecimento, sendo que as respostas poderão ser comunicadas diretamente às participantes via e-mail ou publicadas no site do Portal da Transparência do Órgão(s) e/ou da(s) Entidade(s) Selecionador(a)(es)(s), ou ainda por outro meio formal;

11.4. Caso o pedido de esclarecimento não seja efetuado no prazo do item 11.2, presume-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos para permitir a participação dos interessados, não cabendo aos participantes quaisquer insurgências posteriores;

11.5. Serão desqualificadas as participantes e/ou desclassificadas as propostas que não tenham atendido as condições estabelecidas neste Chamamento Público e seus Anexos;

11.6. Ao Órgão(s) e/ou da(s) Entidade(s) Selecionador(a)(es)(s) se reserva o direito de cancelar esta seleção a qualquer momento, desde que antes da assinatura do contrato ou de instrumento equivalente, mediante prévia justificativa, sem que caiba às participantes qualquer reclamação ou indenização (art. 43 do RCA);

11.7. A Gerência poderá solicitar, a seu critério, esclarecimentos e informações complementares ou poderá efetuar diligências, caso julgue necessário, visando melhor desempenhar suas funções institucionais, bem como conceder prazo para que as participantes adequem seus documentos de qualificação ou as suas propostas, a fim de sanar eventuais omissões ou inadequações;

11.8. Qualquer alteração no escopo da contratação objeto deste Chamamento Público, antes da(s) reunião(ões) pública(s) para conhecimento dos documentos de qualificação das participantes e das suas propostas, que possa impactar na apresentação das propostas, será comunicada às interessadas pela mesma forma com que se deu a divulgação ao Chamamento, reabrindo-se prazo mínimo de oito dias, nos termos do art. 13 do RCA. Caso a alteração não afete a formulação das propostas, as modificações serão publicadas exclusivamente no portal da transparência, sem necessidade de reabertura de prazos;

11.9. As interessadas deverão se manter atualizadas de quaisquer alterações e/ou esclarecimentos sobre o Chamamento Público, através de consulta permanente ao endereço eletrônico acima indicado, não cabendo ao Órgão(s) e/ou da(s) Entidade(s) Selecionador(a)(es)(s) a responsabilidade pela não observância deste procedimento;

11.10. Entregues os envelopes A e B à Gerência e desde que aberto pelo menos um deles, de qualquer uma das participantes, não será mais permitida a desistência de participação na seleção;

11.11. Das reuniões públicas serão formalizados documentos, os quais serão assinados pelos membros da Gerência e pelas participantes presentes, com as anotações de todas as ocorrências;

11.12. Os envelopes das participantes ainda lacrados e não utilizados na seleção serão disponibilizados para retirada no prazo de até 30 (trinta) dias contados da assinatura do contrato ou do instrumento equivalente. Decorrido esse prazo poderá ser providenciada a sua destruição.

11.13. Fica eleito o Foro de Belém (PA), para dirimir eventual controvérsia que decorra da presente seleção;

11.14. A ocorrência de quaisquer fatos posteriores à data de realização do presente processo de seleção, que venham a caracterizar o impedimento total ou parcial do arrematante para a execução do presente objeto não poderão ser alegados como motivo para o descumprimento das obrigações assumidas.

11.15. Quando todos os participantes forem desqualificados, ou todas as propostas forem desclassificadas, a **Gerência** poderá fixar aos participantes o prazo de **8 (oito) dias úteis** para apresentação de nova documentação, ou de outras propostas, livres dos vícios que resultaram na desqualificação.

11.16. A apresentação da proposta implica pleno conhecimento e aceitação, pelos participantes, das condições expressas neste chamamento público e seus anexos, prevalecendo sempre, em caso de divergências, o disposto no Termo de Referência, Chamamento Público, e Proposta, necessariamente nesta ordem.

11.17. Ocorrendo empate na classificação das propostas de preços, o desempate será realizado através de sorteio.

12. DOS ANEXOS

12.1 - Integram o presente documento os seguintes anexos, independentemente de transcrição:

Anexo I - Termo de Referência;

Anexo II - Modelo de declaração de inexistência de fato impeditivo à qualificação (Envelope "B");

Anexo III - Modelo de declaração de inexistência de trabalho de menor (Envelope "B");

Anexo IV - Código de Conduta para Fornecedores [link aqui](#)

Belém/PA, 25 de setembro de 2026.

Neilton Carneiro do Nascimento

Gerente de Contratação e Alienação Sesi e Senai

Dário Antônio Bastos de Lemos

Diretor Regional do SENAI-DR/PA

Superintendente Regional do Sesi-DR/PA

Alex Dias Carvalho

Presidente da FIEPA

Presidente do Conselho Regional do SENAI-DR/PA

Presidente do Conselho Regional do Sesi-DR/PA

Diretor Regional do Sesi-DR-PA

ANEXO I**TERMO DE REFERÊNCIA****Gerência ou Unidade responsável pelo TR: GETI****Entidades contratantes:**☐ FIEPA ☐ IEL ☐ Sesi ☒ SENAI**Informações para inclusão na Solicitação de Compra:**

UNIDADE	CÓDIGO PRODUTO	QUANT.	VALOR TOTAL
SENAI		31	R\$ 3.685.066,96

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de equipamentos destinados ao Laboratório de Alimentos do Instituto de Tecnologia em Alimentos e Bebidas, visando atender às demandas técnicas, operacionais, laboratoriais e institucionais da unidade, garantindo a estrutura necessária para realização de atividades de pesquisa, prestação de serviços tecnológicos, análises, ensaios, desenvolvimento de produtos e apoio à inovação no setor de alimentos e bebidas.

2. JUSTIFICATIVA

A presente aquisição justifica-se pela necessidade de estruturar o Laboratório de Alimentos do Instituto de Tecnologia em Alimentos e Bebidas, garantindo condições adequadas para a realização de atividades laboratoriais, análises, ensaios, desenvolvimento de produtos, controle de qualidade, pesquisa aplicada, inovação e prestação de serviços tecnológicos ao setor produtivo. Os equipamentos a serem adquiridos são essenciais para assegurar maior eficiência, precisão, segurança e confiabilidade nas rotinas laboratoriais, possibilitando a execução de procedimentos técnicos compatíveis com as demandas do Instituto e com as necessidades das indústrias de alimentos e bebidas atendidas pela unidade.

Essa infraestrutura laboratorial contribuirá para o fortalecimento da atuação do Instituto na oferta de soluções tecnológicas, no apoio à bioeconomia regional, no desenvolvimento de novos produtos, na melhoria de processos produtivos e na avaliação da qualidade de matérias-primas e produtos acabados, além de apoiar ações de capacitação profissional e projetos de pesquisa aplicada. Dessa forma, a aquisição mostra-se necessária para garantir o pleno funcionamento do laboratório, ampliar sua capacidade de atendimento e fortalecer a atuação técnica e tecnológica do Instituto de Tecnologia em Alimentos e Bebidas.

3. ESTIMATIVA DE CUSTOS E FORMA DE PAGAMENTO

O valor total estimado do objeto é de R\$ 3.685.066,96

Todos os impostos, taxas, encargos e demais custos incidentes sobre o fornecimento do objeto, bem como as despesas de frete, transporte, seguro e entrega, deverão estar integralmente incluídos no valor apresentado na proposta comercial, não sendo admitida a cobrança posterior de quaisquer valores adicionais.

O pagamento referente à Ordem de Compra será realizado *em até 30 (trinta) dias*, somente após a entrega integral dos itens e da respectiva Nota Fiscal, no local indicado do Termo de Referência, devidamente conferidos e atestados em conformidade com as especificações estabelecidas.

Para os equipamentos que exigem entrega técnica, o pagamento ficará condicionado também à realização da instalação, entrega técnica e treinamento operacional, quando aplicável, bem como à verificação do pleno funcionamento do equipamento.

O pagamento será efetuado após o aceite definitivo pela contratante e mediante apresentação da respectiva nota fiscal, não sendo admitido pagamento parcial antes do cumprimento integral das condições estabelecidas.

Na hipótese de impossibilidade de realização da entrega técnica por motivos alheios à contratada, tais como indisponibilidade do local de instalação em decorrência de obras, adequações estruturais ou quaisquer outros imprevistos operacionais, devidamente justificados pela contratante, as partes deverão acordar novo prazo para a execução da entrega técnica, sem prejuízo das demais condições contratuais.

4. PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA

Os contratantes possuem saldo orçamentário suficiente para contratação dos serviços? ☒ Sim ☐ Não

CR: 302.02.01.01

5. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA

O processo de aquisição será dos seguintes itens:

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS			
Item	Descrição	Unid.	Qtd
1	AGITADOR VORTEX MULTIFUNCIONAL – 2800RPM – 220V – 40W	Unid.	01
2	BANHO MARIA DIGITAL UNIVERSAL BIVOLT 20 L – 1.500 W	Unid.	01
3	DESSECADOR DE VIDRO COMPLETO COM TAMPA, LUVA E DISCO DE PORCELANA - 240mm DE DIÂMETRO	Unid.	02
4	ESPECTROFOTÔMETRO BIVOLT FAIXA UV/VIS 190-1100NM	Unid.	01
5	CROMATÓGRAFO LÍQUIDO-ESPECTRÔMETRO DE MASSAS	Unid.	01
6	SISTEMA DE FILTRAÇÃO DE VIDRO COMPLETO - 1000ML	Unid.	01
7	LIOFILIZADOR DE BANCADA 220 V – 4 kg	Unid.	01
8	ESPECTROFOTÔMETRO DE ABSORÇÃO ATÔMICA COM CHAMA E FORNO DE GRAFITE	Unid.	01
9	SISTEMA GERADOR DE ISOTERMAS DE SORÇÃO COM O SOFTWARE DE MODELAGEM E ANÁLISE PARA CRIAR MAPAS DE UMIDADE E PREVER A VIDA ÚTIL DE PRODUTOS	Unid.	01
10	IMPRESSORA MULTIFUNCIONAL COLORIDA LASER/LED	Unid.	02
11	JOGO DE FACAS FAQUEIRO AÇO INOX 9 PEÇAS	Unid.	01
12	CONJUNTO DE TÁBUAS DE CORTE COM SUPORTE	Unid.	01
13	POTES HERMÉTICOS DE PLÁSTICO CINZA ESCURO RETANGULAR COM 8 UNIDADES	Unid.	02
14	PORTA TEMPERO GIRATÓRIO - BASE INOX - 12 POTES	Unid.	01
15	KIT DE PENEIRAS EM AÇO INOX – 4 PEÇAS	Unid.	01
16	JOGO DE ASSADEIRAS EM ALUMÍNIO COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE – 3 PEÇAS	Unid.	01
17	JOGO DE PANEIS ANTIADERENTE - 8 PEÇAS	Unid.	01
18	KIT DE UTENSÍLIOS DE COZINHA EM SILICONE COM CABO EM INOX – 15 PEÇAS	Unid.	01

19	WOK EM ALUMÍNIO COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE – 32 CM / 4,4 L	Unid.	02
20	FAQUEIRO EM AÇO INOX – 24 PEÇAS	Unid.	01
21	COPO PLÁSTICO MEDIDOR DOSADOR GRADUADO – 500 ML	Unid.	02
22	CONJUNTO DE BOWLS/TIGELAS EM AÇO INOXIDÁVEL – 5 PEÇAS	Unid.	02
23	KIT COM 12 POTES DE VIDRO HERMÉTICOS RETANGULARES	Unid.	01
24	FORMA DE CUPCAKE ANTIADERENTE COM 12 CAVIDADES	Unid.	02
25	JOGO DE PRATOS FUNDOS EM CERÂMICA – 6 PEÇAS	Unid.	02
26	CAIXA ORGANIZADORA MULTIUSO COM TRAVA – 20 L	Unid.	04
27	CAIXA ORGANIZADORA TRANSPARENTE COM TRAVAS – 8,6 L	Unid.	05
28	ABRIDOR DE LATA MANUAL MANIVELADO EM AÇO INOX	Unid.	02
29	ESCORREDOR INDUSTRIAL EM ALUMÍNIO – 21 LITROS	Unid.	02
30	BEBEDOURO DE COLUNA PARA GARRAÇÃO	Unid.	01
31	NOTEBOOK CORPORATIVO – INTEL CORE I5, 8 GB RAM, SSD 256 GB, WINDOWS 11 PRO	Unid.	02

Item	Descrição	Unid.	Qtde
1	AGITADOR VORTEX MULTIFUNCIONAL – 2800RPM – 220V – 40 W 1. OBJETIVO: 1.1. Equipamento para misturar, dissolver ou homogeneizar soluções e suspensões de maneira eficiente e controlada, através de movimentação orbital de alta velocidade. 2. Normatização: 2.1. O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança aplicáveis, incluindo, quando pertinente, normas ABNT, IEC, INMETRO e requisitos de segurança elétrica, compatibilidade eletromagnética e boas práticas laboratoriais. 3. Características Técnicas: 3.1. Tensão: 220V; 3.2. Frequência: 60 Hz; 3.3. Potência: 40 W; 3.4. Rotação: 2.800 r/min; 3.5. Tipo de movimento: orbital horizontal; 3.6. Diâmetro orbital: 6,2 mm; 3.7. Tubo de ensaio de 5 a 20ml; 3.8. Temperatura de utilização: 5 - 40°C; 3.9. Estável e compacto com pés de PVC antiderrapante; 3.10. Acionamento por pressão, para tubos de ensaio até Ø 2,5cm, com design que dificulta a entrada de líquidos em seu interior; 3.11. Grau de proteção mínimo: IP42. 3.12. Dimensões: 15 x 15 x 15 cm 4. Composição: 4.1. 01 (um) agitador vortex multifuncional - 2800rpm - 220v – 40 w: 4.1.1. 01 (um) cabo de alimentação com plug de 3 pinos (duas fases e um terra); 5. Documentação:	Unid.	01

	5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 12 (Doze) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. 7. Assistência Técnica: 7.1. A empresa deverá ter assistência técnica autorizada em todo o território nacional, inclusive no estado do Pará, e será gratuita, com reposição de peças originais durante o período da garantia, podendo ser cobrada pela assistência técnica uma taxa de transporte, se for necessário a retirada do equipamento/componente no local. Referência (Marca: FISATOM – Modelo 772) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores. 		
2	BANHO MARIA DIGITAL UNIVERSAL BIVOLT 20 L – 1.500 W 1. OBJETIVO: 1.1. Equipamento utilizado para manter as amostras que estão imersas em temperaturas controladas de forma gradual e homogêneas. 2. Normatização: 2.1. O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança aplicáveis, incluindo, quando pertinente, normas ABNT, IEC, INMETRO e requisitos de segurança elétrica, compatibilidade eletromagnética e boas práticas laboratoriais. 3. Características Técnicas: 3.1. Volume do banho: 20 L; 3.2. Tensão: 110 ou 220 Volts (bivolt); 3.3. Potência mínima: 1.500 Watts; 3.4. Precisão: $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$; 3.5. Homogeneidade: $\pm 1^{\circ}\text{C}$; 3.6. Temperatura de trabalho: $+5^{\circ}\text{C}$ a 100°C; 3.7. Painel em policarbonato; 3.8. Porta fusível de segurança; 3.9. Sensor de temperatura tipo PT 100; 3.10. Sistema de aquecimento através de resistência tubular, blindada em aço inox; 3.11. Entrada e saída de água por meio de dreno lateral; 3.12. Cuba interna em aço inox AISI 304, estampada e polida;	Unid.	01

	3.13. Gabinete externo em chapa de aço carbono SAE 1020 com tratamento anticorrosivo e acabamento em pintura epóxi texturizado 3.14. Dimensões internas (A x L x C): 15 x 30 x 50 cm; 3.15. Dimensões externas (A x L x C): 23 x 33 x 53 cm; 4. Composição: 4.1. 01 (um) banho maria digital universal bivolt 20 l – 1.500 w: 4.1.1. 01 (uma) tampa lisa em aço inox; 4.1.2. 01 (um) cabo de alimentação e plug com três pinos, duas fases e um terra; 4.1.3. 01 (um) fusível de proteção; 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 12 (Doze) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. 7. Assistência Técnica: 7.1. A empresa deverá ter assistência técnica autorizada em todo o território nacional, inclusive no estado do Pará, e será gratuita, com reposição de peças originais durante o período da garantia, podendo ser cobrada pela assistência técnica uma taxa de transporte, se for necessário a retirada do equipamento/componente no local. Referência (Marca: SolidSteel – Modelo SSD 20L) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores. 		
3	DESSECADOR DE VIDRO COMPLETO COM TAMPA, LUVA E DISCO DE PORCELANA - 240mm DE DIÂMETRO 1. Objetivo: 1.1. Vidraria usada na secagem de substâncias que tenham sido previamente aquecidas e precisam esfriar sem contato com a umidade atmosférica. 2. Normatização: 2.1. Atender as normas de segurança e fabricação vigentes no que for aplicável. 3. Características técnicas: 3.1. Material: vidro incolor resistente a choques térmicos; 3.2. Autoclavável a 121°C;	Unid.	02

	3.3. Diâmetro: 240 mm; 3.4. Junta: 55/38mm; 3.5. Capacidade: 7,5 litros; 3.6. Material do disco: porcelana, com a parte superior esmaltada; 3.7. Altura Externa: 21,5cm; 3.8. Altura Interna: 20,5cm; 3.9. Largura Interna: 30,5cm; 3.10. Largura Externa: 30,5cm; 3.11. Material da tampa: vidro borossilicato resistente a choques térmicos; 3.12. Material da luva: borracha ou silicone resistente; 3.13. Tampa com sistema de vedação por rosca ou grampo; 3.14. Anel de vedação de material flexível, como silicone, para garantir uma vedação hermética; 3.15. Luva: embutida na tampa para manipulação segura. 4. Composição: 4.1. 01 (um) dessecador de vidro completo com tampa, luva e disco de porcelana - 240mm de diâmetro. 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 3 (Três) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. Referência (Marca: DOVIL – Código DV122) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores. 		
4	ESPECTROFOTÔMETRO BIVOLT FAIXA UV/VIS 190-1100NM 1. Objetivo: 1.1. Equipamento utilizado para as medições nas regiões de comprimento de onda no visível e ultravioleta do espectro eletromagnético. Ele é ideal para várias aplicações como: química, bioquímica, petroquímica, proteção ambiental, alimentos e bebidas, laboratórios de água e resíduos e outras áreas de controle de qualidade e pesquisa. 2. Normatização:	Unid.	01

	2.1. O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança aplicáveis, incluindo, quando pertinente, normas ABNT, IEC, INMETRO e requisitos de segurança elétrica, compatibilidade eletromagnética e boas práticas laboratoriais. 3. Características técnicas: 3.1. Tensão: 110 ou 220 V (Bivolt); 3.2. Frequência: 60 Hz; 3.3. Faixa de comprimento de onda: 190-1100 nm; 3.2. Largura da banda: 2nm; 3.3. Precisão do comprimento de onda: $\pm 0,5\text{nm}$; 3.4. Repetibilidade do comprimento de onda: 2nm; 3.5. Configuração do comprimento de onda: Automático; 3.6. Precisão fotométrica: $\pm 0,5\%T$; 3.7. Repetibilidade fotométrica: $0,2\%T$; 3.8. Faixa de exibição fotométrica: 0 – 200%T ; 3.9. Estabilidade: 0,002A/h @ 500nm; 3.10. Nivelamento da linha de base $\pm 0,002^a$; 3.11. Espalhamento da luz: $0,1\%T$ @ 220nm, 360nm; 3.12. Porta de saída de dados USB; 3.13. Porta da impressora porta paralela; 3.14. Display LCD de 128*64 pontos; 3.15. Tela em LCD; 3.16. Com software de varredura; 3.17. Feixe único; 3.18. Lâmpadas de deutério e de tungstênio; 3.20. Detector Fotodiodo de silício; 3.22. Dimensão (CxLxA) 460x 380x180 mm; 4. Composição: 4.1. 01 (um) espectrofotômetro bivolt faixa uv/vis 190-1100 nm: 4.1.1. 01 (um) cabo de alimentação com plug de 03 pinos, duas fases e um terra; 4.1.2. 04 (quatro) cubetas de vidro; 4.1.3. 02 (duas) cubetas de quartzo; 4.1.4. 01 (um) CD com software; 4.1.5. 01 (uma) chave de acesso ao software (pendrive). 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 12 (Doze) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. 7. Assistência técnica: 7.1. A empresa deverá ter assistência técnica autorizada em todo o território nacional, inclusive no estado do Pará, e será gratuita, com reposição de peças originais durante o		
--	--	--	--

	período da garantia, podendo ser cobrada pela assistência técnica uma taxa de transporte, se for necessário a retirada do equipamento/componente no local. Referência (Marca: KASVI – Modelo: K37-UVVIS) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores. 		
5	CROMATÓGRAFO LÍQUIDO-ESPECTRÔMETRO DE MASSAS 1. Objetivo: 1.1. Equipamento destinado à identificação, confirmação e quantificação de compostos químicos em diferentes matrizes analíticas. 2. Normatização: 2.1. O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança aplicáveis, incluindo, quando pertinente, normas ABNT, IEC, INMETRO e requisitos de segurança elétrica, compatibilidade eletromagnética e boas práticas laboratoriais. 3. Características técnicas: 3.1. Espectrômetro de massas: 3.1.1. Requisitos mínimos obrigatórios: 3.1.1.1. Fonte de ionização ESI (Electrospray Ionization) com operação em modo positivo e negativo 3.1.1.2. Analisador tipo quadrupolo ou tecnologia equivalente; 3.1.1.3. Faixa de massa mínima 2 a 2000 m/z ou superior; 3.1.1.4. Operação nos modos SCAN e SIM; 3.1.1.5. Sistema de vácuo composto por bomba turbo molecular e bomba mecânica rotatória; 3.1.1.6. Controle dos parâmetros operacionais por software dedicado; 3.1.1.7. Sistema que permita limpeza ou manutenção da interface com facilidade, minimizando desmontagem do equipamento; 3.1.1.8. Sensibilidade compatível com análise de compostos em níveis traço, conforme especificação do fabricante; 3.1.2. Características desejáveis (não obrigatórias): 3.1.2.1. Fonte adicional APCI; 3.1.2.2. Alta velocidade de varredura; 3.1.2.3. Troca rápida de polaridade; 3.1.2.4. Sistema de pré-filtragem de íons para redução de contaminação; 3.1.2.5. Aquisição simultânea de espectros em polaridades diferentes; 3.1.2.6. Função In-Source CID; 3.2. Sistema de Cromatografia Líquida (HPLC):	Unid.	01

3.2.1. Requisitos mínimos obrigatórios: 3.2.1.1. Bomba(s) de alta pressão para operação em gradiente; 3.2.1.2. Degaseificador on-line com no mínimo 4 canais; 3.2.1.3. Amostrador automático refrigerado; 3.2.1.4. Forno de colunas com controle de temperatura; 3.1.1.5. Sistema totalmente controlado por software. 3.2.2. Características desejáveis: 3.2.2.1. Gradiente de mistura em alta pressão; 3.2.2.2. Programação avançada de métodos; 3.2.2.3. Capacidade ampliada de amostras; 3.2.2.4. Funções automáticas de limpeza de agulha e linha de fluxo; 3.2.2.5. Controle automático de consumo de solventes; 3.3. Detectores Complementares: 3.3.1. Requisitos mínimos obrigatórios: 3.3.1.1. Detector PDA ou DAD com faixa espectral mínima 190–800 nm; 3.3.2. Características desejáveis: 3.3.2.1. Avaliação automática de pureza de pico; 3.3.2.2. Comparação de espectros; 3.3.2.3. Extração de picos co-eluídos; 3.3.2.4. Detector de Índice de Refração; 3.4. Software e Estação de Trabalho: 3.4.1. Requisitos mínimos obrigatórios: 3.4.1.1. Software dedicado para controle do sistema LC-MS; 3.4.1.2. Aquisição e processamento de dados; 3.4.1.3. Geração de relatórios analíticos; 3.4.1.4. Licença permanente; 3.4.1.5. Estação de trabalho (computador) compatível com o software do fabricante; 3.4.2. Características desejáveis: 3.4.2.1. Interface gráfica avançada; 3.4.2.2. Controle remoto ou monitoramento de sistema; 3.4.2.3. Ferramentas de validação de métodos; 3.5. Acessórios e Consumíveis Iniciais: 3.5.1. Requisitos mínimos obrigatórios: 3.5.1.1. Kit de instalação inicial; 3.5.1.2. Reservatórios para fase móvel; 3.5.1.3. Tubulações e conexões para alta pressão; 3.5.1.4. Coluna cromatográfica compatível com sistema; 3.5.1.5. Cabos de comunicação e alimentação; 3.5.2. Características desejáveis: 3.5.2.1. Colunas adicionais ou pré-colunas; 3.5.2.2. Kit de ferramentas para manutenção básica; 3.5.2.3. Válvulas adicionais de seleção de fluxo; 3.6. Infraestrutura: 3.6.1. Requisitos mínimos obrigatórios: 3.6.1.1. Nobreak compatível com a carga do sistema, com autonomia mínima suficiente para desligamento seguro do equipamento. 4. Composição:		
--	--	--

	4.1. 01 (um) Sistema completo de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas (LC-MS): 4.1.1. Módulos de cromatografia líquida (bombas, degaseificador, amostrador automático e forno de colunas); 4.1.2. Módulo espectrômetro de massas; 4.1.3. Software e estação de trabalho 4.1.4. Acessórios e consumíveis necessários à operação inicial 4.1.5. Instalação e treinamento operacional; 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 5.2. A empresa fornecedora deverá disponibilizar certificado de calibração rastreável a padrões reconhecidos (INMETRO ou equivalente), emitido pelo fabricante ou por laboratório acreditado, no momento do fornecimento do equipamento. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 12 (Doze) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. 7. Assistência Técnica: 7.1. A empresa deverá ter assistência técnica autorizada em todo o território nacional, inclusive no estado do Pará, e será gratuita, com reposição de peças originais durante o período da garantia, podendo ser cobrada pela assistência técnica uma taxa de transporte, se for necessário a retirada do equipamento/componente no local. Referência (Marca: Shimadzu - Modelo: LCMS -2050) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores. 		
6	SISTEMA DE FILTRAÇÃO DE VIDRO COMPLETO - 1000ML 1. Objetivo: 1.1. Equipamento utilizado para separar sólidos de líquidos ou gases por meio de um meio filtrante feito de vidro, geralmente vidro borossilicato. Esse tipo de sistema é comum em laboratórios químicos, industriais e em processos de purificação, devido à sua resistência química, térmica e à possibilidade de visualização direta do processo. 2. Normatização: 2.1. Atender as normas de fabricação e segurança vigentes no que for aplicável.	Unid.	01

	3. Características técnicas: 3.1. Volume: 1000 ml; 3.2. Vidro borossilicato 3.3; 3.3. Alta resistência química; 3.4. Resistência térmica até 200°C; 3.5. Entrada para conexão a vácuo; 3.6. Junta esmerilhada; 3.7. Reservatório graduado Erlenmeyer; 3.8. Compatível com membranas filtrantes (47 e 50 mm); 3.9. Garra de alumínio; 4. Composição: 4.1. 1 (um) sistema de filtração de vidro completo - 1000ml 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 3 (Três) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. 7. Assistência Técnica: 7.1. A empresa deverá ter assistência técnica autorizada em todo o território nacional, inclusive no estado do Pará, e será gratuita, com reposição de peças originais durante o período da garantia, podendo ser cobrada pela assistência técnica uma taxa de transporte, se for necessário a retirada do equipamento/componente no local. Referência (Marca: PERFECTA – Modelo: 124.301.000) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores. 		
7	LIOFILIZADOR DE BANCADA 220 V – 4 kg 1. Objetivo: 1.1. Equipamento utilizado para a liofilização (secagem por sublimação) de amostras alimentares, microbiológicas e biotecnológicas, garantindo a preservação da estrutura molecular e estabilidade dos produtos sensíveis à temperatura.	Unid.	01

	2. Normatização: 2.1. O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança aplicáveis, incluindo, quando pertinente, normas ABNT, IEC, INMETRO e requisitos de segurança elétrica, compatibilidade eletromagnética e boas práticas laboratoriais. 3. Características técnicas: 3.1. Voltagem: 220 V; 3.2. Potência: 1kW; 3.3. Capacidade de captura de água: 3 kg/lote; 3.4. Capacidade do condensador de gelo: 4 kg/24h; 3.5. Área total de secagem: 0,12 m²; 3.6. Temperatura mínima do condensador: -80 °C; 3.7. Vácuo final: ≤ 5 Pa (sem carga); 3.8. Temperatura ambiente de operação: ≤ 28 °C; 3.9. Aquecimento das bandejas: Controle digital; 3.10. Capacidade de carga da placa: 1,5 litros; 3.11. Sistema de refrigeração: compressor em cascata com fluido ecológico, livre de CFC; 3.12. Sistema de controle: microprocessado digital com display LCD para ajuste de temperatura, tempo e vácuo; 3.13. Precisão de controle de temperatura: ±1 °C; 3.14. Material interno: aço inoxidável 304; 3.15. Material da cúpula: acrílico transparente de alta resistência ao vácuo; 3.16. Tamanho da câmara fria: 250 × 250 mm; 3.17. Tamanho da placa: 200 mm; 3.18. Distância entre placas: 70 mm; 3.19. Quantidade de bandejas: 4 (em aço inoxidável polido); 3.20. Temperatura mínima da armadilha fria: -80 °C; 3.21. Controle de degelo: automático; 3.22. Sistema de vácuo: bomba de palhetas de alto desempenho, silenciosa e isenta de óleo (ou com separador de óleo integrado); 3.23. Quantidade de frascos Schering (Φ12mm): 920 unidades; 3.24. Quantidade de frascos Schering (Φ16mm): 480 unidades; 3.25. Quantidade de frascos Schering (Φ22 mm): 260 unidades; 3.26. Dimensões gerais (C × L × A): 620 × 475 × 490 + 510 mm; 4. Composição: 4.1. 01 (um) liofilizador de bancada – 4 kg: 4.1.1. 01 (um) conjunto de prateleiras em aço inoxidável (mínimo 4); 4.1.2. 01 (uma) cúpula acrílica transparente com vedação em silicone; 4.1.3. 08 (oito) bocais de vácuo com válvulas de controle; 4.1.4. 01 (um) kit de frascos Schering (mínimo 6 de cada tipo); 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção.		
--	---	--	--

	6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 12 (Doze) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. 7. Assistência Técnica: 7.1. A empresa deverá ter assistência técnica autorizada em todo o território nacional, inclusive no estado do Pará, e será gratuita, com reposição de peças originais durante o período da garantia, podendo ser cobrada pela assistência técnica uma taxa de transporte, se for necessário a retirada do equipamento/componente no local. Referência (Marca: MIDEA BIOMEDICAL – Modelo: MD-12ND/A-80) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores. 		
8	ESPECTROFOTÔMETRO DE ABSORÇÃO ATÔMICA COM CHAMA E FORNO DE GRAFITE 1. OBJETO Equipamento usado para identificar e quantificar elementos químicos, principalmente metais, em diferentes tipos de amostras. 2. Normatização: 2.1. O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança aplicáveis, incluindo, quando pertinente, normas ABNT, IEC, INMETRO e requisitos de segurança elétrica, compatibilidade eletromagnética e boas práticas laboratoriais. 3. Características técnicas: 3.1 Configuração geral: 3.1.1. Espectrofotômetro de Absorção Atômica; 3.1.2. Sistema de atomização por chama; 3.1.3. Sistema de forno de grafite; 3.1.4. Amostrador automático; 3.1.5. Alimentação elétrica compatível com rede 220 V; 3.1.6. Sistema de controle computadorizado; 3.1.7. Software de operação, aquisição, tratamento e visualização de dados; 3.1.8. Recursos de segurança operacional e diagnóstico do sistema. 3.2 Sistema de chama: 3.2.1. Queimador adequado para operação em alta temperatura; 3.2.2. Capacidade para análise de soluções aquosas e solventes inorgânicos; 3.2.3. Compatibilidade com amostras de diferentes matrizes; 3.2.4. Controle adequado dos parâmetros de chama;	Unid.	01

	3.2.5. Sistema apto a análises rotineiras com estabilidade e repetibilidade. 3.3 Sistema de forno de grafite: 3.3.1. Controle programável de temperatura; 3.3.2. Tubos de grafite compatíveis com análise de alta sensibilidade; 3.3.3. Suporte de grafite adequado; 3.3.4. Capacidade para análise de elementos em baixas concentrações; 3.3.5. Sistema de resfriamento adequado ao funcionamento do forno; 3.3.6. Câmera ou sistema equivalente para monitoramento da deposição da amostra no tubo de grafite, com software de visualização. 3.4 Amostrador automático: 3.4.1. Sistema automatizado para introdução de amostras; 3.4.2. Kit de instalação completo; 3.4.3. Unidade de extensão para operação integrada ao sistema; 3.4.4. Acessórios necessários para uso em análises com soluções aquosas e/ou solventes inorgânicos. 3.5 Lâmpadas de cátodo oco: 3.5.1. O fornecimento deverá contemplar lâmpadas de cátodo oco compatíveis com o equipamento, contemplando, no mínimo, os seguintes elementos: Cálcio, Ferro, Potássio, Arsênio, Magnésio, Mercúrio, Manganês, Molibdênio, Sódio, Níquel, Zinco. 3.5.2. As lâmpadas deverão ser compatíveis com os modos de análise por chama e/ou forno de grafite, conforme aplicação específica de cada elemento. 3.6 Acessórios e componentes complementares: 3.6.1. Acessório para análise de vapor frio de mercúrio; 3.6.2. Conector para gerador de vapor de hidreto; 3.6.3. Circulador de água de resfriamento; 3.6.4. Conjunto de conectores para o sistema de resfriamento; 3.6.5. Tubos de grafite de alta densidade; 3.6.6. Tubos de grafite do tipo pirolítico; 3.6.7. Tubos de grafite tipo plataforma; 3.6.8. Transformador monofásico compatível; 3.6.9. Tomadas, plugues, cabos e conexões necessários à instalação; 3.6.10. Demais acessórios indispensáveis ao pleno funcionamento do sistema. 3.7 Sistema computacional: 3.7.1. O equipamento deverá ser fornecido com computador compatível com o software de operação; 3.7.2. Processador de desempenho compatível com a operação do sistema; 3.7.3. Sistema operacional licenciado; 3.7.4. Memória RAM compatível; 3.7.5. Unidade de armazenamento SSD; 3.7.6. Interfaces necessárias para comunicação com o equipamento; 3.7.7. Software original licenciado para operação, aquisição, processamento e armazenamento dos dados analíticos. 3.8 Nobreak: 3.8.1. Deverá ser fornecido nobreak compatível com a demanda elétrica do sistema, com capacidade adequada para proteção do equipamento e autonomia mínima para desligamento seguro em caso de interrupção de energia.		
--	---	--	--

4. Composição: 4.1. 01 (um) espectrofotômetro de absorção atômica com chama e forno de grafite 4.2. 01 (um) Amostrador automático; 4.3. 01 (um) Forno de grafite; 4.4. 01 (um) Kit para solução aquosa/solventes inorgânicos para chama; 4.5. 01 (um) Suporte de grafite; 4.6. 01 (uma) Câmera para monitoramento da deposição de amostra no tubo de grafite; 4.7. 01 (um) Queimador de titânio para alta temperatura; 4.8. 01 (um) Kit de instalação do amostrador automático; 4.9. 01 (uma) Unidade de extensão para amostrador automático; 4.10. 01 (um) Circulador de água de resfriamento; 4.11. 01 (um) conjunto de conectores, tomadas, plugues, transformador e demais itens de instalação; 4.12. 02 (dois) Pacotes de tubos de grafite de alta densidade com 10 unidades; 4.13. 05 (cinco) Pacotes de tubo de grafite tipo pirolítico com 10 unidades; 4.14. 05 (cinco) Tubo de grafite tipo plataforma; 4.15. 01 (um) Transformador B-15 monofásico (220V); 4.16. 02 (duas) Tomadas steck 32a 2p+t; 4.17. 01 (um) Plugue macho 2p + t – 20A; 4.18. 01 (uma) Lâmpada de catodo oco de Ca, Fe, K, Mg, Mn, Mo, Na, Ni e Zn para operar no mocha e grafite (correção por deutério e auto absorção, 'self-reverso'); 4.19. 01 (uma) Lâmpada de catodo oco de As, para o modo chama, somente correção de 'background' por deutério; 4.20. 01 (um) Acessório para análise de vapor frio de mercúrio; 4.21. 01 (uma) Lâmpadas de cátodo oco de Hg; 4.22. 01 (um) Conector para gerador de vapor de hidreto; 4.23. 01 (um) Computador compatível; 4.24. 01 (um) Nobreak; 4.25. 01 (um) Software de operação. 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 12 (Doze) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. 7. Assistência Técnica: 7.1. A empresa deverá ter assistência técnica autorizada em todo o território nacional, inclusive no estado do Pará, e será gratuita, com reposição de peças originais durante o período da garantia, podendo ser cobrada pela assistência técnica uma taxa de transporte, se for necessário a retirada do equipamento/componente no local. Referência (Marca: Shimadzu – Modelo: AA-7800F) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas		
---	--	--

	mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores. 		
9	SISTEMA GERADOR DE ISOTERMAS DE SORÇÃO COM O SOFTWARE DE MODELAGEM E ANÁLISE PARA CRIAR MAPAS DE UMIDADE E PREVER A VIDA ÚTIL DE PRODUTOS 1. OBJETO Equipamento destinado à avaliação de isotermas de sorção de umidade, atividade de água, comportamento higroscópico, estabilidade e estudos relacionados à vida de prateleira de produtos e matrizes alimentícias. 2. Normatização: 2.1. O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança aplicáveis, incluindo, quando pertinente, normas ABNT, ISO, DIN, IEC, INMETRO e requisitos de segurança elétrica, confiabilidade analítica e boas práticas laboratoriais. 3. Características técnicas: 3.1. Alimentação elétrica: 110 V a 220 V AC, 50/60 Hz; 3.2. Faixa de temperatura: 15 °C a 60 °C; 3.3. Estabilidade de temperatura: $\pm 0,1$ °C ou melhor; 3.4. Tecnologia: Análise de sorção de vapor/umidade ou tecnologia equivalente; 3.5. Método de análise: Isoterma dinâmica por ponto de orvalho e/ou isoterma estática; 3.6. Faixa de medição: Aproximadamente 0,030 a 0,950 aw; 3.7. Exatidão: $\pm 0,005$ aw ou melhor; 3.8. Repetibilidade: $\pm 0,003$ aw ou melhor; 3.9. Resolução de massa: $\pm 0,1$ mg ou melhor; 3.10. Reservatório para água: Aproximadamente 20 mL; 3.11. Cápsula de amostra: Aproximadamente 10 cc. 3.12. Peso de amostra: Aproximadamente 500 mg a 5.000 mg; 3.13. Interface com computador: USB ou equivalente; 3.14. Software: Software dedicado para análise de umidade/isotermas; 3.15. O equipamento deverá ser adequado para: 3.15.1. Geração de isotermas de sorção de umidade; 3.15.2. Estudos de atividade de água em alimentos; 3.15.3. Avaliação de estabilidade de produtos; 3.15.4. Estudos de vida de prateleira; 3.15.5. Avaliação de comportamento higroscópico; 3.15.6. Estudos de absorção e dessorção de umidade; 3.15.7. Pesquisa e desenvolvimento de produtos alimentícios; 3.15.8. Controle de qualidade; 3.15.9. Apoio a estudos de embalagem e conservação. 3.16. O software deverá permitir, no mínimo:	Unid.	01

	3.16.1. Controle do equipamento; 3.16.1. Configuração dos métodos de análise; 3.16.1. Registro dos dados de atividade de água e massa; 3.16.1. Geração de curvas/isotermas de sorção; 3.16.1. Visualização, tratamento e exportação de resultados; 3.16.1. Emissão ou suporte à elaboração de relatórios técnicos; 3.16.1. Compatibilidade com computador e sistema operacional indicado pelo fabricante. 4. Composição: 4.1. 01 (um) sistema gerador de isotermas de sorção; 4.2. 01 (um) Pacote com 10 cápsulas em aço inoxidável, acompanhado de 10 tampas plásticas; 4.3. 01 (uma) Solução padrão NaCl 0,920 aw, caixa com 50 tubos de 7 mL; 4.4. 01 (uma) Solução padrão NaCl 0,760 aw, caixa com 50 tubos de 7 mL; 4.5. 01 (uma) Solução padrão $K_2H_3O_2$ 0,250 aw, caixa com 50 tubos de 7 mL; 4.6. 02 (dois) Cartucho com dessecante para uso no equipamento; 4.7. 01 (um) Kit para limpeza; 4.8. 01 (um) Software de operação; 4.9. 01 (um) Computador compatível; 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 12 (Doze) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. 7. Assistência Técnica: 7.1. A empresa deverá ter assistência técnica autorizada em todo o território nacional, inclusive no estado do Pará, e será gratuita, com reposição de peças originais durante o período da garantia, podendo ser cobrada pela assistência técnica uma taxa de transporte, se for necessário a retirada do equipamento/componente no local. Referência (Marca: A fa Mare – Modelo: AquaLab VSA) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores. 		
10	IMPRESSORA MULTIFUNCIONAL COLORIDA LASER/LED	Unid.	02

1. Descrição: É uma ferramenta capaz de combinar várias funcionalidades em um único dispositivo, oferecendo impressão, cópia, digitalização. São projetadas para fornecer uma solução conveniente e versátil para as necessidades de impressão e digitalização em ambientes domésticos e empresariais. 2. Normalização: 2.1. O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança aplicáveis, incluindo, quando pertinente, normas ABNT, ISO, DIN, IEC, INMETRO e requisitos de segurança elétrica, confiabilidade analítica e boas práticas laboratoriais. 3. Características Técnicas: 3.1. Tipo: impressora multifuncional colorida; 3.2. Conectividade e Conexões: USB, Ethernet e Wifi; 3.3. Funções: Imprimir, Copiar, Digitalizar; 3.4. Tecnologia de impressão: Laser/LED colorida; 3.5. Velocidade de impressão em preto e em cores: até 26 páginas por minuto em A4; 3.6. Velocidade de impressão em preto e em cores: até 27 páginas por minuto em Carta; 3.7. Velocidade de cópia em preto e em cores: até 26 páginas por minuto em A4; 3.8. Velocidade de cópia em preto e em cores: até 27 páginas por minuto em Carta; 3.9. Impressão Frente e Verso: Automática; 3.10. Resolução de digitalização óptica: até 1200 x 1200 dpi no vidro de exposição e até 600 x 600 dpi no ADF; 3.11. Velocidade de digitalização simplex A4: até 27 ipm em preto e 21 ipm em cores; 3.12. Alimentador automático de documentos — ADF: capacidade mínima de 50 folhas; 3.13. Dimensão máxima de entrada no ADF: 215,9 x 355,6 mm; 3.14. Dimensão mínima de entrada no ADF: 105 x 148 mm; 3.15. Gramatura suportada no ADF: 60 a 105 g/m²; 3.16. Capacidade padrão de entrada de papel: 250 folhas; 3.17. Capacidade de saída de papel: 150 folhas; 3.18. Ciclo de trabalho mensal máximo: até 40.000 páginas; 3.19. Volume mensal recomendado: até 3.000 páginas; 3.20. Memória padrão mínima: 512 MB; 3.21. Interfaces mínimas: Wireless 802.11 b/g/n, Gigabit Ethernet, Wi-Fi Direct e USB 2.0; 3.22. Compatibilidade com dispositivos móveis: AirPrint, Brother iPrint&Scan, Mopria, Wi-Fi Direct ou equivalentes; 3.23. Configuração sem fio com um toque: Wi-Fi Protected Setup — WPS ou equivalente; 3.24. Emulações compatíveis: BR-Script3, PCL5c, PCL5e, PCL6, PDF versão 1.7, XPS versão 1.0 ou equivalentes; 3.25. Recursos de segurança, incluindo impressão mediante senha ou recurso equivalente; 3.26. Possibilidade de impressão com informações de usuário, data e hora no rodapé do documento, quando disponível; 3.27. Grupo de trabalho indicado: Home Office/Small Office ou superior; 3.28. Alimentação elétrica: CA 127 V, 50/60 Hz; 3.29. Dimensões aproximadas: 41 x 44,4 x 40,1 cm; 3.30. Peso aproximado: 20 kg; 4. Composição:	
---	--

	4.1. 01 (uma) impressora multifuncional colorida laser/led: 4.1.1. 01 (um) kit Extra de toner de Tintas nas Cores Cyan (Ciano), Magenta, Yellow (Amarelo) e Black (Preta); 4.1.2. 01 (um) Toner de Tinta cheio (Cores Cyan (Ciano), Magenta, Yellow (Amarelo) e Black (Preta)); 4.1.3. 01 (um) Cabo de Alimentação Bivolt; 4.1.4. 01 (um) Cabo USB; 4.1.5. 01 (um) CD de instalação, Pen drive ou Link para instalação do Software; 4.1.6. 01 (um) CD-ROM com o Guia do Usuário. 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 12 (Doze) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. 7. Assistência Técnica: 7.1. A empresa deverá ter assistência técnica autorizada em todo o território nacional, inclusive no estado do Pará, e será gratuita, com reposição de peças originais durante o período da garantia, podendo ser cobrada pela assistência técnica uma taxa de transporte, se for necessário a retirada do equipamento/componente no local. Referência (Marca: Brother – Modelo: DCPL3560CDW) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores. 		
11	JOGO DE FACAS FAQUEIRO AÇO INOX 9 PEÇAS 1. Objetivo: 1.1. Utensílio para picar, filetar e cortar diversos tipos de alimentos. Com oito polegadas de comprimento, sua grande vantagem é a lâmina fina e longa. 2. Normatização: 2.1. Atender as normas de segurança e fabricação vigentes no que for aplicável. 3. Características técnicas:	Unid.	01

	3.1. Material: aço inox; 3.2. Material do cabo: polipropileno; 3.3. Quantidade de Peças: 9; 3.4. Tamanho da Lâmina: Cutelo 5", Faca Chefe 7", Faca Santoku 5", Faca Churrasco e Fruta 5", Faca Desossar 5", Faca Legumes e Frutas 3", Faca pão 7", Faca tomate 5", Faca tornear 3"; 3.5. Cor do cabo: Preto. 4. Composição: 4.1. 01 (um) Jogo de facas faqueiro aço inox 9 peças: 4.1.1. 01 (uma) Faca Chef; 4.1.2. 01 (uma) Faca Santoku; 4.1.3. 01 (uma) Faca para tornear; 4.1.4. 01 (uma) Faca para legumes; 4.1.5. 01 (uma) Faca para churrasco ou Fruta; 4.1.6. 01 (uma) Faca para tomate; 4.1.7. 01 (uma) Faca para desossar; 4.1.8. 01 (uma) Faca Cutelo; 4.1.9. 01 (uma) Faca para pão; 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 3 (Três) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. Referência (Marca: TRAMONTINA PLENUS) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores. 		
12	CONJUNTO DE TÁBUAS DE CORTE COM SUPORTE 1. Objetivo: 1.1. Utensílio para práticas alimentícias, manipulação de alimentos, aulas, treinamentos e apoio às rotinas do Laboratório de Alimentos.	Unid.	01

2. Normatização:

2.1. Atender as normas de segurança e fabricação vigentes no que for aplicável.

3. Características técnicas:

- 3.1. Material: Polipropileno ou material equivalente, atóxico e adequado para contato com alimentos;
- 3.2. Quantidade de peças: 05 peças;
- 3.3. Proteção: antimicrobiana ou tecnologia equivalente;
- 3.4. Identificação: Tábuas identificadas por cor e/ou ilustração conforme tipo de alimento;
- 3.5. Higienização: Material de fácil limpeza;
- 3.6. Suporte: Compatível com as tábuas;
- 3.7. Material do suporte: ABS ou material equivalente resistente;
- 3.8. Comprimento da tábua: 29,00 cm;
- 3.9. Largura da tábua: 19,90 cm;
- 3.10. Altura/espessura da tábua: 0,70 cm;
- 3.11. Comprimento do suporte: 23,50 cm;
- 3.12. Largura do suporte: 7,40 cm;
- 3.13. Altura do suporte: 17,30 cm;

4. Composição:

- 4.1. 01 (um) Conjunto de Tábuas de Corte com Suporte:
 - 4.1.1. 01 (uma) Tábua de corte para peixes;
 - 4.1.2. 01 (uma) Tábua de corte para legumes e verduras;
 - 4.1.3. 01 (uma) Tábua de corte para carnes cruas;
 - 4.1.4. 01 (uma) Tábua de corte para pães e queijos;
 - 4.1.5. 01 (um) Suporte organizador para as tábuas.

5. Documentação:

5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção.

6. Garantia:

6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 3 (Três) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação.

Referência (Marca: TRAMONTINA) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores.



13	POTES HERMÉTICOS DE PLÁSTICO CINZA ESCURO RETANGULAR COM 8 UNIDADES 1. Objetivo: 1.1. Utensílio destinados ao armazenamento, organização, acondicionamento e conservação de alimentos, amostras, insumos ou materiais de apoio às atividades práticas, laboratoriais e operacionais. 2. Normatização: 2.1. Atender as normas de segurança e fabricação vigentes no que for aplicável. 3. Características técnicas: 3.1. Material: Plástico polipropileno ou material equivalente; 3.2. Quantidade: 08 unidades; 3.3. Segurança: Produto atóxico; 3.4. BPA: 100% livre de BPA; 3.5. Formato: Retangular; 3.6. Cor: Cinza escuro, transparente, translúcido ou equivalente; 3.7. Vedação: Tampa com fechamento hermético; 3.8. Capacidade aproximada: 230 ml, 470 ml, 500 ml, 600 ml, 800 ml, 1.180 ml, 1.400 ml, 1.710 ml; 4. Composição: 4.1. 01 (um) Potes herméticos de plástico cinza escuro retangular com 8 unidades: 4.1.1. 01 (um) Pote hermético de 230 ml; 4.1.2. 01 (um) Pote hermético de 470 ml; 4.1.3. 01 (um) Pote hermético de 500 ml; 4.1.4. 01 (um) Pote hermético de 600 ml; 4.1.5. 01 (um) Pote hermético de 800 ml; 4.1.6. 01 (um) Pote hermético de 1.180 ml; 4.1.7. 01 (um) Pote hermético de 1.400 ml; 4.1.8. 01 (um) Pote hermético de 1.710 ml; 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 3 (Três) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. Referência (Marca: ELECTROLUX – Modelo: 41046085) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores.	Unid.	02
----	---	-------	----



14	PORTA TEMPERO GIRATÓRIO - BASE INOX - 12 POTES 1. Objetivo: 1.1. Utensílio destinado à organização, armazenamento e acondicionamento de temperos, condimentos e ingredientes utilizados em atividades práticas, laboratoriais, alimentícias e operacionais. 2. Normatização: 2.1. Atender as normas de segurança e fabricação vigentes no que for aplicável. 3. Características técnicas: 3.1. Material dos potes: Vidro; 3.2. Material das tampas: Aço inoxidável ou material equivalente; 3.3. Material da estrutura: Aço inoxidável ou material equivalente resistente; 3.4. Quantidade de potes: 12 unidades; 3.5. Base: Giratória; 3.6. Organização: Estrutura com níveis de fixação para os potes; 3.7. Capacidade por pote: Até 90 ml. 4. Composição: 4.1. 01 (um) Porta tempero giratório - base inox - 12 potes: 4.1.1. 01 (um) Potes de vidro para temperos 12 unidades; 4.1.2. 01 (um) Suporte giratório para temperos/condimentos. 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 3 (Três) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. Referência (Marca: Dolce Home) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores.	Unid.	01
----	---	-------	----



15	KIT DE PENEIRAS EM AÇO INOX – 4 PEÇAS 1. Objetivo: 1.1. Utensílio destinado ao uso em atividades práticas, laboratoriais, alimentícias, didáticas e operacionais, especialmente para peneiramento, separação, preparo e manipulação de alimentos, ingredientes ou materiais compatíveis. 2. Normatização: 2.1. Atender as normas de segurança e fabricação vigentes no que for aplicável. 3. Características técnicas: 3.1. Material: 100% aço inoxidável ou material equivalente; 3.2. Quantidade: 04 peças; 3.3. Diâmetros: 12 cm, 14 cm, 16 cm e 20 cm; 3.4. Tela: Resistente e adequada para peneiramento; 4. Composição: 4.1. 01 (um) Kit de peneiras em aço inox – 4 peças: 4.1.1. 01 (uma) Peneira de 12 cm; 4.1.2. 01 (uma) Peneira de 14 cm; 4.1.3. 01 (uma) Peneira de 16 cm; 4.1.3. 01 (uma) Peneira de 20 cm; 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 3 (Três) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. Referência (Marca: Linha Original) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores.	Unid.	01



16	JOGO DE ASSADEIRAS EM ALUMÍNIO COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE – 3 PEÇAS 1. Objetivo: 1.1. Utensílio destinado ao preparo, cocção, assamento e apoio às atividades práticas, laboratoriais, alimentícias, didáticas e operacionais. 2. Normatização: 2.1. Atender as normas de segurança e fabricação vigentes no que for aplicável. 3. Características técnicas: 3.1. Material: Alumínio; 3.2. Quantidade: 03 peças; 3.3. Espessura mínima: 0,8 mm; 3.4. Revestimento interno: Antiaderente; 3.5. Revestimento externo: Antiaderente; 3.6. Temperatura suportada: Até 260 °C; 3.7. Cor de referência: Grafite ou equivalente; 3.8. Segurança: Revestimento livre de PFOA ou equivalente. 4. Composição: 4.1. 01 (um) jogo de assadeiras em alumínio com revestimento antiaderente – 3 peças: 4.1.1. 01 (uma) Assadeira de 20 cm; 4.1.2. 01 (uma) Assadeira de 24 cm; 4.1.3. 01 (uma) Assadeira de 28 cm. 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 3 (Três) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. Referência (Marca: TRAMONTINA – Modelo: Starflon Max) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores.	Unid.	01



17	JOGO DE PANEAS ANTIADERENTE - 8 PEÇAS 1. Objetivo: 1.1. Utensílio destinado ao preparo, cocção, aquecimento e apoio às atividades práticas, laboratoriais, alimentícias, didáticas e operacionais. 2. Normatização: 2.1. Atender as normas de segurança e fabricação vigentes no que for aplicável. 3. Características técnicas: 3.1. Material: Alumínio; 3.2. Espessura mínima: 2,0 mm; 3.3. Revestimento: Antiaderente cerâmico; 3.4. Quantidade: 08 peças; 3.5. Tampas: Vidro temperado com saída para o vapor; 3.6. Cabos/alças: Material com toque térmico/confortável, tipo Soft Touch; 4. Composição: 4.1. 01 (um) jogo de panelas antiaderente - 8 peças: 4.1.1. 01 (uma) Panela com tampa de 1,25 L; 4.1.2. 01 (uma) Panela com tampa de 1,55 L; 4.1.3. 01 (uma) Caçarola com tampa de 2,55 L; 4.1.4. 01 (uma) Caçarola com tampa 4,55 L; 4.1.5. 01 (uma) Frigideira antiaderente 0,2 L; 4.1.6. 01 (uma) Frigideira antiaderente 0,6 L; 4.1.7. 01 (um) Grill antiaderente 1,35 L; 4.1.8. 01 (um) Fervedor 1,0 L. 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 3 (Três) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. Referência(Marca: Brinox Ceramic Life) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores.	Unid.	01



18	Kit de Utensílios de Cozinha em Silicone com Cabo em Inox – 15 Peças 1. Objetivo: 1.1. Utensílio destinado ao apoio em atividades práticas, laboratoriais, alimentícias, didáticas e operacionais. 2. Normatização: 2.1. Atender as normas de segurança e fabricação vigentes no que for aplicável. 3. Características técnicas: 3.1. Material dos utensílios: Silicone; 3.2. Material dos cabos: Aço inox ou material equivalente resistente; 3.3. Quantidade mínima: 15 utensílios; 3.4. Resistência térmica: Aproximadamente de -40 °C a 240 °C; 3.5. Suporte: Suporte organizador incluso; 3.6. Kit dosador com 5 unidades. 4. Composição: 4.1. 01 (um) Kit de Utensílios de Cozinha em Silicone com Cabo em Inox – 15 Peças: 4.1.1. 01 (uma) Pinça pegador; 4.1.2. 01 (uma) Colher skimmer; 4.1.3. 01 (uma) Colher escumadeira; 4.1.4. 01 (uma) Colher raspadora; 4.1.5. 01 (uma) Espátula sólida; 4.1.6. 01 (uma) Espátula vazada; 4.1.7. 01 (uma) Concha de sopa; 4.1.8. 01 (um) Pegador de macarrão; 4.1.9. 01 (uma) Colher para servir; 4.1.10. 01 (um) Pincel culinário; 4.1.11. 01 (um) Batedor de ovos; 4.1.12. 01 (um) Virador com fenda; 4.1.13. 01 (um) Raspador; 4.1.14. 01 (uma) Espátula; 4.1.15. 01 (um) Suporte organizador tipo baldinho com saída de água; 4.1.16. 01 (um) Kit dosador; 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia:	Unid.	01
----	---	-------	----

	6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 3 (Três) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. Referência (Marca: MCB017) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores. 		
19	WOK EM ALUMÍNIO COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE – 32 CM / 4,4 L 1. Objetivo: 1.1. Utensílio destinado ao preparo, cocção e manipulação de alimentos em atividades práticas, laboratoriais, alimentícias, didáticas e operacionais. 2. Normatização: 2.1. Atender as normas de segurança e fabricação vigentes no que for aplicável. 3. Características técnicas: 3.1. Material do corpo: Alumínio; 3.2. Diâmetro: 32 cm; 3.3. Capacidade: 4,4 L; 3.4. Espessura mínima: 2 mm; 3.5. Revestimento interno: Antiaderente; 3.6. Revestimento externo: Antiaderente; 3.7. Segurança do revestimento: Livre de PFOA ou equivalente; 3.8. Cabo: Aço inox com proteção antitérmica em baquelite ou material equivalente; 3.9. Alça: Aço inox com proteção antitérmica em baquelite ou material equivalente. 4. Composição: 4.1. 01 (um) wok em alumínio com revestimento antiaderente – 32 cm / 4,4 l 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 3 (Três) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação.	Unid.	02

	Referência (Marca: TRAMONTINA) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores. 		
20	FAQUEIRO EM AÇO INOX – 24 PEÇAS 1. Objetivo: 1.1. Utensílio destinado ao apoio em atividades práticas, alimentícias, laboratoriais, didáticas, operacionais e institucionais. 2. Normatização: 2.1. Atender as normas de segurança e fabricação vigentes no que for aplicável. 3. Características técnicas: 3.1. Material: Aço inox; 3.2. Composição mínima: Facas, garfos, colheres de mesa e colheres de chá; 3.3. Quantidade: 24 peças; 3.4. Acabamento: Polido, com detalhe ou equivalente. 4. Composição: 4.1. 01 (um) faqueiro em aço inox – 24 peças: 4.1.1. 06 (seis) facas de mesa/churrasco em aço inox; 4.1.2. 06 (seis) Garfos de mesa em aço inox; 4.1.3. 06 (seis) Colheres de mesa em aço inox; 4.1.4. 06 (seis) Colheres de chá em aço inox; 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 3 (Três) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. Referência (Marca: TRAMONTINA – Modelo: BÚZIOS) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores.	Unid.	01

			
21	Copo Plástico Medidor Dosador Graduado – 500 ml 1. Objetivo: 1.1. Utensílio destinado ao apoio em atividades práticas, laboratoriais, alimentícias, didáticas e operacionais, especialmente para medição e dosagem de líquidos e ingredientes secos. 2. Normatização: 2.1. Atender as normas de segurança e fabricação vigentes no que for aplicável. 3. Características técnicas: 3.1. Material: Plástico resistente; 3.2. Graduação: Visível e de fácil leitura; 3.3. Capacidade: 500 ml e 500 g; 3.4. Faixa de medição aproximada: 50 ml a 500 ml; 3.5. Faixa de medição aproximada: 50 g a 500 g. 4. Composição: 4.1. 01 (um) Copo Plástico Medidor Dosador Graduado – 500 ml 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 3 (Três) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. Referência (Copo Plástico Medidor Dosador) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores. 	Unid.	02
22	Conjunto de Bowls/Tigelas em Aço Inoxidável – 5 Peças 1. Objetivo:	Unid.	02

	1.1. Utensílio destinado ao preparo, mistura, armazenamento, manipulação e apoio às atividades práticas, laboratoriais, alimentícias, didáticas e operacionais. 2. Normatização: 2.1. Atender as normas de segurança e fabricação vigentes no que for aplicável. 3. Características técnicas: 3.1. Material: Aço inoxidável; 3.2. Cor/acabamento: Prata/inox; 3.3. Quantidade: 05 peças; 3.4. Retenção de odor: Não deve reter cheiros. 4. Composição: 4.1. 01 (um) Conjunto de Bowls/Tigelas em Aço Inoxidável – 5 Peças. 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 3 (Três) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. Referência (Modelo: 14876KIT5) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores. 		
23	Kit com 12 Potes de Vidro Herméticos Retangulares 1. Objetivo: 1.1. Utensílio destinado ao armazenamento, conservação, organização e acondicionamento de alimentos, amostras, ingredientes e materiais de apoio às atividades práticas, laboratoriais, alimentícias, didáticas e operacionais. 2. Normatização: 2.1. Atender as normas de segurança e fabricação vigentes no que for aplicável. 3. Características técnicas: 3.1. Material do recipiente: Vidro; 3.2. Quantidade: 12 unidades; 3.3. Formato: Retangular;	Unid.	01

	3.4. Tampa: Com vedação hermética; 3.5. Vedação: Segura e à prova de vazamentos; 3.6. Capacidade aproximada: 640 ml, 1,0 L, 1,5 L. 4. Composição: 4.1. 01 (um) Kit com 12 Potes de Vidro Herméticos Retangulares: 4.1.1. 09 (nove) Pote de vidro hermético retangular 640 ml; 4.1.1. 02 (dois) Pote de vidro hermético retangular 1,0 L; 4.1.1. 01 (um) Pote de vidro hermético retangular 1,5 L. 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 3 (Três) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. Referência (Marca: Conserve Invicta – Modelo: 101528291769-kit12) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores. 		
24	Forma de Cupcake Antiaderente com 12 Cavidades 1. Objetivo: 1.1. Utensílio destinada ao preparo, cocção e apoio às atividades práticas, laboratoriais, alimentícias, didáticas e operacionais. 2. Normatização: 2.1. Atender as normas de segurança e fabricação vigentes no que for aplicável. 3. Características técnicas: 3.1. Material: Teflon/PTFE ou material equivalente com revestimento antiaderente; 3.2. Revestimento: Antiaderente; 3.3. Quantidade de cavidades: 12 cavidades; 3.4. Dimensões de referência: 35 cm x 26,5 cm. 4. Composição: 4.1. 01 (uma) Forma de Cupcake Antiaderente com 12 Cavidades.	Unid.	02

	5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 3 (Três) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. Referência (Modelo: 50343) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores. 		
25	Jogo de Pratos Fundos em Cerâmica – 6 Peças 1. Objetivo: 1.1. Utensílio destinado ao apoio em atividades práticas, alimentícias, didáticas, laboratoriais, operacionais e institucionais. 2. Normatização: 2.1. Atender as normas de segurança e fabricação vigentes no que for aplicável. 3. Características técnicas: 3.1. Tipo: Prato fundo; 3.2. Quantidade: 06 unidades; 3.3. Material: Cerâmica; 3.4. Diâmetro aproximado: 21,5 cm; 3.5. Formato: Redondo; 3.6. Cor/acabamento: Amarelo escuro, multicolor, off white, estampado ou equivalente. 4. Composição: 4.1. 01 (um) Jogo de Pratos Fundos em Cerâmica – 6 Peças. 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 3 (Três) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. Referência (Modelo: KIT-026195) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes,	Unid.	02

	desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores. 		
26	Caixa Organizadora Multiuso com Trava – 20 L 1. Objetivo: 1.1. Utensílio destinado ao armazenamento, organização, acondicionamento e transporte de materiais, utensílios, insumos e objetos de apoio às atividades laboratoriais, administrativas, didáticas e operacionais. 2. Normatização: 2.1. Atender as normas de segurança e fabricação vigentes no que for aplicável. 3. Características técnicas: 3.1. Capacidade: 20 litros; 3.2. Material: Plástico resistente; 3.3. Cor: Transparente; 3.4. Tampa: Inclusa; 3.5. Fechamento: Com travas; 3.6. BPA free; 3.7. Sem bisfenol A; 3.8. dimensões de 41,7 x 29 x 23 cm. 4. Composição: 4.1. 01 (uma) Caixa Organizadora Multiuso com Trava – 20 L 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 3 (Três) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. Referência (Modelo: 388) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores.	Unid.	04



27	Caixa Organizadora Transparente com Travas – 8,6 L 1. Objetivo: 1.1. Utensílio destinado ao armazenamento, organização, acondicionamento e transporte de materiais, utensílios, insumos e objetos de apoio às atividades laboratoriais, administrativas, didáticas e operacionais. 2. Normatização: 2.1. Atender as normas de segurança e fabricação vigentes no que for aplicável. 3. Características técnicas: 3.1. Capacidade: 8,6 litros; 3.2. Material: Plástico resistente; 3.3. Cor: Transparente; 3.4. Tampa: Inclusa; 3.5. Fechamento: Com travas; 3.6. BPA free; 3.7. Sem bisfenol A; 3.8. dimensões de 40 x 27 x 13 cm. 4. Composição: 4.1. 01 (uma) Caixa Organizadora Transparente com Travas – 8,6 L 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 3 (Três) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. Referência (Marca: Sanremo – Modelo: akf60a4c69) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores.	Unid.	05

			
28	Abridor de Lata Manual Manivelado em Aço Inox 1. Objetivo: 1.1. Utensílio destinado ao apoio em atividades práticas, laboratoriais, alimentícias, didáticas e operacionais. 2. Normatização: 2.1. Atender as normas de segurança e fabricação vigentes no que for aplicável. 3. Características técnicas: 3.1. Sistema de abertura: Manivelado; 3.2. Funcionalidade: 3 em 1 ou equivalente; 3.3. Material da lâmina: Aço inox; 3.4. Cabo: Ergonômico e seguro; 3.5. Lâmina: Afiada, resistente e com corte preciso. 3.6. Cabo: Emborrachado. 4. Composição: 4.1. 01 (um) Abridor de Lata Manual Manivelado em Aço Inox 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 3 (Três) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. Referência (Marca: B-MAX – Modelo: jc56aeckfb) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores. 	Unid.	02
29	Escorredor Industrial em Alumínio – 21 Litros 1. Objetivo:	Unid.	02

	1.1. Utensílio destinado ao apoio em atividades práticas, laboratoriais, alimentícias, didáticas e operacionais, especialmente para escorrer arroz, macarrão, alimentos cozidos e demais preparações compatíveis. 2. Normatização: 2.1. Atender as normas de segurança e fabricação vigentes no que for aplicável. 3. Características técnicas: 3.1. Material principal: Alumínio de alta qualidade; 3.2. Capacidade: 21 litros; 3.3. Formato: Redondo. 4. Composição: 4.1. 01 (um) Escorredor Industrial em Alumínio – 21 Litros 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 3 (Três) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. Referência (Escorredor Industrial Nº47) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores. 		
30	BEBEDOURO DE COLUNA PARA GARRAÇÃO 1. Objetivo: 1.1. Equipamento destinado ao fornecimento de água natural e gelada em ambiente institucional, administrativo, laboratorial ou de apoio operacional. 2. Normatização: 2.1. O equipamento deverá atender às normas técnicas e de segurança aplicáveis, incluindo, quando pertinente, normas ABNT, ISO, DIN, IEC, INMETRO e requisitos de segurança elétrica, confiabilidade analítica e boas práticas laboratoriais. 3. Características técnicas: 3.1. Tensão: 110 V;	Unid.	01

	3.2. Bebedouro de coluna para garrafão; 3.3. Compatível com garrações de 10 L e 20 L; 3.4. Fornecimento de água natural e gelada; 3.5. Capacidade do reservatório mínima: 2 litros; 3.6. Vazão de água gelada: mínimo 1,28 L/h; 3.7. Temperatura da água gelada no verão: aproximadamente 10 °C; 3.8. Sistema de refrigeração por compressor; 3.9. Potência aproximada de 90 W; 3.10. Gabinete compacto, resistente e de fácil limpeza; 3.11. Sistema de desmontagem para higienização, tipo Easy Clean ou equivalente; 3.12. Tecnologia que auxilie na redução da proliferação de micro-organismos, como nanotecnologia ou solução equivalente; 3.13. Gás refrigerante ecológico, preferencialmente R134a ou equivalente amigável à camada de ozônio; 3.14. Equipamento adequado para instalação diretamente no piso; 4. Composição: 4.1. 01 (um) bebedouro de coluna para garrafão. 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia: 6.1. A empresa vencedora deverá oferecer garantia de 12 (Doze) meses a partir da data da emissão da nota fiscal contra vícios ou defeitos de material e de fabricação. Referência(Marca: IBBL – Modelo: GFN2000) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores. 		
31	NOTEBOOK CORPORATIVO – INTEL CORE I5, 8 GB RAM, SSD 256 GB, WINDOWS 11 PRO 1. Descrição: 1.1. Equipamento destinado ao uso em atividades administrativas, técnicas, educacionais e operacionais, contemplando desempenho adequado para execução de sistemas institucionais, elaboração de documentos, planilhas, apresentações, acesso à internet, videoconferências e demais rotinas de trabalho.	Unid.	02

	2. Normalização: 2.1. Atender a Normas da ABNT relacionadas a equipamentos de informática; 2.2. Certificações de segurança elétrica e compatibilidade eletromagnética aplicáveis; 2.3. Regulamentações da ANATEL para os módulos de comunicação sem fio, como Wi-Fi e Bluetooth; 2.4. Licenciamento original do sistema operacional Windows 11 Pro. 3. Dados técnicos: 3.1. Processador: Intel® Core™ i5 de 13ª geração com até 4,6 GHz, 12 MB de cache L3, 10 núcleos e 12 threads, ou equivalente/superior; 3.2. Memória RAM: Mínimo de 8 GB DDR4 ou superior; 3.3. Armazenamento interno: SSD mínimo de 256 GB; 3.4. Tela: Mínimo de 15,6 polegadas; 3.5. Características da tela: Antirreflexo, moldura estreita, brilho mínimo de 250 nits ou superior; 3.6. Placa de vídeo: Integrada, Intel Iris Xe Graphics ou equivalente/superior; 3.7. Resolução da tela: mínima HD ou superior; 3.8. Sistema operacional: Windows 11 Pro original, licenciado e instalado; 3.9. Conectividade sem fio: Wi-Fi e Bluetooth integrados; 3.10. Webcam: Integrada, com resolução HD ou superior; 3.11. Áudio: Alto-falantes e microfone integrados; 3.12. Teclado: Padrão ABNT2 ou compatível com português Brasil; 3.13. Touchpad: Com suporte para gestos multitoque; 3.14. Portas/conexões: USB, HDMI ou equivalente, entrada para áudio e demais conexões usuais do fabricante; 3.15. Bluetooth: Bluetooth 5.2 ou superior; 3.16. Fonte de alimentação: Adaptador/carregador original ou homologado pelo fabricante, com entrada bivolt automática, compatível com a potência exigida pelo equipamento; 3.17. Bateria: Integrada e recarregável de íon-lítio, mínimo de 3 células ou equivalente; 3.18. Cor: Cinza, preta ou equivalente; 3.19. Condição: Produto novo, sem uso anterior. 4. Composição: 4.1. 01 (um) notebook corporativo – intel core i5, 8 gb ram, ssd 256 gb, windows 11 pro: 4.1.1. 01 (um) Fonte de alimentação/carregador original; 4.1.2. 01 (um) Cabo de energia; 4.1.3. 01 (um) Sistema operacional Windows 11 Pro instalado e licenciado; 4.1.4. 01 (um) Headset com fio, compatível com o equipamento; 4.1.5. 01 (um) Mouse, com fio ou sem fio, compatível com o equipamento. 5. Documentação: 5.1. A empresa fornecedora deverá disponibilizar manual ou folheto técnico em português, no formato eletrônico (QR Code) ou impresso, com instruções de uso, operação e manutenção. 6. Garantia		
--	--	--	--

	6.1. A empresa fornecedora deverá oferecer garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses, contados a partir da data de emissão da nota fiscal, contra vícios, defeitos de fabricação e defeitos de material. 6.2. O fornecedor deverá informar claramente na proposta comercial as condições de garantia, canais de atendimento, prazo de atendimento e demais procedimentos para acionamento do suporte técnico. 7.Assistência Técnica: 7.1. A empresa fornecedora deverá garantir assistência técnica durante o período de garantia, diretamente ou por meio de rede autorizada, incluindo reparo ou substituição de peças defeituosas, quando constatado defeito de fabricação. 7.2. Durante o período de garantia, a assistência técnica deverá ser prestada sem ônus adicional para a contratante, exceto em casos de mau uso, avarias provocadas por terceiros ou condições não previstas pelo fabricante. Referência (Marca: HP - Modelo: BG4W0AT) podendo ser ofertado um fabricante com as mesmas características técnicas ou superior. Serão aceitos equipamentos de outros fabricantes, desde que atendam integralmente às características técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência, ainda que apresentem soluções construtivas, faixas operacionais ou tecnologias distintas, desde que comprovadamente equivalentes ou superiores.	
--	--	--

Os itens constantes do Termo de Referência serão destinados à seguinte unidade:
IST.

Endereço: Tv. Dr. Moraes, nº 78 – Bairro Nazaré

Belém – PA – CEP: 66035-080

Telefone: (91) 3199-3001

Os equipamentos correspondentes aos itens 5, 7, 8 e 9 deverão possuir entrega técnica obrigatória, a qual será realizada sob responsabilidade exclusiva do fornecedor, sem quaisquer ônus adicionais para a contratante. A entrega técnica tem como finalidade garantir:

- a correta instalação do equipamento;
- a verificação do pleno funcionamento;
- a orientação inicial aos usuários.

No momento da entrega técnica dos itens 5, 7, 8 e 9 a empresa vencedora deverá:

Realizar a montagem, instalação e acionamento do equipamento, colocando-o em pleno funcionamento, bem como fornecer todas as orientações necessárias quanto à:

- instalação;
- operação;
- segurança;
- manutenção básica.

Apresentar a documentação técnica atualizada, contendo as principais características e especificações dos componentes que integram os equipamentos. Assumir integralmente todos os custos relacionados ao transporte, montagem e instalação dos equipamentos.

A empresa contratada será responsável por garantir a integridade e segurança dos equipamentos até o local de entrega especificado neste Termo de Referência. Essa responsabilidade inclui, mas não se limita a: carregamento, transporte, desembarque, movimentação interna, retirada de embalagens, execução da entrega técnica, quando aplicável. Para a execução dessas atividades, a contratada deverá utilizar equipamentos adequados próprios ou locados, tais como: paleteiras, carrinhos de transporte, cintas de içamento, cordas ou outros dispositivos apropriados. Tais medidas deverão ser adotadas de forma a evitar danos aos equipamentos, às instalações e a terceiros, especialmente no caso de equipamentos de grande porte ou elevado peso.

A empresa contratada deverá fornecer treinamento operacional referente aos equipamentos dos itens 5, 7, 8 e 9 podendo ser realizado presencialmente ou de forma remota (online).

O treinamento deverá possuir carga mínima de 8 (oito) horas e contemplar, no mínimo, os seguintes tópicos:

- instalação e operação dos equipamentos;
- apresentação geral do equipamento, incluindo suas funcionalidades e características técnicas;
- demonstrações práticas de uso;
- cuidados no manuseio;
- procedimentos de manutenção preventiva.

6. PRAZO DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

O objeto deverá ser entregue no prazo de até **30 (trinta) dias corridos**, contado a partir do recebimento da Ordem de Compra, quando se tratar de equipamentos de pronta entrega ou de fabricação nacional.

As entregas deverão ser realizadas de segunda-feira a sexta-feira, nos seguintes horários:

- das 09h00 às 11h00; e
- das 14h00 às 16h00.

Excepcionalmente, para os itens 5, 7, 8 e 9, por se tratarem de equipamentos importados, de fabricação sob encomenda ou que apresentem elevada complexidade técnica, poderá ser admitido prazo de entrega de até 120 (cento e vinte) dias corridos.

A aplicação do prazo excepcional de 120 (cento e vinte) dias ficará condicionada, cumulativamente:

- a) à indicação expressa desse prazo na proposta comercial apresentada pelo fornecedor; e
- b) à apresentação de justificativa quanto à necessidade do prazo estendido, relacionada às características do equipamento, ao processo de fabricação, à importação ou a outro fator técnico devidamente demonstrado.

O fornecedor será integralmente responsável por todos os custos, encargos e riscos relacionados ao fornecimento, incluindo embalagem, envio, transporte, desembarque, movimentação interna e entrega técnica, quando aplicável.

Também será de responsabilidade do fornecedor o cumprimento dos prazos estabelecidos, respondendo por eventuais atrasos na entrega, ressalvadas as situações devidamente justificadas e legalmente admitidas.

7. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

8. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

9. GARANTIA DOS SERVIÇOS

10. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

O participante deverá apresentar, juntamente com a proposta, os documentos abaixo relacionados, para fins de análise técnica e comprovação do atendimento às especificações estabelecidas no Termo de Referência.

Deve apresentar catálogo técnico, folheto, ficha técnica ou documentação oficial do fabricante, contendo as características do equipamento ofertado, que comprovem o atendimento às exigências mínimas das especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

A documentação poderá ser apresentada em formato digital ou por meio de link de acesso ao site oficial do fabricante, desde que permita a verificação clara das características técnicas do equipamento;

Quando necessário, o participante deverá indicar no catálogo ou ficha técnica a página específica que comprove o atendimento ao requisito solicitado.

Não serão aceitos como comprovação técnica: arquivos contendo apenas fotografias ou imagens do equipamento, sem especificações técnicas; documentos que consistam exclusivamente na cópia integral ou parcial do próprio Termo de Referência e materiais promocionais sem dados técnicos verificáveis do fabricante.

A GCA técnica poderá solicitar, a qualquer tempo: esclarecimentos técnicos adicionais; documentação complementar do fabricante e manuais ou fichas técnicas mais detalhadas.

11. REQUISITOS CONTRATUAIS

Será desclassificada a proposta que:

- a) Não apresentar documentação técnica que comprove o atendimento às especificações mínimas;
- b) Apresentar equipamento que não atenda a qualquer requisito técnico mínimo obrigatório estabelecido no Termo de Referência;
- c) Apresentar documentação técnica inconsistente ou que não permita verificar claramente as especificações do equipamento ofertado;
- d) Apresentar documentos que consistam apenas na reprodução do Termo de Referência, sem comprovação do fabricante.

Gestor: Leo Daiki Shinomiya – Matrícula 1759

Responsável: Claudio Cavalcanti Ribeiro – Matrícula 2090

Fiscal: Ediluci do Socorro Leoncio Tostes Malcher – Matrícula 2092

12. PARECER TÉCNICO SST

Foi emitido parecer técnico SST?

☒ Não se aplica.

☐ Sim, conforme parecer em anexo (assinado e datado)

13. PARECERES DIVERSOS

13.1 - Necessário parecer da GETIC?

☒ Não se aplica.

	☐ Sim, conforme parecer em anexo.
13.2 - Notória especialização ou exclusividade?	☒ Não se aplica. ☐ Sim, conforme parecer em anexo.
13.3 - Contratação emergencial com prejuízos pelo não atendimento?	☒ Não se aplica. ☐ Sim, conforme parecer em anexo.
13.4 - Locação ou arrendamento de imóveis? Anexar laudo de avaliação.	☒ Não se aplica. ☐ Sim, conforme parecer em anexo.
13.5 - A entidade a ser contratada é sem fins lucrativos, exerce atividades de ensino, de pesquisa, de extensão, de desenvolvimento institucional ou científico e tecnológico ou de estímulo à inovação? Anexar documentação comprobatória.	☒ Não se aplica. ☐ Sim, conforme parecer em anexo.
13.6 - Contratações de atividades de pesquisa, desenvolvimento e inovação que envolvam risco tecnológico para solução de problema técnico ou para obtenção de produto, serviço ou processo inovador” ou Contratações de produtos para pesquisa, desenvolvimento e inovação?	☒ Não se aplica. ☐ Sim, conforme parecer em anexo.
13.7 - É contratação para um serviço de manutenção em que a desmontagem do equipamento foi uma pré-condição indispensável para a realização da proposta;	☒ Não se aplica. ☐ Sim.
13.8 - É uma Contratação de serviço de coleta e processamento de resíduos sólidos urbanos recicláveis ou reutilizáveis,	☒ Não se aplica. ☐ Sim.

14. INFORMAÇÕES PARA GESTÃO DE CONTRATOS

Sobre a contratação:

14.1 - É bem ou serviço de alta complexidade e inovação tecnológica?	☒ Sim ☐ Não
14.2 - É serviço ou fornecimento contínuo? ¹	☐ Sim ☒ Não
14.3 - É serviço que gera receita ou contrato de eficiência que gera economia para a instituição contratante?	☐ Sim ☒ Não
14.4 - É operação continuada de sistemas estruturantes de tecnologia da informação?	☐ Sim ☒ Não
14.5 - É regida por legislação especial?	☐ Sim ☒ Não
14.6 - É serviço público oferecido em regime de monopólio, ou plano de saúde, ou odontológico, ou administração de plano de previdência privada?	☐ Sim ☒ Não

15. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

OBSERVAÇÕES FINAIS.

a) Em todo termo de referência fica subentendida a alternativa “**OU SIMILAR**” para todos os materiais ou equipamentos identificados nestas especificações de determinada marca, tipo, modelo, referência ou fabricante. Diz-se que dois materiais ou equipamentos apresentam similaridade se desempenham idêntica função construtiva e apresentam as mesmas características técnicas exigidas nestas especificações;

b) As eventuais imagens apresentadas neste documento devem ser consideradas como “**MERAMENTE ILUSTRATIVAS**”;

PROCESSO DE SELEÇÃO COM DISPUTA Nº 109/2026
SENAI-DR/PA

ANEXO II

(Apresentar no Envelope "B" - Qualificação)

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO À QUALIFICAÇÃO

Local e data.

À Gerência de Contratação e Alienação Sesi e SENAI-DR/PA,
A/C Senhor Neilton Carneiro do Nascimento - Gerente

Ref.: PROCESSO DE SELEÇÃO Nº 109/2026 - SENAI-DR/PA

Prezados Senhores,

Em cumprimento aos ditames do chamamento público, declaramos sob as penalidades cabíveis, a inexistência de fato impeditivo à qualificação, bem como nossa concordância plena com as condições constantes no chamamento e respectivos anexos assim como nossa **subsunção às disposições constantes no Regulamento de Contratação e Alienação do SENAI, instrumento que rege o procedimento seleção na entidade.**

Atenciosamente,

(NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE LEGÍTIMO, CARGO E CARIMBO DA EMPRESA)

Fica ciente o participante do presente certame que, todos os atos originados do presente procedimento de seleção, serão publicados no site <http://transparencia.senaipa.org.br/>, sendo contados os prazos para os atos, a partir da publicação.

PROCESSO DE SELEÇÃO COM DISPUTA Nº 109/2026
SENAI-DR/PA
ANEXO III
(Apresentar no Envelope “B” - Qualificação)

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE TRABALHO DE MENOR

Local e data.

À Gerência de Contratação e Alienação SESI e SENAI-DR/PA,
A/C Senhor Neilton Carneiro do Nascimento - Gerente

Ref.: PROCESSO DE SELEÇÃO Nº 109/2026 - SENAI-DR/PA

Prezados Senhores,

(NOME DA EMPRESA), inscrita no CNPJ sob o nº (NÚMERO DO CNPJ), por intermédio de seu representante legal, Senhor(a) (NOME COMPLETO), portador(a) da carteira de identidade de nº (NÚMERO DA CARTEIRA DE IDENTIDADE, ÓRGÃO EMISSOR, ESTADO), e inscrito no CPF sob o nº (NÚMERO DO CPF), **DECLARA**, para os devidos fins, que não viola os termos do inciso XXXIII, Art. 7º da Constituição Federal de 1988 uma vez que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como também não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz ().
(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

Atenciosamente,

(NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE LEGÍTIMO, CARGO E CARIMBO DA EMPRESA)

p