



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CNPJ nº 34.860.833/0001-44

PREGÃO ELETRÔNICO TRADICIONAL	ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA
Numeração Interna do Órgão: Nº 90.020/2026/UEPA	➤ Data - 06/11/2026.
Numeração do PAE: Nº 2025/3614634	➤ Hora - 10h.
Numeração da contratação do compras.gov.br: Nº 03/2026	
Numeração da UASG: 925611	

OBJETO
Aquisição de Material Permanente e Consumo para atender ao CCNT/ Curso de Tecnologia em Alimentos da Universidade do Estado do Pará

MÉTODO DE DISPUTA	CRITÉRIO DE JULGAMENTO	REAJUSTE ÍNDICE
☐ Aberto ☒ Aberto e fechado ☐ Fechado e aberto	☒ Menor preço ☐ Maior desconto	☐ IPCA ☐ INCC ☐ INPC ☒ IGPM ☐ Outro: (sigla) Período: a cada 12 meses, a contar da data do orçamento estimado.

ENTREGA/EXECUÇÃO	
➤ FORMA	O objeto deverá ser entregue em conformidade com o expresso no Termo de Referência.
➤ PRAZO	Em conformidade com o expresso no Termo de Referência. O licitante vencedor poderá solicitar prorrogação do prazo de entrega mediante solicitação e justificativa.
➤ LOCAL	Conforme descrito no Termo de Referência.

VALOR TOTAL	PAGAMENTO
R\$ 566.506,48	➤ Forma - Ordem bancária. ➤ Prazo - 30 dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal (ou fatura)



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

Sumário

CLÁUSULA 1 - Promotor do pregão	3
CLÁUSULA 2 - Fundamento legal.....	3
CLÁUSULA 3 - Objeto	3
CLÁUSULA 4 - Condições para participar da licitação	4
CLÁUSULA 5 - Fases da licitação, apresentação da proposta e documentos de habilitação	7
CLÁUSULA 6 - Preenchimento da proposta	9
CLÁUSULA 7 - Abertura da sessão, classificação das propostas e formulação de lances	10
CLÁUSULA 8 - Julgamento das propostas	16
CLÁUSULA 9 - Habilitação	20
CLÁUSULA 10 - Adjudicação e homologação	25
CLÁUSULA 11 - Recursos.....	26
CLÁUSULA 12 - Infrações e sanções administrativas	27
CLÁUSULA 13 - Impugnação ao edital	30
CLÁUSULA 14 - Disposições finais	31



REGULAMENTO DA COMPETIÇÃO

CLÁUSULA 1 - Promotor do pregão

O PROMOTOR deste pregão é a **UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ**, Autarquia de regime especial, **CNPJ nº 34.860.833/0001-44**, com sede na Rua do Una, número 156, Bairro Telégrafo, Belém/PA, neste ato representado pelo **Magnífico Reitor Clay Anderson Nunes Chagas**.

CLÁUSULA 2 - Fundamento legal

A presente licitação será realizada por meio de **PREGÃO ELETRÔNICO TRADICIONAL** e observará a Lei Federal nº 14.133/21, Decreto Federal nº 10.024/2019, Decretos Estaduais nº 534/2020, 2.939/2023 e 2.940/2023, Lei Complementar Federal nº 123/06, demais normas aplicáveis e as condições estabelecidas neste Edital.

CLÁUSULA 3 - Objeto

3.1 Aquisição de Material Permanente e Consumo para atender ao CCNT/ Curso de Tecnologia em Alimentos da Universidade do Estado do Pará, de acordo com as quantidades e especificações constantes no Termo de Referência, o qual **ADERE** a este documento para todos os fins.

3.1.1 Em caso de divergência entre as especificações deste objeto descritas no site <https://www.gov.br/compras/pt-br/> e as especificações constantes do Termo de Referência (TR), prevalecerão as especificações constantes no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

3.2 Os bens ou serviços a serem licitados constam descritos no Termo de Referência, anexo I do Edital.



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

3.3 A licitação observará o seguinte:

- ☐ **Item único;**
- ☒ **Divisão em itens**, conforme tabela do Termo de Referência, anexo I do Edital;
- ☐ **Lotes**, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do TR, facultando-se ao LICITANTE a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem; ou
- ☐ **Lote único**, formados por [informar número] itens, conforme tabela constante no TR, devendo o LICITANTE oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

CLÁUSULA 4 - Condições para participar da licitação

4.1 Poderão participar desta licitação os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) e no Sistema de Compras do Governo Federal (<https://www.gov.br/compras/pt-br/>), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

4.1.1 Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o 3º dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

4.2 O LICITANTE se responsabiliza pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como verdadeiras suas propostas e lances, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do PROMOTOR por danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso.

4.3 É de responsabilidade do LICITANTE conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos sistemas relacionados no item 4.1 e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação.

4.4 A incorreção dos dados registrados nos sistemas relacionados no item 4.1 poderá motivar a inabilitação do LICITANTE por descumprimento do dever constante no item anterior.



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

4.4.1. Todos os itens deste certame são destinados à participação exclusiva de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), nos termos do art. 48 da Lei Complementar Federal nº 123/06.

4.4.2 O benefício a que se refere o item anterior fica limitado às MEs e EPPs que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados superem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

4.5 Será concedido tratamento favorecido para as MEs, EPPs, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei Federal nº 14.133/21, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o Microempreendedor Individual (MEI), nos limites previstos da Lei Complementar Federal nº 123/06 e na Lei Estadual nº 8.417/16.

4.6 Não poderão disputar esta licitação:

- a)** Aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos;
- b)** Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- c)** Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação for para serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- d)** Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- e)** Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que atue na licitação ou fiscalização ou gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- f)** Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal nº 6.404/76, concorrendo entre si;



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

- g)** Pessoa física ou jurídica que, nos 5 anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos proibidos pela legislação trabalhista;
- h)** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP), atuando nessa condição.

4.7 É vedada a participação direta ou indireta de agente público do órgão ou entidade contratante na licitação ou da execução do contrato.

4.8 Para o cumprimento do item anterior, deve-se observar situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria.

4.9 O impedimento de que trata a alínea d do item 4.6 será também aplicado ao LICITANTE que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com a intenção de evitar a aplicação da sanção que impede a participação na licitação, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que comprovada a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do LICITANTE.

4.10 Desde que o órgão ou entidade julgue necessário para o atendimento da necessidade que motiva a contratação, o autor dos projetos e a empresa a que se referem as alíneas b e c do item 4.6 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

4.11 As empresas integrantes do mesmo grupo econômico também são consideradas como autoras do projeto.

4.12 O disposto nas alíneas b e c do item 4.6 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como obrigação do contratado a elaboração do projeto executivo.

4.13 A proibição do item 4.7 também se aplica ao terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

CLÁUSULA 5 - Fases da licitação, apresentação da proposta e documentos de habilitação

5.1 A licitação terá as seguintes fases:



5.2 Os LICITANTES encaminharão por meio do sistema eletrônico as suas propostas com o preço ou percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a abertura da sessão pública.

5.3 No cadastramento da proposta inicial, o LICITANTE declarará em campo próprio que:

- a) Está ciente e concorda com as condições contidas neste edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na legislação, convenções coletivas de trabalho e termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua proposição e que preenche os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- b) Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz;
- c) Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado;
- d) Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- e) Se o LICITANTE for organizado em cooperativa, declarará também que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei Federal nº 14.133/21.



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

5.4 As MEs, EPPs ou sociedade cooperativa deverão declarar, ainda, em campo correspondente que cumprem os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/06 e podem usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto no art. 4º, §§ 1º ao 3º, da Lei Federal nº 14.133/21.

5.4.1 Se houver item exclusivo para participação de ME e EPP, a marcação do campo “não” impedirá o prosseguimento na licitação para aquele item;

5.4.2 Nos itens em que a participação não for exclusiva para ME e EPP, a marcação do campo “não” apenas impedirá que o LICITANTE se beneficie do tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/06, mesmo que ele seja ME, EPP ou sociedade cooperativa.

5.5 A realização de declarações falsas nos itens 5.3 e 5.4 sujeitará o LICITANTE às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/21 e neste Edital.

5.6 Os LICITANTES poderão retirar ou substituir a proposta inserida no sistema até a abertura da sessão pública.

5.7 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo LICITANTE. A classificação ocorrerá somente depois dos procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de lances.

5.8 Os documentos que compõem a proposta dos LICITANTES convocados para apresentação de propostas serão disponibilizados para acesso público após a fase de lances.

5.9 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o LICITANTE poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastro da proposta e obedecerá às seguintes regras:

- a)** A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta;
- b)** Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.10 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo LICITANTE durante a fase de disputa, sendo proibido:

- a)** A inserção de lance em valor superior ao já registrado pelo LICITANTE no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

- b)** A inserção de percentual de desconto inferior ao lance já registrado pelo LICITANTE no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.11 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.9 será sigiloso para os demais LICITANTES e para o PROMOTOR, mas pode ser disponibilizado aos órgãos de controle externo e interno da administração.

5.12 Caberá ao LICITANTE acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela administração e da sua desconexão.

5.13 O LICITANTE deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

CLÁUSULA 6 - Preenchimento da proposta

6.1 O LICITANTE deverá enviar sua proposta por meio do preenchimento dos seguintes campos no sistema eletrônico:

- a)** ☒ valor do item.
☐ (percentual) desconto.
- b)** Marca.
- c)** Fabricante.
- d)** Descrição do objeto, contendo informações similares à especificação do TR.

6.2 O LICITANTE está vinculado a todas as especificações do objeto feitas na proposta.

6.3 Os valores propostos incluem todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.4 Os preços ofertados na proposta inicial e na fase de lances serão de responsabilidade do LICITANTE e são inalteráveis, mesmo na hipótese de erro, omissão ou outro pretexto, salvo a hipótese do item 7.13.

6.5 Nesta licitação, a ME e a EPP poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

6.6 A apresentação das propostas obriga o LICITANTE ao cumprimento do que nelas estão contidas, consoante detalhamento exposto no Termo de Referência.

6.7 Em virtude do compromisso previsto no item 6.6, o LICITANTE que apresenta proposta está obrigado a executar o objeto licitado nos termos da proposta, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios em quantidades e qualidades adequadas à execução contratual, promovendo sua substituição, quando requerido.

6.8 O prazo de validade da proposta não será inferior a 120 (cento e vinte) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.9 Os LICITANTES devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas:

- a)** Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas.
- b)** O descumprimento das regras deste item pode causar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado, e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências:
 - I.** Determinação, aos envolvidos, de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, IX, da CF/88; e/ou
 - II.** Condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao Tesouro, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

*CLÁUSULA 7 - Abertura da sessão, classificação das propostas e
formulação de lances*

7.1 A abertura da presente licitação será realizada em sessão pública e eletrônica, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2 A proposta eletrônica cadastrada no sistema que identifique o LICITANTE será desclassificada.



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

7.3 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.4 A não desclassificação da proposta não impede que ela seja julgada desclassificada, por ocasião de sua aceitação definitiva.

7.5 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas.

7.6 Apenas as propostas classificadas participarão da fase de lances.

7.7 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o PREGOEIRO e os LICITANTES.

7.8 Iniciada a fase de lances, os LICITANTES deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.9 O lance deverá ser ofertado no **valor unitário do item**.

7.10 Os LICITANTES poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

7.11 O LICITANTE somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema, conforme o critério de julgamento deste edital.

7.12 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances ofertados pelos LICITANTES será de **1,00 (UM REAL)**.

7.13 O LICITANTE poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

7.14 O procedimento observará modo de disputa adotado da seguinte forma:

MODO DE DISPUTA	REGRAS
☐ ABERTO	a) No modo de disputa aberto, os LICITANTES apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações; b) A fase de lances da sessão pública terá duração de 10 minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 minutos da sessão pública; c) A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata a alínea anterior, será de 2 minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

	caso de lances intermediários; d) Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública se encerrará automaticamente e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação; e) Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em 2º lugar for de pelo menos 5%, o PREGOEIRO, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações; f) Após o reinício previsto na alínea anterior, os LICITANTES serão convocados para apresentar lances intermediários.
☒ ABERTO E FECHADO	a) No modo de disputa aberto e fechado, os LICITANTES apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado; b) A fase de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 minutos. Após esse tempo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances e, a partir daí, será aleatoriamente determinado um tempo de até 10 minutos para envio de lances. Terminado este prazo adicional, a recepção de lances será automaticamente encerrada; c) Encerrado o prazo previsto na alínea anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado, no prazo de 5 minutos. Este lance será sigiloso até o encerramento do prazo de 5 minutos; d) No procedimento de que trata a alínea anterior, o LICITANTE poderá manter o seu último lance da etapa aberta ou ofertar um lance melhor; e) Não havendo pelo menos 3 ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3, oferecer um lance final e fechado no prazo de 5 minutos. Durante este prazo, o lance terá caráter sigiloso.
☐ FECHADO E ABERTO	a) No modo de disputa fechado e aberto, somente podem participar os LICITANTES que apresentarem a proposta de menor preço/menor percentual de desconto e os das propostas até 10% superiores/inferiores àquela; b) Neste modo de disputa, os LICITANTES apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações; c) Não havendo 3 propostas nas condições definidas na forma da alínea a, poderão os LICITANTES que apresentaram as 3 melhores propostas, considerados as empatadas, oferecer novos lances



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

	sucessivos; d) A fase de lances da sessão pública terá duração de 10 minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 minutos do período de duração da sessão pública; e) A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata a alínea anterior, será de 2 minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários; f) Não havendo novos lances na forma estabelecida nas alíneas anteriores, a sessão pública se encerrará automaticamente e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação; g) Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em 2º lugar for de pelo menos 5%, o PREGOEIRO, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações; h) Após o reinício previsto na alínea anterior, os LICITANTES serão convocados para apresentar lances intermediários, podendo optar por manter o seu último lance.
--	--

7.15 Após o término dos prazos estabelecidos no item 7.14, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.16 Não serão aceitos 2 ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em 1º lugar.

7.17 Durante o transcurso da sessão pública, os LICITANTES serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do LICITANTE.

7.18 No caso de desconexão com o PREGOEIRO durante a etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos LICITANTES para a recepção dos lances.

7.19 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o PREGOEIRO durar mais de 10 minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 horas da comunicação deste fato pelo PREGOEIRO aos LICITANTES, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

7.20 Caso o LICITANTE não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.21 Em relação a itens não exclusivos para participação de MEs e EPPs, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as MEs e EPPs participantes, procedendo à comparação com os valores da 1ª colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de se aplicar o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar Federal nº 123/06, regulamentada pela Lei Estadual nº 8.417/16.

7.21.1 Nessas condições, as propostas de MEs e EPPs que se encontrarem na faixa de até 5% acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a 1ª colocada.

7.21.2 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da 1ª colocada, no prazo de 5 minutos controlados pelo sistema, contados a partir comunicação automática para tanto.

7.21.3 Caso a ME ou EPP melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais LICITANTES ME e EPP que se encontrem naquele intervalo de 5% na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no item anterior.

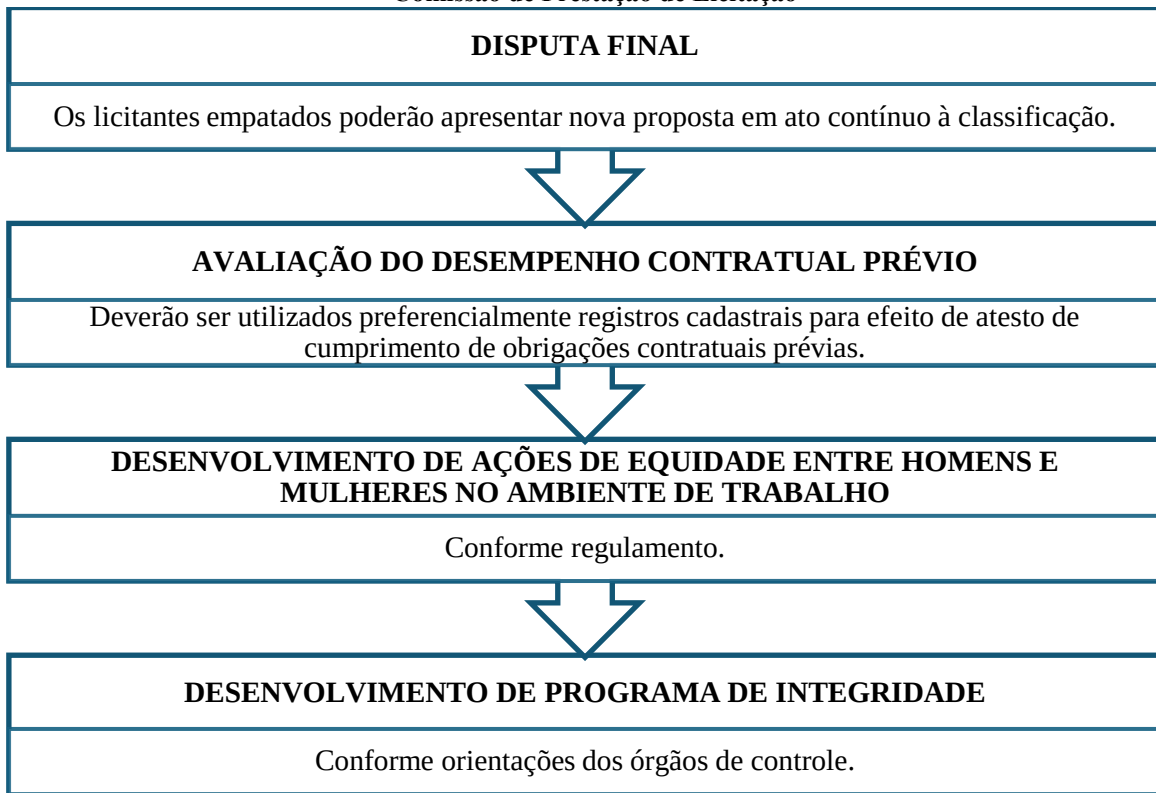
7.21.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas MEs e EPPs que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos itens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que 1º poderá apresentar melhor oferta.

7.22 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances) ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

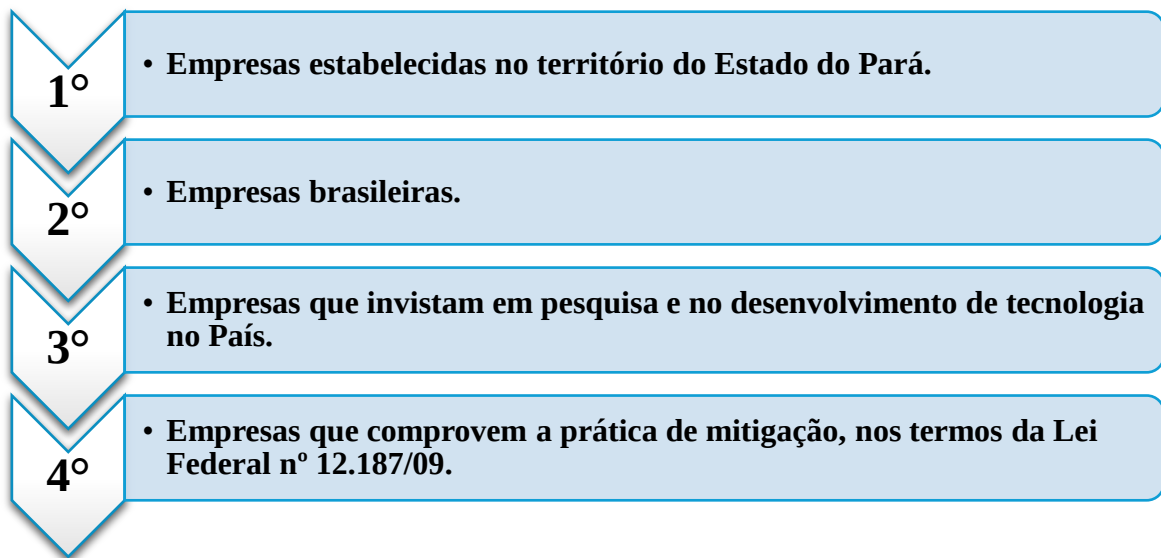
7.23 Havendo empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será:



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação



7.24 Persistindo o empate, será assegurada preferência sucessivamente às:



7.25 Na hipótese da proposta do 1º colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o PREGOEIRO poderá negociar condições mais vantajosas depois de definido o resultado do julgamento.



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

7.26 Se após a negociação com o 1º colocado ele for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação pela Administração, a negociação poderá ser feita com os demais LICITANTES, de acordo com a ordem de classificação inicialmente estabelecida.

7.27 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais LICITANTES.

7.27.1 O não envio da proposta ajustada no prazo de 2 (duas) horas ensejará na desclassificação do licitante.

7.28 O resultado da negociação será divulgado a todos os LICITANTES e anexado aos autos do processo licitatório.

7.29 O PREGOEIRO solicitará ao LICITANTE mais bem classificado que, no prazo de 2 horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada acompanhada dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.30 É facultado ao PREGOEIRO prorrogar o prazo estabelecido no item anterior, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo LICITANTE, se o requerimento for feito antes do término do prazo.

7.31 Após a negociação do preço, o PREGOEIRO iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

CLÁUSULA 8 - Julgamento das propostas

8.1 Encerrada a negociação do preço, o PREGOEIRO verificará se o LICITANTE provisoriamente classificado em 1º lugar atende às condições de participação na licitação, conforme previsto no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/21, seus regulamentos e este Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a)** SICAF;
- b)** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>); e



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

8.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa LICITANTE e de seu sócio majoritário, considerando a proibição do art. 12 da Lei Federal nº 8.429/92.

8.3 Caso a consulta mostre OCORRÊNCIAS IMPEDITIVAS INDIRETAS, o PREGOEIRO verificará se houve fraude por parte das empresas apontadas no relatório de ocorrências impeditivas indiretas, de acordo com o seguinte procedimento:

- a) A tentativa de fraude será verificada por meio da checagem de vínculos societários, linhas de fornecimento similares ou outros elementos que indiquem a tentativa de fugir da aplicação de sanção impeditiva de licitar ou de contratar;
- b) O LICITANTE será convocado para manifestação antes de uma eventual desclassificação;
- c) Após a defesa e sendo constatada a tentativa de fraudar a aplicação de sanção, o LICITANTE será julgado inabilitado.

8.4 O procedimento de habilitação será iniciado depois de constada a capacidade do LICITANTE participar.

8.5 Caso o LICITANTE provisoriamente classificado em 1º lugar tenha utilizado algum tratamento favorecido às MEs e EPPs, o PREGOEIRO verificará se ele faz jus ao benefício, em conformidade com este Edital.

8.6 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o PREGOEIRO examinará a proposta classificada em 1º lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

8.7 Será desclassificada a proposta vencedora que:

- a) Contiver vícios que não possam ser sanados;
- b) Não obedecer às especificações técnicas contidas no TR;
- c) Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- d) Não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela administração;
- e) Não estiver de acordo com as exigências deste Edital ou seus anexos, desde que o erro não possa ser sanado.



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

8.8 É indício de inexecuibilidade das propostas valores inferiores a 50% do valor orçado pela administração, devendo o PREGOEIRO investigar a exequibilidade da proposta por meio das seguintes análises:

- a) Verificação se o custo do LICITANTE ultrapassa o valor da proposta; e
- b) Ausência de custos de oportunidade que justifiquem a oferta realizada.

8.9 Somente a verificação dos fatos referidos nas alíneas a e b do item anterior autoriza a constatação da inexecuibilidade da proposta e a sua consequente desclassificação.

8.10 Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições dos itens 8.8 e 8.9, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

- a) Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
- b) No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;
- c) No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexecuíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
- d) Será exigida garantia adicional do LICITANTE vencedor cuja proposta for inferior a 85% do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

8.11 Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, o LICITANTE poderá ser notificado para comprovar a exequibilidade da proposta.

8.12 Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS elaborada pela Administração, o LICITANTE classificado em 1º lugar será convocado para apresentar planilha elaborada por ele com os valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

8.12.1 Em se tratando de serviços de engenharia, o LICITANTE vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global e empreitada integral, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

8.13 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo LICITANTE no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

8.13.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a corrigir erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

8.13.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.14 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.15 Caso o TR exija a apresentação de amostra, o LICITANTE classificado em 1º lugar deverá apresentá-la conforme ali descrito, sob pena de não aceitação da proposta.

8.16 Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença é aberta a todos os LICITANTES e interessados.

8.17 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.18 A proposta do LICITANTE será recusada nos seguintes casos:

- a) Não entrega ou entrega atrasada da amostra, sem que tenha havido justificativa aceita pelo PREGOEIRO; ou
- b) Entrega no prazo, mas fora das especificações previstas no TR.



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

8.19 Se a amostra apresentada pelo 1º classificado não for aceita, o PREGOEIRO analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo 2º classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no TR.

8.20 A proposta de preço atualizada em conformidade com o último lance ofertado e, quando for o caso, o preço negociado, deverá ser enviada no prazo de 2 (duas) horas, a partir da convocação do Pregoeiro, e conter ainda as seguintes informações:

8.20.1 Ser disponibilizada em formato digital, preferencialmente com o timbre oficial da empresa com a razão social e o número no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), elaborada com clareza, sem emenda, rasura, acréscimo ou entrelinhas, devidamente datada e assinada;

8.20.2 Fazer menção ao número deste edital e conter referência ao endereço comercial e eletrônico, incluído CEP, número de telefone e dados bancários (códigos do banco e agência e número da conta corrente) exigidos para emissão de nota de empenho, formalização do contrato e pagamento de faturas;

8.20.3 Conter referência aos dados de identificação (nome, estado civil, profissão, nº do CPF e RG, domicílio, telefone, e-mail) da pessoa responsável pela assinatura do termo de contrato e da pessoa a ser designada como preposto da empresa na execução do contrato;

8.20.4 Declarar concordância com o prazo de entrega e demais condições previstas no Termo de Referência (Anexo I).

8.20.5 Declarar prazo de validade não inferior a 120 (cento e vinte) dias, a contar da data de sua apresentação.

CLÁUSULA 9 - Habilitação

9.1 Os documentos previstos no TR serão exigidos para habilitação do LICITANTE.

9.1.1 Para habilitação neste certame será verificada a seguinte documentação:

9.1.1.1 Jurídica



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

9.1.1.1.1 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

9.1.1.1.2 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores.

9.1.1.1.3 Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser a participante sucursal, filial ou agência.

9.1.1.1.4 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores.

9.1.1.1.5 No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

9.1.1.1.6 No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização.

9.1.1.1.7 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.1.1.2 Técnica

9.1.1.2.1 Atestado(s) ou declaração(ões) de capacidade técnica, em nome da licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o fornecimento do objeto compatível em características e quantidades com o objeto deste Pregão.

9.1.1.2.1.1 Fica dispensada a apresentação de atestado(s) ou declaração(ões) de capacidade técnica para os bens de consumo comuns e suprimentos corporativos triviais.



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

9.1.1.2.2 As licitantes deverão disponibilizar, quando solicitadas, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados de capacidade técnica apresentados.

9.1.1.2.3 Na forma exposta em Termo de Referência, será exigida habilitação técnica adicional, em conformidade com o exposto no TR.

9.1.1.3 Regularidade fiscal, social e trabalhista perante a Fazenda Federal, Estadual / Distrital e Municipal

9.1.1.3.1 Receita Federal e PGFN

9.1.1.3.2 FGTS

9.1.1.3.3 Trabalhista

9.1.1.3.4 Cartão de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) do Ministério da Fazenda

9.1.1.3.5 Receita Estadual/Distrital

9.1.1.3.6 Receita Municipal

9.1.1.4 Econômico-financeira

9.1.1.4.1 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, na forma da lei.

9.1.1.4.2 Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

9.1.1.4.3 A comprovação de boa situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{(\textit{Ativo circulante} + \textit{Realizável a longo prazo})}{(\textit{Passivo circulante} + \textit{Passivo não circulante})}$$

$$SG = \frac{\textit{Ativo total}}{(\textit{Passivo circulante} + \textit{Passivo não circulante})}$$

$$LC = \frac{\textit{Ativo circulante}}{\textit{Passivo circulante}}$$



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

9.1.1.4.4 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

9.1.1.4.5 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

9.1.1.5 Documentação complementar

9.1.1.5.1 Declaração de Sustentabilidade Ambiental, nos termos do Anexo do Edital ou mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada que comprove que a empresa adota práticas de sustentabilidade ambiental, em conformidade com o Decreto Federal 7.746/2012.

9.2 O licitante deverá enviar via Anexo do Sistema, junto a sua proposta, os documentos de habilitação solicitados em Edital, ainda que estes constem no SICAF, para fins de acesso aos demais licitantes, em respeito ao Princípio da Transparência, a partir da convocação do pregoeiro.

9.3 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.4 Se o LICITANTE vencedor for empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto Federal nº 8.660/16, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.5 Em caso de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

9.6 Os documentos exigidos para a habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia enviada por meio eletrônico.

9.7 Os documentos exigidos para a habilitação não poderão ser substituídos pelo SICAF.

9.8 Será verificado se o LICITANTE apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

9.9 Será verificado se o LICITANTE apresentou no sistema a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, sob pena de inabilitação.

9.10 O LICITANTE deverá apresentar declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na legislação, convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, sob pena de desclassificação.

9.11 Caso o TR preveja a realização de vistoria, o LICITANTE deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização da vistoria prévia.

9.11.1 O LICITANTE que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado.

9.11.2 Caso o LICITANTE opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento das condições e peculiaridades da contratação.

9.12 A habilitação será verificada por meio do SICAF nos documentos abrangidos por ele.

9.12.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

9.13 A verificação em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões pelo PREGOEIRO constitui prova para fins de habilitação.

9.14 Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, contado da convocação do Pregoeiro.

9.14.1 É facultado ao PREGOEIRO prorrogar o prazo estabelecido no item anterior, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo LICITANTE, se o requerimento for feito antes do término do prazo.

9.15 A verificação no SICAF ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao LICITANTE vencedor.



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

9.16 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em diligência para:

- a)** Complementação de informações sobre os documentos apresentados pelo LICITANTE e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura da licitação; e
- b)** Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

9.17 Na análise dos documentos de habilitação, o agente de contratação ou a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.18 Se o LICITANTE não atender às exigências para habilitação, o PREGOEIRO examinará a proposta subsequente na ordem de classificação até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no item 9.14.

9.19 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do LICITANTE cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluído o procedimento de habilitação.

9.20 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das MEs e EPPs somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

CLÁUSULA 10 - Adjudicação e homologação

10.1 O objeto da licitação será adjudicado ao LICITANTE declarado vencedor:

- a)** Pela autoridade competente, caso não haja interposição de recurso; ou
- b)** Pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos eventualmente apresentados.

10.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.



CLÁUSULA 11 - Recursos

11.1 A apresentação de recurso contra o julgamento das propostas, habilitação ou inabilitação de LICITANTES, a anulação ou a revogação da licitação observará o disposto no art. 165 da Lei Federal nº 14.133/21.

11.1.1 Qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, manifestar sua intenção de recorrer de forma imediata e motivada após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, sob pena de preclusão.

11.1.2 O prazo para manifestação da intenção de recurso no sistema eletrônico será de 10 (dez) minutos, contados do aviso enviado pelo Sistema/Pregoeiro no chat da sessão.

11.2 O prazo recursal é de 3 dias úteis, contados da data da notificação da decisão a ser recorrida ou de lavratura da ata.

11.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do LICITANTE, deve-se observar o seguinte:

- a) A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de não ser possível apresentar o recurso; e
- b) O prazo para apresentação das razões do recurso será iniciado na data da notificação da decisão ou da lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

11.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá:

- a) Reconsiderar sua decisão no prazo de 3 dias úteis; ou
- b) Encaminhar o recurso, no prazo de 3 dias úteis, para a autoridade superior, que deverá decidi-lo no prazo de 10 dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6 Os recursos apresentados fora do prazo não serão conhecidos.

11.7 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais LICITANTES será de 3 dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

11.8 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que a autoridade competente emita a sua decisão final.

11.9 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos que não possam ser aproveitados.

11.10 Os autos do processo permanecerão acessíveis no Sistema PAE.

CLÁUSULA 12 - Infrações e sanções administrativas

12.1 Constituem infrações administrativas do LICITANTE a serem punidas com as seguintes sanções:

INFRAÇÃO
a) Deixar de entregar a documentação exigida para a licitação ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo PREGOEIRO durante o certame; b) Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta, em especial quando: 1) Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação; 2) Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível; 3) Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; 4) Deixar de apresentar amostra; 5) Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital; c) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta; d) Dar causa à inexecução parcial do contrato; e) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano ao CONTRATANTE ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.

PENALIDADE



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

- **Multa 0,5% a 15% do valor do contrato licitado; e**
- **Impedimento de licitar e contratar***

* Exceto quando se justificar a imposição de penalidade mais grave, ocasião em que poderá ser aplicada a sanção de “Declaração de inidoneidade para licitar e contratar”.

INFRAÇÃO

- f) Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- g) Apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- h) Fraudar a licitação;
- i) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 1) Agir em conluio ou contra a lei;
 - 2) Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 3) Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- j) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- k) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/13;
- l) Dar causa à inexecução total do contrato.

PENALIDADE

- **Multa 15% a 30% do valor do contrato licitado; e**
- **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar.**

12.2 As sanções somente poderão ser aplicadas após o contraditório e ampla defesa do LICITANTE ou adjudicatário.

12.3 As sanções previstas no item 12.1 não excluem as responsabilidades civil e criminal dos envolvidos.

12.4 Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) A natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) As peculiaridades do caso concreto;
- c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

- d) Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.5 A multa será de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 dias úteis, a contar da comunicação oficial.

12.6 As sanções poderão ser aplicadas cumulativamente ou não com a penalidade de multa.

12.7 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.8 Antes do ajuizamento da cobrança, a multa poderá ser recolhida administrativamente em até 15 dias úteis, a contar do trânsito em julgado da decisão administrativa.

12.9 A sanção de impedimento de licitar e contratar impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado do Pará.

12.10 A duração da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar observará o prazo previsto no art. 156, § 5º, da Lei Federal nº 14.133/21.

12.11 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração descrita na alínea c do item 12.1, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do PROMOTOR.

12.12 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o LICITANTE ou o adjudicatário para, no prazo de 15 dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.13 Da aplicação das sanções multa e impedimento de licitar e contratar, caberá recurso no prazo de 15 dias úteis observado o seguinte:

- a) O prazo para recorrer se inicia na data da intimação;
- b) O recurso será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 dias úteis, encaminhará o recurso com sua



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.14 Da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, caberá pedido de reconsideração no prazo de 15 dias úteis, contado da data da intimação.

12.15 O recurso a que se refere o item 12.13 deverá ser decidido no prazo máximo de 20 dias úteis, contado do seu recebimento.

12.16 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que a autoridade competente decida sobre ele.

12.17 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui a obrigação de reparação integral dos danos causados.

CLÁUSULA 13 - Impugnação ao edital

13.1 Qualquer pessoa pode impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº 14.133/21 ou solicitar esclarecimento sobre os seus termos.

13.2 A impugnação ou solicitação de esclarecimento pode ser feita até 3 dias úteis antes da data da abertura da sessão pública.

13.3 A resposta à impugnação ou à solicitação de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.4 A impugnação e a solicitação de esclarecimento poderão ser realizadas por meio eletrônico, por meio do e-mail cpl@uepa.br.

13.5 As impugnações e as solicitações de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos na licitação.

13.6 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

13.7 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização da licitação, observados os prazos mínimos para a apresentação das propostas e lances previstos no Decreto Estadual nº 2.940, de 2023.



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

CLÁUSULA 14 - Disposições finais

- 14.1** A ata da sessão pública será divulgada no sistema eletrônico.
- 14.2** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização da licitação na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o 1º dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo PREGOEIRO.
- 14.3** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília-DF.
- 14.4** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 14.5** As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os LICITANTES, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 14.6** Os LICITANTES assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não poderá ser responsabilizada por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 14.7** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.
- 14.8** Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 14.9** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do LICITANTE, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 14.10** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerão as deste Edital.
- 14.11** O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal de Compras do Governo Federal, Portal Nacional de Contratações Públicas, Portal ComprasPará e site da UEPA.
- 14.12** Eventuais garantias previstas nos anexos deste Edital deverão ser observadas neste processo licitatório e na execução do objeto licitado.



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

14.13 Quando quaisquer dos anexos deste Edital fizer menção à área geográfica legalmente definida, caberá ao LICITANTE observar a legislação vigente e as supervenientes alterações legais neste processo licitatório e na execução do objeto licitado.

14.13.1 Em caso de divergência entre qualquer ato ou comunicação da Administração ocorridos no processo licitatório, quando não previsto nos anexos deste Edital, e a legislação que defina ou crie área geográfica específica, caberá ao LICITANTE observar a Lei e as alterações dela.

14.14 Toda legislação ou normatização infralegal tratada por quaisquer anexos deste Edital deverá ser observada pelos LICITANTES.

14.15 Na execução do objeto licitado, quando houver divergência de entendimentos, entre a Administração e o Adjudicado, sobre dispositivos legais, infralegais ou contratuais, o Adjudicado, quando demandado pela Administração, deverá expor detalhadamente, de maneira formal e escrita, o seu entendimento sobre o conteúdo da questão controvertida.

14.15.1 A exposição detalhada de entendimento deverá ser feita à autoridade que gerencie ou fiscalize a execução de serviço, o fornecimento de bens ou a operacionalização de serviços de engenharia.

14.15.2 O disposto no item 14.15 poderá, no que couber, ser aplicada na fase recursal, que é regida pela Cláusula 11.

14.16 Havendo alguma impossibilidade no envio de informações e de documentos via Anexo do Sistema, o Pregoeiro poderá conceder que o envio seja efetivado através do e-mail cpl@uepa.br.

14.17 Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome da licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ, não sendo aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos exigidos pelo Edital.

14.18 Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

14.19 Eventuais modificações no Edital e seus anexos serão divulgadas pelo mesmo meio em que se deu a publicidade do texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido para a apresentação das propostas.



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento – PROGESP
Comissão de Prestação de Licitação

14.20 Fica dispensada a reabertura de prazo mencionada no item anterior quando a alteração não afetar, comprovadamente, a formulação das propostas, a competitividade do certame ou os requisitos de habilitação das licitantes.

14.21 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
- ANEXO II – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
- ANEXO III – ANÁLISE DE RISCOS
- ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE SOCIOAMBIENTAL

Belém, 20 de outubro de 2026.

Patrícia Mendonça
AGENTE ADMINISTRATIVO
EQUIPE DE APOIO
MATRÍCULA nº 57201370/1



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

TERMO DE REFERÊNCIA DE BENS COMUNS
PAE nº 2025/3614634

1- OBJETO

1.1. Aquisição de Material Permanente e Consumo para atender ao CCNT/ Curso de Tecnologia em Alimentos da Universidade do Estado do Pará.

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar e abaixo enumerados neste Termo de Referência.

1.4. Serão aceitos produtos com características técnicas iguais ou superiores a este Termo de Referência. Marcas ou modelos nas especificações servem meramente para indicar o nível de qualidade do produto.

1.5. Conforme legislação vigente, os itens objeto desses processos não têm margem de preferência.

2. ESPECIFICAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO SIMAS	UND	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR TOTAL
MATERIAL PERMANENTE						

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CÓDIGO	UND	QTD	MÉDIA	TOTAL
1	Refratômetro de bancada tipo ABBE: Faixa de medição (índice de refração): nD 1.300 – 1.700; Precisão de medição (nD): ± 0,0002; Resolução mínima (nD): 0,0005; Faixa de medição de concentração de açúcar (Brix): 0 – 95%; Resolução mínima (Brix): 0,25%; Controle de temperatura: 0°C a 70°C (com termostato acoplado); Peso aproximado: 2,6 kg; Dimensões aproximadas (L x P x A): 100 × 200 × 240 mm.	077810-9/04	UND	4	R\$ 5.198,82	R\$ 20.795,28
2	Refratômetro Digital Portátil para Sacarose: Equipamento portátil destinado à medição do teor de sacarose em soluções, adequado para uso em laboratórios, controle de qualidade de alimentos, bebidas e atividades de pesquisa. O refratômetro deverá possuir faixa de medição de 0 a 85 °Brix, com capacidade adicional de medição de temperatura entre 0 a 80 °C.	236353-4/04	UND	4	R\$ 2.596,52	R\$ 10.386,08



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	Deverá apresentar resolução mínima de 0,1 °Brix e 0,1 °C, garantindo leitura precisa das amostras. A exatidão do equipamento deverá ser de $\pm 0,2$ °Brix e $\pm 0,3$ °C, permitindo resultados confiáveis para análises laboratoriais e industriais. Deverá possuir compensação automática de temperatura para o intervalo de 10 a 40 °C, garantindo correção precisa do teor de sacarose independentemente da variação térmica da amostra. O equipamento deverá contar com desligamento automático, economizando energia e prolongando a vida útil da bateria. A alimentação elétrica deverá ser feita por uma bateria de 9 VDC, compatível com operação portátil.					
3	Desnatadeira: Bica, pratos, pinhão em aço inox; motor de acionamento monofásico; capacidade de processamento de até 50 litros de leite por hora; Rotação: em torno de 9.000 a 10.000 rpm; material de fabricação: corpo em aço inoxidável; partes internas em aço inox. Ajuste de separação: regulagem da proporção entre leite desnatado e creme; Componentes removíveis para limpeza e higienização.	166373-9/28*	UND	4	R\$ 12.411,53	R\$ 49.646,12
4	Prensa hidráulica, capacidade: 15 toneladas; altura total: 127cm; pistão com retorno automático; mesa de trabalho com altura ajustável; maior distância entre hidráulico/mesa: 70,5cm; menor distância hidráulico/mesa: 10,5cm; distância entre colunas: 42cm; largura total: 35cm; curso hidráulico: 125mm; curso do fuso: 85mm. Todas as medidas em cm são aproximadas.	238005-6/38	UND	4	R\$ 1.683,34	R\$ 6.733,36
5	MOINHO DE FACAS TIPO WILEY (OU EQUIVALENTE) Operação com alimentação manual e descarga por peneiramento -Sistema de Moagem: Rotor dotado de lâminas (facas) em aço de alta dureza, temperado ou equivalente. Conjunto com facas móveis e fixas (contra facas), em número suficiente para garantir eficiência e uniformidade na moagem. Câmara de moagem em aço inoxidável AISI 304 ou material de qualidade equivalente, resistente à corrosão e de fácil higienização. Desempenho: Capacidade de processamento: mínimo de 15 kg/h, podendo variar conforme o tipo de amostra. Rotação nominal do rotor: aproximadamente entre 1.500 e 1.800 rpm.	238014-5/08	UND	4	R\$ 9.484,36	R\$ 37.937,44



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	Sistema de operação contínua ou semi-contínua. - Motor e Alimentação Elétrica: Motor de indução monofásico. Potência mínima: 0,5 CV (ou equivalente em watts). Tensão de alimentação: 220 V. Frequência: 60 Hz. - Estrutura e Construção: Gabinete em aço carbono com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática, ou material equivalente. Tampa superior em material transparente resistente (policarbonato, acrílico ou equivalente), permitindo visualização do processo de moagem. Dimensões aproximadas: até 250 mm (largura) x 470 mm (profundidade) x 400 mm (altura), admitindo variação de $\pm 10\%$. Peso aproximado: até 35 kg. - Segurança: Sistema de segurança que impeça o funcionamento do equipamento com a tampa aberta (sensor mecânico, magnético ou equivalente). Atender às normas de segurança aplicáveis, especialmente à NR-12 ou norma equivalente vigente. - Acessórios Mínimos: Conjunto de peneiras em aço inox intercambiáveis (mínimo de 3 unidades), com diferentes granulometrias (ex.: malhas aproximadas tipo mesh 10, 20 e 30 ou equivalentes). Recipiente coletor compatível com o equipamento. - Garantia e Condições: Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação. Manual de instruções em português. Assistência técnica disponível no território nacional.					
6	Peneira redonda para análise granulométrica, dimensões de Ø 8" x 2" de altura. Fabricada integralmente em aço inoxidável AISI 304, com tela em tecido metálico de alta precisão. Abertura de malha de 0,425 mm (Mesh 35). O produto deve atender rigorosamente aos requisitos das normas NBR NM-ISO 3310-1 e ASTM E11, garantindo compatibilidade com agitadores laboratoriais padrão.	208720-0/08*		4	R\$ 432,27	R\$ 1.729,08
7	Peneira redonda para análise granulométrica, dimensões de Ø 8" x 2" de altura. Fabricada integralmente em aço inoxidável AISI 304, com tela em tecido metálico de alta precisão. Abertura de malha de 0,25 mm (Mesh 60). O produto deve atender rigorosamente aos requisitos das normas NBR NM-ISO 3310-1 e ASTM E11, garantindo compatibilidade com agitadores laboratoriais padrão.	208721-9/08	UND	4	R\$ 432,27	R\$ 1.729,08



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

8	Peneira redonda para análise granulométrica, dimensões de Ø 8" x 2" de altura. Fabricada integralmente em aço inoxidável AISI 304, com tela em tecido metálico de alta precisão. Abertura de malha de 0,150 mm (Mesh 100). O produto deve atender rigorosamente aos requisitos das normas NBR NM-ISO 3310-1 e ASTM E11, garantindo compatibilidade com agitadores laboratoriais padrão.	229231-9/08	UND	4	R\$ 432,27	R\$ 1.729,08
9	Peneira redonda para análise granulométrica, dimensões de Ø 8" x 2" de altura. Fabricada integralmente em aço inoxidável AISI 304, com tela em tecido metálico de alta precisão. Abertura de malha de 0,074 mm (Mesh 200). O produto deve atender rigorosamente aos requisitos das normas NBR NM-ISO 3310-1 e ASTM E11, garantindo compatibilidade com agitadores laboratoriais padrão.	229233-5/08	UND	4	R\$ 410,67	R\$ 1.642,68
10	Defumador Profissional Vertical de Alimentos – Inox Equipamento de defumação vertical de alto desempenho, projetado para uso profissional em carnes, linguiças, peixes e embutidos. Construído integralmente em aço inoxidável, oferece alta durabilidade, resistência à corrosão (AISI 430 ou superior) e facilidade na higienização, atendendo às normas de segurança alimentar. Estrutura totalmente em aço inox, com vedação eficiente para retenção de fumaça e calor. Dimensões Aprox.: 1,55 m (Altura) x 50 cm (Largura) x 60 cm (Profundidade). Capacidade de Carga: Suporte médio para 30 kg a 50 kg de carne, variando conforme a densidade e o arranjo. Sistema de Defumação: Compartimento inferior para serragem/cavacos de madeira, otimizado para uso com kit gás (queimador de alta pressão). Área de Cozimento: Configuração interna com 05 (cinco) bandejas/grelhas removíveis em aço inox (aprox. 50x38 cm). Controle de Temperatura: Termômetro analógico de alta precisão embutido na porta e chaminé/saída de fumaça superior ajustável. Segurança: Acompanha balde para serragem e coletor de gordura (pingadeira). Acessórios Inclusos: 01 Chapéu superior inox. 03 Varões de inox para defumação suspensa. 06 Ganchos de inox. 01 Gaveta/Balde para serragem e kit gás.	238108-7/28	UND	4	R\$ 2.430,33	R\$ 9.721,32



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

11	INCUBADORA TIPO B.O.D. (BIOCHEMICAL OXYGEN DEMAND) Capacidade Volumétrica: Mínimo de 118 litros. Faixa Temperatura: Ajustável, cobrindo obrigatoriamente o intervalo de 10 °C a 50 °C. Sistema de Controle: Controlador digital microprocessado com tecnologia PID (Proporcional, Integral e Derivativo), garantindo estabilidade e precisão. Sensor de Temperatura: Tipo PT-100. Desempenho Térmico: Precisão de controle de $\pm 1,0$ °C e uniformidade de temperatura no interior da câmara de $\pm 1,5$ °C. Sistema de Refrigeração: Compressor hermético livre de CFC (gás refrigerante ecológico, ex: R600a ou similar). Circulação de Ar: Sistema de ventilação interna forçada para garantir a homogeneidade térmica. Segurança: Termostato de segurança contra superaquecimento (acima de 60 °C) com alarme sonoro e sistema de desligamento automático. Construção: Gabinete externo em aço com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática; isolamento térmico em poliuretano expandido de alta densidade. Acessórios Mínimos: Equipado com, no mínimo, 02 (duas) prateleiras internas reguláveis/removíveis. Alimentação: 220V (especificar se aceita variação de +/- 5% ou 10%), 50/60Hz. Referência de Dimensões: Dimensões internas aproximadas de 430 x 425 x 650 mm (L x P x A), aceitando-se variações que mantenham o volume útil solicitado.		UND	4	R\$ 8.324,00	R\$ 33.296,00
12	Balança Eletrônica de Precisão do tipo centesimal, A balança deverá atender características técnicas iguais ou superiores às descritas abaixo: Capacidade de pesagem: 4.200 g (4,2 kg) Divisão (resolução): 0,01 g Sistema de pesagem eletrônico de alta precisão Display digital LCD 8 dígitos para leitura dos valores de pesagem Função tara Função zero automático Sistema eletrônico de estabilização da pesagem Prato de pesagem removível, preferencialmente em aço inoxidável ou material de resistência equivalente Sistema de calibração externa ou interna Indicador de sobrecarga Alimentação elétrica bivolt automático (110/220 V) ou por fonte adaptadora compatível	238204-0/04	UND	1	R\$ 6.211,96	R\$ 6.211,96



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	Estrutura adequada para uso laboratorial ou técnico Deverá ser fornecido com todos os acessórios necessários ao seu funcionamento. Garantia mínima de 12 (doze) meses, contra defeitos de fabricação, contados a partir do recebimento definitivo do equipamento. Acessórios Mínimos: O equipamento deverá ser fornecido com: Fonte de alimentação ou adaptador compatível Manual de instruções em língua portuguesa Certificado de calibração do fabricante ou equivalente, quando aplicável.					
13	Balança Analítica Digital de alta precisão, O equipamento deverá apresentar características iguais ou superiores às descritas abaixo: Capacidade de pesagem: 220 g Resolução: 0,0001 g (0,1 mg) Sistema eletrônico de pesagem de alta precisão Display digital para leitura dos valores de pesagem Função tara Função zero automático Sistema de calibração interna ou externa Tempo de estabilização rápido Prato de pesagem removível em aço inoxidável ou material equivalente resistente à corrosão Câmara de pesagem com proteção contra correntes de ar, composta por portas ou sistema equivalente Indicador de sobrecarga Nível de bolha e pés ajustáveis para nivelamento do equipamento Alimentação elétrica bivolt automático (110/220 V) ou por fonte adaptadora compatível Interface ou porta de comunicação para integração com equipamentos ou sistemas laboratoriais Deverá ser entregue com todos os acessórios necessários para pleno funcionamento. Deverá acompanhar manual de operação em língua portuguesa. Serão aceitos equipamentos com características equivalentes ou superiores às especificadas, desde que atendam plenamente às exigências técnicas solicitadas. O equipamento deverá possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo, contra defeitos de fabricação ou funcionamento.	179744-1/04	UND	4	R\$ 7.341,58	R\$ 29.366,32



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

14	Balança Digital de Bancada: O equipamento deverá apresentar características técnicas iguais ou superiores às especificadas abaixo: Tipo: Balança digital de bancada Capacidade máxima de pesagem: mínima de 25 kg Sistema eletrônico de pesagem com estabilização automática da leitura Display digital para visualização do peso (LCD, LED ou tecnologia equivalente) Função tara Função zero automático Indicação de estabilidade da pesagem Prato de pesagem removível ou fixo em aço inoxidável, alumínio ou material de resistência equivalente Estrutura resistente adequada para uso em bancada Indicador de sobrecarga Alimentação elétrica bivolt automático (110/220 V) ou por fonte adaptadora compatível Possibilidade de operação por bateria interna recarregável ou sistema equivalente, quando aplicável ao modelo ofertado Pés ajustáveis ou sistema equivalente para nivelamento Acessórios Mínimos: O equipamento deverá ser fornecido com: Fonte de alimentação ou adaptador compatível Manual de instruções em língua portuguesa Todos os acessórios necessários para instalação e funcionamento do equipamento O equipamento deverá possuir garantia mínima de 12 (doze) meses.	0304280/04	UND	4	R\$ 1.688,49	R\$ 6.753,96
15	Balança eletrônica computadorizada O equipamento deverá apresentar características técnicas iguais ou superiores às descritas a seguir: Capacidade máxima de pesagem: mínima de 33 kg Divisão mínima (resolução): 2 g Sistema eletrônico de pesagem com estabilização automática. Display digital para indicação de peso e demais informações operacionais. Capacidade de processamento interno para cálculo automático de valores ou funções equivalentes, quando aplicável. Função tara. Função zero automático Indicação de estabilidade da pesagem Indicador de sobrecarga Estrutura adequada para uso em balcão ou bancada	2382091	UND	1	R\$ 768,09	R\$ 768,09



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	Prato de pesagem em aço inoxidável ou material de resistência equivalente Teclado de operação integrado ou sistema equivalente para inserção de comandos Memória ou sistema de programação interna para cadastro de itens ou funções equivalentes, quando aplicável Alimentação elétrica bivolt automático (110/220 V) ou por fonte adaptadora compatível Possibilidade de funcionamento por bateria interna recarregável ou sistema equivalente, quando aplicável ao modelo ofertado O equipamento deverá possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo, contra defeitos de fabricação ou funcionamento. O equipamento deverá ser fornecido com: Fonte de alimentação ou adaptador compatível Manual de operação em língua portuguesa ou acompanhado de versão traduzida Todos os acessórios necessários para instalação e pleno funcionamento.					
16	PHmetro Digital de Bancada O equipamento deverá apresentar características técnicas iguais ou superiores às descritas abaixo: Faixa de medição de pH: mínima de 0 a 14 pH Resolução: 0,01 pH Precisão: $\pm 0,01$ pH Faixa de medição mV/ORP: mínima de -1999 a +1999 mV. Display digital para visualização das medições (LCD, LED ou tecnologia equivalente) com visualização simultânea de pH/mV e temperatura. Compensação de temperatura automática(ATC), por meio de sensor externo ou integrado, com faixa de 0 a 100°C. Calibração Automática, com reconhecimento automático de soluções tampão (no mínimo 2 pontos: 4.01, 7.00, 10.01)., Indicação: Estabilidade de leitura e condição do eletrodo (slope). Suporte: Braço articulado para eletrodo. Conectividade: Conector padrão BNC para eletrodo e conector para sensor de temperatura. Alimentação: Bivolt automático ou fonte externa (110/220V). Itens inclusos: 01 (um) pHmetro de bancada. 01 (um) Eletrodo de pH combinado. 01 (um) Sensor de temperatura (sonda ATC). 01 (um) Suporte para eletrodo.	078194-0/08	UND	4	R\$ 1.327,15	R\$ 5.308,60



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	Soluções tampão de calibração (kit inicial): Solução Tampão pH 7.00 (Neutro) Solução Tampão pH 4.00 ou 4.01 (Ácido) Solução Tampão pH 10.00 ou 10.01 (Básico) Solução de Repouso/Armazenamento (KCl 3M) Manual de operação em português.					
17	Medidor Multiparamétrico de Campo e Laboratório - Kit Completo Equipamento portátil à prova d'água (grau de proteção IP67/IP65) destinado à análise simultânea da qualidade da água, com compensação automática de temperatura. Parâmetros Medidos: pH: 0,00 a 14,00 pH; Condutividade Elétrica: 0 a 200,0 mS/cm (com auto-range).; Salinidade: +/-1% fundo de escala; Oxigênio Dissolvido (OD) 0 a 20,00mg/L(ppm); Temperatura: Automática (ATC) para todos os parâmetros; Memória/Data Logger: "Capacidade de armazenamento interno de pelo menos 99 registros com data e hora". Itens inclusos: 01 Instrumento medidor (visor LCD); 01 Sonda de pH com cabo de aproximadamente 1,30m; 01 Sonda de condutividade/salinidade com cabo de aproximadamente 1,30m; 01 Sonda de oxigênio dissolvido com cabo de aproximadamente 2,80m (polarográfica); 01 Kit de membranas de reposição para sonda de OD; 01 Frasco de solução eletrolítica; 01 Seringa com agulha para manutenção da sonda de OD; 01 Maleta rígida para transporte e armazenamento; 01 Capa de silicone de proteção.		UND	2	R\$ 5.386,42	R\$ 10.772,84
18	Colorímetro Digital Portátil Equipamento eletrônico portátil destinado à medição e análise de cores e diferenças cromáticas. Deve permitir a leitura rápida de amostras em laboratório ou ambiente de produção, com interface digital colorida para visualização de dados. Requisitos Técnicos Mínimos: Geometria de Iluminação: Sistema 8/d (8° de inclinação / iluminação difusa) conforme normas CIE. Abertura de Medição: Diâmetro de 8mm (adequado para superfícies planas). Espaço de Cor: Sistema CIELAB (L* a* b*).		UND	4	R\$ 3.616,20	R\$ 14.464,80



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	Fórmula de Diferença de Cor: Cálculo automático de Fonte de Luz/Illuminante: Padrão D65. Observador Padrão: CIE 10°. Repetibilidade: Desvio padrão inferior ou igual a 0,08 (com base na média de medições em placa branca padrão). Display: Tela colorida integrada (TFT ou similar) que permita a leitura direta de coordenadas cromáticas e gráficos de diferença. Armazenamento: Capacidade interna para registro de amostras padrão e histórico de medições de teste. Alimentação: Bateria interna recarregável de lítio com autonomia para uso contínuo em campo. . Acessórios Inclusos: Cabo para carregamento/comunicação. Estojo de proteção para transporte. Manual de instruções em português ou inglês. Placa branca de calibração.					
19	Agitador Magnético com Aquecimento Digital: 1. Desempenho e Capacidade: Capacidade de Agitação: Até 10 litros (H₂O). Faixa de Velocidade: Controle digital de 30 a 2.400 rpm, com ajuste preciso. Temperatura de Aquecimento: Regulável de temperatura ambiente até 350°C. 2. Características Estruturais: Plataforma de Trabalho: Circular com diâmetro de 125 mm, fabricada em material com alta condutividade térmica e resistência química (ex: alumínio com revestimento cerâmico ou aço inox). Gabinete: Construído em metal com pintura epóxi eletrostática anticorrosiva. Dimensões Compactas: Aproximadamente 270 x 190 x 130 mm (LxPxA). 3. Interface e Controle: Painel Digital: Display em LED ou LCD para monitoramento simultâneo da velocidade (rpm) e temperatura (°C). Tipo de Controle: Microprocessado (PID) para garantir estabilidade e evitar oscilações de temperatura e rotação. 4. Segurança e Funcionalidades: Segurança Térmica: Proteção contra superaquecimento e circuito de segurança fixo. Inércia de Rotação: Sistema de aceleração gradual para evitar o desprendimento da barra magnética. Compatibilidade: Suporte para sensor de temperatura externo (tipo PT100) para controle	238228-8/08	UND	1	R\$ 1.857,80	R\$ 1.857,80



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	direto da amostra (opcional). 5. Requisitos Elétricos: Alimentação: Bivolt automático ou configurável (110V/220V), 50/60Hz.					
20	Aagitador Magnético com Aquecimento 4 Litros O equipamento deverá possuir características técnicas iguais ou superiores às listadas abaixo: Tipo: Aagitador magnético com aquecimento Capacidade do recipiente: mínima de 4 litros Faixa máxima de temperatura: até 360 °C ou superior Velocidade de agitação: até 1.800 RPM ou superior Controle de temperatura e velocidade digital ou analógico, com indicação no display ou mostrador Sistema de aquecimento uniforme, compatível com uso contínuo em laboratório Placa de aquecimento resistente à corrosão, em material compatível com vidro, aço inoxidável ou cerâmica, adequado para recipientes laboratoriais Controle de temperatura com sensor integrado ou externo, permitindo monitoramento preciso Proteção contra superaquecimento Estrutura estável e resistente, adequada para operação em bancada Sistema de fixação magnética seguro, garantindo estabilidade da barra de agitação durante a operação Alimentação elétrica compatível com a rede local (127 V ou 220 V), conforme unidade solicitante Manual de operação em língua portuguesa Barra(s) de agitação magnética compatível(is) com o equipamento Todos os acessórios necessários para instalação e operação plena do equipamento O equipamento deverá possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo, contra defeitos de fabricação ou funcionamento.	238227-0/08	UND	1	R\$ 2.620,29	R\$ 2.620,29
21	Refrigerador doméstico duplex (duas portas, com refrigerador e freezer) Sistema de degelo: Frost Free (degelo automático) Capacidade total líquida: mínima de 371 litros Compartimento de freezer independente Controle de temperatura interno ou externo Prateleiras internas removíveis e ajustáveis, em vidro temperado, plástico resistente ou material de resistência equivalente Gaveta ou compartimento para frutas e verduras Compartimentos ou prateleiras na porta para	218259-9/12	UND	1	R\$ 3.312,31	R\$ 3.312,31



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	armazenamento de embalagens e garrafas Iluminação interna no compartimento do refrigerador Pés ajustáveis ou sistema equivalente para nivelamento Sistema de vedação com borracha removível ou equivalente Alimentação elétrica 127 V ou 220 V, conforme padrão da unidade solicitante Classificação de eficiência energética conforme regulamentação vigente do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) ou órgão equivalente Deverá estar em conformidade com as normas de segurança elétrica aplicáveis no Brasil. Manual de instruções em língua portuguesa Todos os componentes necessários para instalação e funcionamento adequado do equipamento CERTIFICAÇÃO INMETRO					
22	Refrigerador Duplex O equipamento deverá possuir características técnicas iguais ou superiores às descritas a seguir: Tipo: Refrigerador doméstico duplex, com duas portas independentes (refrigerador e freezer) Preferencialmente inox Capacidade total líquida: mínima de 410 litros Acabamento externo: preferencialmente em aço inoxidável ou material com acabamento similar de alta resistência Compartimento de freezer independente Sistema de degelo automático (Frost Free) ou tecnologia equivalente Controle de temperatura interno ou externo Prateleiras internas removíveis e ajustáveis, em vidro temperado, plástico resistente ou material equivalente Compartimento ou gaveta para frutas e verduras Compartimentos ou prateleiras na porta para armazenamento de garrafas e embalagens Iluminação interna no compartimento do refrigerador Sistema de vedação com borracha removível ou equivalente Pés ajustáveis ou sistema equivalente para nivelamento Alimentação elétrica compatível com a rede elétrica local (127 V ou 220 V) Classificação de eficiência energética conforme regulamentação vigente do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) Manual de instruções em língua portuguesa O equipamento deverá possuir garantia mínima	*061318-5/12	UND	1	R\$ 3.399,66	R\$ 3.399,66



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	de 12 (doze) meses, contados a partir da data do recebimento definitivo, contra defeitos de fabricação ou funcionamento.					
23	Refrigerador Compacto O equipamento deverá apresentar características técnicas iguais ou superiores às listadas abaixo: Capacidade total líquida: mínima de 124 litros Acabamento externo: cor branca ou acabamento equivalente resistente a riscos e fácil de limpar Compartimento interno para freezer (quando existente) Sistema de degelo automático (Frost Free) ou manual com instruções claras Controle de temperatura interno ou externo Prateleiras internas ajustáveis e removíveis, em vidro temperado, plástico resistente ou material equivalente Compartimento ou gaveta para frutas e verduras Pés ajustáveis ou sistema equivalente para nivelamento Iluminação interna no compartimento refrigerado Sistema de vedação com borracha removível ou equivalente Alimentação elétrica compatível com a rede local (127 V ou 220 V) Classificação de eficiência energética conforme regulamentação vigente do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia ou órgão regulador equivalente Manual de instruções em língua portuguesa O equipamento deverá possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir da data do recebimento definitivo, contra defeitos de fabricação ou funcionamento.		UND	1	R\$ 1.217,42	R\$ 1.217,42
24	Freezer Vertical O equipamento deverá possuir características técnicas iguais ou superiores às descritas abaixo: Tipo: Freezer vertical Dimensões mínimas: 173,5 cm (altura) x 55 cm (largura) x 64,5 cm (profundidade) Capacidade total líquida: mínima de 234 litros Número de portas: 1 porta Sistema de degelo: manual Prateleiras internas: com tampa basculante e 3 gavetas, totalizando 7 compartimentos Estrutura interna e externa resistente, adequada para uso contínuo Pés ajustáveis ou sistema equivalente para nivelamento Sistema de vedação com borracha removível ou equivalente Alimentação elétrica compatível com a rede local	229881-3/12	UND	1	R\$ 3.664,81	R\$ 3.664,81



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	(127 V ou 220 V), conforme unidade solicitante Iluminação interna opcional, caso disponível Controle de temperatura ajustável Construção de materiais resistentes à corrosão e fácil limpeza Manual de operação em língua portuguesa Todos os acessórios necessários para instalação e pleno funcionamento do equipamento O equipamento deverá possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir da data do recebimento definitivo, contra defeitos de fabricação ou funcionamento. CERTIFICAÇÃO INMETRO					
25	Air Fryer: Potência mínima de 1600 W, Capacidade mínima de 12 L, Controle de temperatura 60° a 250°C, Desligamento automático, Cesto e assadeira removíveis e antiaderente, bandeja coletor de resíduos, Porta com visor e iluminação interna. CERTIFICAÇÃO INMETRO	UND	1	R\$	501,95	R\$ 501,95
26	Forno elétrico 52L , de bancada. Equipamento fabricado com estrutura externa em aço inoxidável ou aço com pintura eletrostática, resistente à corrosão e de fácil limpeza. Deve possuir porta frontal com vidro temperado resistente ao calor, permitindo a visualização interna durante o preparo dos alimentos, equipada com puxador térmico para segurança do usuário. O forno deverá contar com controle de temperatura ajustável, com faixa mínima aproximada de 100 °C a 250 °C, e timer com desligamento automático de no mínimo 60 minutos, acompanhado de sinal sonoro ao término do tempo programado. O equipamento deve possuir resistências superior e inferior, permitindo diferentes modos de aquecimento, garantindo melhor distribuição de calor. Deve incluir luz indicadora de funcionamento. Internamente, deve possuir grade removível ajustável em pelo menos duas posições e bandeja coletora de resíduos, facilitando a limpeza. Características mínimas: • Capacidade: 52 litros • Alimentação: 127 V ou 220 V (conforme necessidade do órgão) • Potência mínima aproximada: 1500 W • Controle de temperatura regulável • Timer de até 60 minutos com desligamento automático • Resistências superior e inferior • Porta com vidro temperado	UND	1	R\$	513,22	R\$ 513,22



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	• Grade removível e bandeja coletora • Corpo com isolamento térmico • Produto novo, sem uso O equipamento deverá possuir certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).					
27	Forno Elétrico de Bancada: com capacidade aproximada de 46 litros. Requisitos mínimos Dimensões aproximadas: 35,2 x 56 x 40,2 cm (A x L x P), admitindo-se variação compatível com o padrão de fabricação do equipamento, desde que não comprometa sua funcionalidade e capacidade operacional. Potência aproximada: 1500 W com alimentação elétrica compatível com a rede disponível (127 V ou 220 V). • Controle de temperatura com ajuste até aproximadamente 230 °C • Timer de até 90 minutos com desligamento automático e aviso sonoro ao término do tempo programado • Função funcionamento contínuo (manter ligado) • Seleção de resistências superior e inferior • Grelha interna removível em aço inoxidável • Porta com visor em vidro resistente ao calor • Estrutura composta por metal, vidro e plástico resistente ao calor. CERTIFICAÇÃO INMETRO		UND	1	R\$ 739,39	R\$ 739,39
28	Forno Tipo Mufla Digital Capacidade e Volume: Câmara interna com volume útil de, no mínimo, 6,5 litros (referência aproximada de 30 x 15 x 15 cm). Construção e Estrutura: Câmara em material cerâmico refratário de alta resistência a choques térmicos e gabinete externo em chapa de aço com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática de alta resistência. Temperatura: Faixa de trabalho de 100°C até, no mínimo, 1200°C (máxima). Controle de Temperatura: Pannel de comando com controlador eletrônico microprocessado (PID) e display digital. Deve permitir a programação de rampas e patamares para aquecimento gradual. Sensor de temperatura compatível com a faixa de trabalho (Tipo K ou superior). Segurança e Ergonomia: Isolamento térmico de alta eficiência para minimizar o aquecimento das superfícies externas. Porta com abertura frontal projetada para proteção do operador contra a radiação de calor. Equipado com		UND	1	R\$ 9.094,33	R\$ 9.094,33



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	respiros/exaustão para saída de gases e descompressão. Potência e Elétrica: Potência nominal situada na faixa de 3.500 W a 4.000 W. Alimentação em 220 Volts. Dimensões Externas: Equipamento de bancada, com dimensões externas que permitam a instalação em espaço de aproximadamente (L) 80 cm x (C) 70 cm.					
29	Forno Microondas 20 L: Capacidade: 20 litros; Potência nominal: aproximadamente 800 W; Tensão de alimentação: 127 V ou 220 V (conforme especificação local); Frequência: 60 Hz; Níveis de potência: mínimo de 10 níveis ajustáveis; Comando: painel digital (teclado de membrana) ou mecânico (botões rotativos); Funções básicas: aquecer, descongelar e cozinhar; Prato giratório: vidro temperado, diâmetro aproximado de 24,5 cm; Iluminação interna: lâmpada embutida para visualização do conteúdo; Material interno: cavidade em esmalte ou aço pintado, de fácil higienização; Porta: com visor transparente e trava de segurança. CERTIFICAÇÃO INMETRO	214404-2/12	UND	1	R\$ 516,52	R\$ 516,52
30	Extrator de gordura: Equipamento para extração de lipídios e resíduos graxos com capacidade para 06 (seis) provas simultâneas. Gabinete construído em aço inox; vidraria em borossilicato composta por conjuntos extrator/recuperador e tubos Reboiler Ø 60 mm com junta esférica, condensadores tipo serpentina com junta cônica; Recuperação do solvente em até 80%, no próprio condensador e aquecimento do tubo Reboiler através do bloco em alumínio natural; Sistema de refrigeração Manifold com entrada e saída independente para cada condensador; Sistema para elevação das provas através de varetas e berços em inox para cartucho celulose; Controlador de temperatura eletrônico analógico individual com escala de 1 a 10; Sensor de temperatura PT100; Placas em cerâmicas de 250 watts cada; Temperatura até 300°C; Suporte para pendurar os condensadores; Painel em policarbonato texturizado a prova d'água; Pés autocolante de borracha; Cabo de força com dupla isolamento e plug com três pinos, duas fases e um terra.	195704-0/08*	UND	1	R\$ 28.917,50	R\$ 28.917,50
31	Seladora a Vácuo de Bancada: Vazão: mínimo, 3 m³/h. Estrutura: Construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e conformidade com normas sanitárias. Configuração de Selagem: Equipado com 01 (uma) barra de selagem.		UND	1	R\$ 4.540,66	R\$ 4.540,66



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	Dimensões da Barra: Barra de selagem com comprimento mínimo de 250 mm. Capacidade da Câmara: Dimensões aproximadas de 330 x 275 x 60 mm (C x L x A). Requisitos Elétricos: Tensão de operação de 220V, frequência de 50/60Hz. Potência nominal de aproximadamente: 120 W. Tipo: Equipamento de porte compacto, próprio para uso sobre bancada. Garantia técnica mínimo de 12 meses.					
32	Seladora a vácuo portátil de uso profissional , com estrutura robusta e capacidade de embalar produtos a vácuo em sacos e potes, além de função para marinar alimentos. Características Técnicas Mínimas: Estrutura/Carcaça: Construída inteiramente em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e facilidade na higienização. Sistema de Vácuo: Equipado com bomba de alto desempenho, com vácuo final mínimo de 98% (20 mbar ou inferior) e capacidade de deslocamento de ar compatível com regime de uso profissional, permitindo ciclos rápidos e sucessivos sem perda de pressão. Dimensões Aproximadas: Equipamento compacto, com dimensões próximas a 30,5 cm; 31cm 15,5cm (Comprimento x Largura x Altura), compatível com bancadas de trabalho. Barra de Selagem: Removível para facilitar a limpeza e manutenção, garantindo selagem hermética e segura. Painel de Comando: Display digital com ajustes de operação, contemplando no mínimo 3 níveis de intensidade de vácuo e 3 níveis de selagem para diferentes tipos de alimentos e embalagens. Versatilidade de Embalagens: Capacidade para operar tanto com sacos gofrados (texturizados) quanto com sacos lisos próprios para selagem a vácuo, possibilitando a selagem de alimentos secos, úmidos e líquidos. Funcionalidades Adicionais: Sistema de vácuo externo (via mangueira/cânula) compatível com potes, recipientes e tampas a vácuo. Função "Marinar" automatizada. Tensão: Bivolt automático ou 220V (a definir conforme demanda). Requisitos Complementares: O equipamento deve acompanhar manual de instruções em português. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.	238331-4/38	UND	4	R\$ 5.807,15	R\$ 23.228,60



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

33	CENTRÍFUGA PARA DETERMINAÇÃO de GORDURA (MÉTODO GERBER) Finalidade: Equipamento para análise de gordura em leite e derivados pelo método Gerber. Capacidade: Comporta para, no mínimo, 08 (oito) butirômetros simultaneamente. Construção: Gabinete e tampa fabricados em material resistente à corrosão (aço inoxidável ou polímero de alta resistência), com sistema de segurança que impeça a abertura da tampa com o rotor em movimento. Desempenho: Velocidade de rotação fixa ou ajustável em torno de 1.100 RPM (aceitar variação de +/- 10%). Equipada com temporizador digital ou analógico para controle de ciclo de 0 a 5 minutos, com desligamento automático. Sistema de Parada: Possuir sistema de frenagem elétrica ou mecânica para parada rápida do rotor após o término do ciclo, visando agilidade e segurança operacional. Motorização e Energia: Potência de motor adequada ao torque necessário, com consumo aproximado de 220W a 300W. Alimentação elétrica: 110V, 60Hz. Ergonomia e Dimensões: Equipamento de bancada com dimensões máximas aproximadas de 500mm x 550mm x 350mm e peso máximo de até 20 kg, garantindo estabilidade durante a operação.		UND	4	R\$ 4.680,88	R\$ 18.723,52
34	Bloco Digestor Macro: Temperatura ambiente +7 °C a 450 °C; Controlador de temperatura digital com sistema PID ou de tecnologia superior, e rampas e patamares; Tela de operação: TOUCH SCREEN 4,3'; Sensor de temperatura: Tipo 'J' c/ mola em inox; Precisão de controle: ±2°C; Uniformidade: ±5°C; Bloco: Em alumínio fundido com profundidade dos orifícios de 85 mm; Gabinete: Em aço inox 304 Dimensões (mm) aproximadas do Bloco: L=150 x P=420 x A=205 - Bloco + Galeria + Tubos: A=365; Potência: 1250 W A 3000W; Tensão: 220V 50/60Hz; Acompanha: 01 Galeria em INOX; 01 Controlador de temperatura digital com rampas e patamares; 05 Tubos macro em vidro borossilicato de 360mL (Ø50x250mm) com rosca já adaptado para a utilização com a galeria exaustora. O equipamento deve ser entregue novo, sem		UND	1	R\$ 9.378,92	R\$ 9.378,92



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	uso, em linha de produção e com manuais em português e com Termo de Garantia".					
35	Destilador de Nitrogênio/Proteína Capacidade 18 mL/min: Construído em aço inox 304 polido.; Caldeira em vidro boro-silicato 2000 mL embutido com enchimento semiautomático; Metodologia: Destilação por arraste de vapor (Método Kjeldahl). Sensor para indicação do nível da caldeira; dispositivo de segurança: para visualização do nível da caldeira; Protetor em acrílico na parte frontal; Vidrarias conexão tipo kjeldhal com copo dosador e válvula stop-flow em vidro boro-silicato; Tubulação em mangueira de silicone e cristal; Resistência espiral blindada em aço inox AISI 304; Chave geral de Liga/Desliga, com led vermelho; Porta fusível; Lâmpada 340 para visualizar nível da caldeira; Cabo de força com dupla isolamento e plug com três pinos, duas fases e um terra, de acordo com as normas ABNT NBR 14136;	195535-7/08	UND	1	R\$ 7.823,11	R\$ 7.823,11
36	Microscópio Biológico Binocular. O equipamento deverá possuir cabeçote binocular, com ajuste interpupilar e inclinação ergonômica, permitindo melhor adaptação ao usuário e maior conforto durante a utilização. Deverá ser equipado com conjunto de objetivas planacromáticas, com ampliações de 4X, 10X, 40X e 100X (imersão), montadas em revólver porta-objetivas rotativo, possibilitando a troca rápida das objetivas durante a observação. O microscópio deverá proporcionar aumento total de até aproximadamente 1000X, considerando a combinação das objetivas com as oculares. Deverá possuir sistema de focalização macrométrica e micrométrica, permitindo ajuste preciso do foco durante a observação das amostras. A iluminação deverá ser realizada por fonte de luz do tipo LED, com intensidade ajustável, proporcionando boa luminosidade, baixo consumo de energia e maior vida útil do sistema de iluminação. O equipamento deverá possuir platina mecânica ou mesa porta-lâmina, com presilhas ou sistema equivalente para fixação da lâmina, permitindo movimentação nos eixos horizontal e vertical para posicionamento da amostra. A estrutura deverá ser fabricada em material	061324-0/08	UND	4	R\$ 18.424,53	R\$ 73.698,12



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	resistente e estável, adequado ao uso laboratorial, garantindo durabilidade e estabilidade durante a operação. Requisitos mínimos • Tipo: microscópio biológico binocular • Cabeçote binocular com ajuste interpupilar • Conjunto de objetivas planacromáticas: 4X, 10X, 40X e 100X (imersão) • Revólver porta-objetivas rotativo para múltiplas objetivas • Aumento total de até aproximadamente 1000X • Sistema de foco macrométrico e micrométrico • Iluminação em LED com controle de intensidade • Platina ou mesa porta-lâmina com presilhas ou sistema de fixação equivalente • Estrutura resistente adequada para uso laboratorial					
37	Estufa de secagem e esterilização, com controlador digital microprocessado de temperatura. Faixa de trabalho de temperatura ambiente +5°C a 250°C, com resolução de leitura de 0,1°C. Circulação de ar forçada por microventilador interno para homogeneização da temperatura. Câmara interna construída em aço inoxidável e gabinete externo em aço carbono com pintura eletrostática epóxi. Possui 2 portas externas com vedação em perfil de silicone. Sistema de segurança contra superaquecimento com termostato analógico independente. Capacidade interna de no mínimo 150 litros. Acompanha no mínimo 2 prateleiras internas aramadas e removíveis. Alimentação elétrica: 220V (ou bivolt), 60Hz. Garantia mínima de 12 meses.		UND	1	R\$ 6.303,81	R\$ 6.303,81
38	Estufa de Cultura Bacteriológica Digital com Circulação de Ar Forçada. Descrição: Equipamento destinado à incubação e manutenção de culturas microbiológicas. A estufa deverá possuir capacidade interna aproximada de 280 litros, com câmara interna adequada para acondicionamento de materiais e meios de cultura utilizados em atividades microbiológicas. O equipamento deverá possuir sistema de controle digital de temperatura, permitindo programação e monitoramento preciso das condições internas de operação. A faixa de temperatura deverá alcançar até aproximadamente 60 °C, adequada para	238360-8/08	UND	1	R\$ 8.985,38	R\$ 8.985,38



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	processos de incubação bacteriológica, garantindo estabilidade térmica e uniformidade da temperatura no interior da câmara. Deverá possuir sistema de circulação de ar forçada, por meio de ventilação interna ou sistema equivalente, garantindo distribuição homogênea da temperatura em todo o volume interno do equipamento. O equipamento deverá possuir temporizador (timer) para programação do tempo de funcionamento, possibilitando maior controle dos processos de incubação. A estrutura externa deverá ser fabricada em material metálico resistente com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática, com acabamento que facilite a limpeza e proporcione durabilidade. A câmara interna deverá ser confeccionada em material metálico resistente à corrosão e adequado para uso laboratorial. A porta deverá possuir sistema de vedação térmica eficiente, garantindo estabilidade da temperatura interna durante o funcionamento. Internamente deverá possuir prateleiras removíveis e ajustáveis, permitindo acomodação adequada de frascos, placas ou outros recipientes laboratoriais.					
39	Batedeira Planetária Doméstica de Alta Performance. • Potência mínima: 700 W • Corpo em polipropileno de alta resistência ou material equivalente • Componentes metálicos em aço inoxidável • Tigela removível com capacidade aproximada de 05 litros • Sistema de mistura planetário com movimento simultâneo de translação e rotação dos batedores. Controle de velocidade eletrônico com, no mínimo, 12 velocidades distintas Acessórios Inclusos: No mínimo 03 (três) batedores específicos para diferentes densidades de massa: 01 (um) para massas leves (tipo globo/fouet), 01 (um) para massas médias (tipo pá/raquete) e 01 (um) para massas pesadas (tipo gancho). Segurança e Conformidade: Adequado para uso alimentício (materiais livres de BPA e componentes tóxicos), dotado de sistema de proteção térmica contra sobrecarga do motor (desligamento automático) e base antiderrapante. Deverá possuir certificação	134375-0/28*	UND	1	R\$ 491,52	R\$ 491,52



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	compulsória de segurança do INMETRO vigente.					
40	Processador de Alimentos (Tipo Cutter) Capacidade Nominal: Mínima de 5 litros. Motorização: Potência de, no mínimo, 0,5 CV (½ CV). Desempenho: Rotação aproximada de 1.730 RPM; consumo energético estimado em 0,37 kW/h. Construção: Estrutura robusta em aço carbono com acabamento resistente e corpo (gabinete/copo) em aço inoxidável AISI 304 ou material superior de grau alimentício. Dimensões aproximadas: 31 x 27 x 46 cm (A x L x P) Segurança e Higiene: Lâminas em aço inox de alta resistência para corte e trituração. Componentes em contato direto com o alimento devem ser totalmente desmontáveis, facilitando a higienização. Conformidade: O equipamento deve atender obrigatoriamente às normas do INMETRO e às diretrizes de segurança da NR-12 (sistema de segurança que impede o funcionamento com a tampa aberta).		UND	4	R\$ 3.024,76	R\$ 12.099,04
41	Moedor de carne semi-industrial inox. Descrição do Objeto: Equipamento eletromecânico, tipo moedor de carne, categoria semi-industrial, confeccionado com estrutura em aço inoxidável. Projetado para processamento, moagem e embutimento de proteínas em conformidade com as normas sanitárias e de segurança vigentes. Especificações Técnicas Detalhadas: Capacidade de Produção: Capacidade nominal de processamento de, no mínimo, 70 kg/h (setenta quilogramas por hora). Potência do Motor: Motor elétrico com potência nominal mínima de 1/3 CV (ou equivalente em Watts), dimensionado adequadamente para suportar o regime de trabalho contínuo da capacidade exigida, dotado de sistema de proteção contra sobrecarga. Material de Construção: Gabinete (carenagem externa), bandeja superior de alimentação e bocal coletor obrigatoriamente fabricados em aço inoxidável resistente à corrosão e de fácil higienização. Sistema de Corte: Equipado com lâmina de corte tipo cruzeta confeccionada em aço inoxidável de alta durabilidade. Elementos de Moagem: Devem ser fornecidas,		UND	4	R\$ 1.475,47	R\$ 5.901,88



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	no mínimo, 02 (duas) opções de discos intercambiáveis com furações de diâmetros distintos para diferentes granulometrias de moagem, além de 01 (um) disco modelador adicional. Acessórios Inclusos: 01 (um) funil próprio para fabricação de embutidos (linguiças/salsichas); 01 (um) bastão/soquete empurrador confeccionado em material plástico atóxico de alta densidade (polietileno), adequado para o manejo seguro dos alimentos pelo operador.					
42	Liquidificador industrial de alta rotação. Capacidade do copo: 4 litros, oferecendo amplo espaço para produções em escala comercial. Potência: 800 Watts, garantindo a força necessária para triturar ingredientes com rapidez. Rotação: 18.000 rpm (rotações por minuto), ideal para conferir textura lisa e homogênea aos líquidos em poucos segundos. Estrutura e Materiais Corpo e Copo: Fabricados inteiramente em aço inoxidável, um material higiênico, resistente a impactos e que facilita a limpeza e higienização diária. Lâminas: Conjunto de corte robusto em aço inox, projetado para otimizar o fluxo dos alimentos e garantir a eficiência na trituração. Design do Copo: Formato estruturado para concentrar os ingredientes próximos à base das lâminas, evitando desperdícios e melhorando o rendimento. CERTIFICAÇÃO INMETRO	217034-5/28	UND	1	R\$ 524,67	R\$ 524,67
43	Liquidificador Doméstico: Dimensões aproximadas: 22 x 20,5 x 42,1 cm (L x P x A) Capacidade útil do copo, 2 litros Potência aproximada: 1400 W Mínimo de 15 velocidades + pulsar Jarra confeccionada em material resistente e adequado para contato com alimentos Base com estrutura estável e resistente As partes em contato com alimentos deverão ser produzidas em material apropriado para uso alimentício, de fácil limpeza e higienização. O produto deverá possuir certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO)	238408-6/12	UND	4	R\$ 230,34	R\$ 921,36



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

44	Multiprocessador doméstico. Dimensões aproximadas 27x 28x 42 cm. Potência 1400 watts; 220 v, material PP e Inox, Incluir processador, copo de liquidificador, lâmina picadora, fatiador, ralador, palitador, espremedor, batedor, emulsificador e filtro. 2 velocidades e pulsar. Capacidade do processador de 2,1 L e copo 3,2 L. Peças removíveis para facilitar a higienização. CERTIFICAÇÃO INMETRO	352086	UND	4	R\$ 476,77	R\$ 1.907,08
45	Deionizador de água por coluna de resina intercambiável , tipo de bancada, adequado para uso em laboratório de análises de alimentos. Alimentação em baixa tensão, compatível com rede elétrica local através de fonte conversora. Gabinete compacto construído em material resistente a impactos e produtos químicos. Equipado com condutímetro integrado para monitoramento contínuo da qualidade da água, com sistema de alarme visual indicador de saturação da resina. Capacidade de vazão de, no mínimo, 50 litros por hora. Água produzida com condutividade compatível com os requisitos de água purificada para uso laboratorial analítico. Base estável de apoio com sistema de fixação antiderrapante ou por ventosas. Acompanha a primeira carga de resina de troca iônica.	238409-4/08	UND	2	R\$ 1.615,00	R\$ 3.230,00
46	Depurador de Ar Comercial/Residencial – Mínimo 80cm Descrição: Depurador de ar com função de exaustão e depuração, indicado para fogões de até 5 ou 6 bocas. Largura mínima de 800 mm. Capacidade de sucção/vazão mínima de 250 m³/h. Comando manual por botões ou painel touch com, no mínimo, 3 velocidades de operação. Sistema de filtragem composto por: filtro de alumínio lavável (retirada de gordura) e filtro de carvão ativado (eliminação de odores). Iluminação LED. Potência total nominal máxima do motor compatível com a vazão exigida, garantindo eficiência energética. Tensão de alimentação de 127V / 220V conforme demanda do local de instalação. Garantia mínima de 12 meses. CERTIFICAÇÃO INMETRO	212699-0/12	UND	1	R\$ 532,97	R\$ 532,97
47	Contador de Colônia: Equipamento destinado à contagem de colônias de microrganismos em placas de Petri. Deve possuir sistema de iluminação clara, homogênea e uniforme, braço articulado para posicionamento da lupa de leitura e acionamento por pressão. Capacidade e Ergonomia: Área de contagem: Adequada para acomodar placas de Petri com diâmetro de até 115 mm.		UND	4	R\$ 1.734,43	R\$ 6.937,72



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	Dimensões e Peso: Equipamento de porte compacto, compatível com uso em bancadas laboratoriais e fluxo em capelas de fluxo laminar, com peso máximo de até 4,0 kg. Sistema de Visualização e Contagem: Lupa de aumento: Lupa integrada com capacidade de ampliação mínima de 3x (ou superior), com braço ou haste articulada para ajuste livre de altura e ângulo. Sistema de registro: Contagem por meio de caneta sensível à pressão (tipo felt-tip marker ou similar). Indicadores: Confirmação de registro de contagem por sinal sonoro (beep) e display digital para visualização em tempo real do número de colônias. Operação: Sistema de zeragem (reset) manual de fácil acesso. Especificações Elétricas: Tensão de alimentação: Bivolt automático ou chaveável (110V / 220V). Frequência: 50/60 Hz. Acessórios Inclusos: 01 Caneta de contagem; 01 Lupa de aumento; Manual de instruções em língua portuguesa.					
48	Tanque Fermentador Para Cerveja Artesanal 50 Litro Inox Equipamento destinado ao processo de fermentação e maturação de cerveja artesanal e outros líquidos alimentícios, com capacidade nominal de aproximadamente 50 litros. • Material e Estrutura: Confeccionado integralmente em aço inoxidável austenítico de grau alimentício (tipo AISI 304), garantindo alta durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização. Corpo vertical com formato de fundo cônico, montado sobre base de sustentação própria e estável (pés de apoio). • Acabamento: Superfície interna com acabamento polido sanitário de baixa rugosidade, livre de rebarbas ou frestas, visando evitar o acúmulo de resíduos e contaminações. Superfície externa polida ou escovada. • Fechamento e Vedação: Tampa ou fechamento superior seguro, dotado de sistema de vedação hermética (anel em silicone atóxico de grau alimentício) que garanta a estanqueidade durante todo o processo biológico. • Conexões e Acessórios: Equipado com saídas e conexões sanitárias padronizadas de mercado (do tipo Tri-Clamp ou similar amplamente comercializado), sendo: o 01 (uma) saída na base do cone para	238422-1/28	UND	4	R\$ 1.469,00	R\$ 5.876,00



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	extração total de sedimentos e leveduras (purga); o 01 (uma) saída lateral no cone (válvula de amostragem/rechego) para escoamento seguro do líquido fermentado; o Esperas/conexões prontas no corpo do tanque que permitam a instalação de acessórios para medição de parâmetros como pressão (manômetro/válvula de alívio) e temperatura (poço termométrico), sem comprometer a vedação do equipamento.					
49	Forma para fabricação de embutidos: Totalmente confeccionado em chapa de aço inoxidável (AISI 304 ou superior), adequado para contato direto com alimentos, garantindo resistência à corrosão, oxidação e facilidade de higienização. Equipado com tampa removível e sistema de molas ou travas de pressão em aço inoxidável, dimensionadas para garantir a compactação homogênea do produto durante o processo de cozimento, para fabricação de presunto. Modelo oval e Capacidade nominal entre 1,100 kg e 1,300 kg		UND	8	R\$ 639,10	R\$ 5.112,80
50	Chapa Aquecedora para Laboratório: Em formato redondo, com diâmetro de 18cm. Confeccionada em material resistente a choques térmicos e produtos químicos (alumínio fundido ou cerâmica). Ajustável, com termostato capilar ou sistema eletrônico para variação de temperatura (ex: de 50°C até 350°C ou superior). Resistência blindada com potência adequada ao tamanho da placa (aproximadamente 1000W a 1200W, voltagem de 110V e frequência de 50/60Hz. Gabinete construído com material anticorrosivo e isolamento térmico adequado. A base do equipamento deverá possuir pés antiderrapantes ou base emborrachada, garantindo estabilidade e segurança total durante o uso e a manipulação de frascos. Cabo de alimentação com plugue de três pinos e fio terra, atendendo aos padrões vigentes da ABNT (ABNT NBR 14136). Documentação: Acompanha manual de instruções em língua portuguesa. Garantia: Mínimo de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.		UND	3	R\$ 2.506,93	R\$ 7.520,79
51	Embutidora/ensacadora manual de carnes, com capacidade volumétrica aproximada entre 500 ml e 700 ml (capacidade de carga de até 0,7 kg de massa por recarga). O corpo do equipamento deve ser confeccionado em material plástico de alta resistência com componentes estruturais em metal. O produto		UND	4	R\$ 53,87	R\$ 215,48



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	deve obrigatoriamente acompanhar 03 (três) funis intercambiáveis de diâmetros distintos (fino, médio e grosso), adequados para a confecção de diferentes calibres de embutidos como linguiças, salames, kaftas e salsichas. Sistema de fixação e operação manual simples e higiênico..					
52	Desidratadora Industrial Profissional: Equipamento com capacidade mínima de 18 bandejas internas removíveis em aço inoxidável, garantindo área útil interna para distribuição uniforme dos produtos a serem desidratados. Gabinete estrutural externo e interno totalmente construído em aço inoxidável, com porta equipada com visor transparente (vidro temperado ou material equivalente de alta resistência térmica) para acompanhamento do processo. O equipamento deverá possuir dimensões aproximadas que comportem a capacidade exigida (profundidade entre 40-60 cm, largura entre 50-60 cm e altura proporcional ao número de bandejas), admitindo pequenas variações compatíveis com o padrão de fabricação. Potência a partir de 800W, adequada para operação eficiente e contínua, com tensão bivolt ou adaptável às redes elétricas 110V ou 220V, conforme a necessidade do local. Deverá contar com sistema de circulação de ar forçado (distribuição interna), garantindo desidratação uniforme dos produtos em todas as bandejas. O painel de controle deverá permitir o ajuste preciso da temperatura e do tempo de operação (temporizador), garantindo precisão e segurança durante o processo.		UND	4	R\$ 4.088,87	R\$ 16.355,48
						R\$ 525.656,20

CONSUMO						
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CÓDIGO	UND	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR TOTAL
53	Eletrodo para pHmetro. Eletrodo Combinado de vidro. Faixa de medição de 0 a 14. Material do corpo, vidro resistente a soluções químicas. Conector BNC universal, comprimento do cabo de 1 metro.	176234-6/36	UND	4	R\$ 638,50	R\$ 2.554,00
54	Destilador a vapor, de clewenger, para extração de óleos vegetais, fabricado em vidro borossilicato 3.3, junta esmerilhada 24/40, com balão fundo redondo, 2000ml.	238442-6/35	UND	1	R\$ 985,07	R\$ 985,07



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

55	Jarra anaeróbica destinada ao armazenamento ou manipulação de líquidos em condições controladas, adequada para uso em laboratórios, ensino e pesquisa científica. O equipamento deverá possuir capacidade nominal de 3,5 litros, com dimensões aproximadas de 160 mm de diâmetro e 200 mm de altura, admitindo variações compatíveis com o padrão de fabricação, desde que não comprometam sua funcionalidade. Deverá ser confeccionada em acrílico transparente de alta resistência, garantindo visibilidade interna do conteúdo, durabilidade e resistência a impactos leves, além de facilidade de limpeza e higienização. A jarra deverá possuir boca adequada para acesso ao conteúdo e ser compatível com sistemas laboratoriais padrão para manipulação de líquidos em condições anaeróbicas, sem risco de vazamento durante o uso.	238446-9/35	UND	4	R\$ 1.114,33	R\$ 4.457,32
56	Copos de Becker de 250 ml - Recipiente para laboratório em formato cilíndrico (tipo Griffin), de forma baixa, fabricado em vidro borossilicato 3.3 de alta resistência térmica (aprox. 500°C) e a ataques químicos. Possui fundo plano, parede uniforme orla reforçada e bico vertedor para fácil escoamento. Graduação impressa em tinta cerâmica de alta durabilidade e tarja para anotações. Atende às normas internacionais de qualidade.	062158-7/35	UND	10	R\$ 18,68	R\$ 186,80
57	Bureta graduada com capacidade volumétrica de 25 ml, confeccionada integralmente em vidro borossilicato de alta resistência a choques térmicos, impactos mecânicos e agressão química por ácidos e bases. Calibração correspondente à Classe A, com tolerância máxima permitida de erro de +/- 0,05 ml (ou rigor inferior) atendendo integralmente aos requisitos das normas internacionais ISO 385 ou ASTM E287, com calibração baseada na temperatura padrão de 20°C. Equipada com torneira (chave) de fechamento e dosagem fina, intercambiável, confeccionada em material polimérico quimicamente inerte do tipo Politetrafluoretileno (PTFE/Teflon) ou similar de igual ou superior desempenho. O sistema de acionamento deve dispensar obrigatoriamente o uso de graxa lubrificante, garantindo estanqueidade total, ausência de vazamentos e travamentos durante o manuseio. Deve possuir dispositivo de retenção mecânica (anel/porca de segurança) que impeça o desprendimento acidental do miolo da torneira.	004817-8/35	UND	5	R\$ 82,27	R\$ 411,35



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	Cada unidade fornecida deverá conter gravado no próprio corpo de vidro, de forma indelével: a marca/logomarca do fabricante, a capacidade (25 ml), a subdivisão (0,1 ml), a temperatura de calibração (20°C), a indicação da classe de precisão (Classe A). O produto deverá ser fornecido em embalagem individual protetora contra impactos, contendo externamente as identificações do produto e lote. O transporte deve garantir que as peças cheguem ao destino final sem trincas, fissuras, rebarbas ou qualquer defeito que comprometa a segurança laboratorial.					
58	Pisseta: Frasco confeccionado em Polietileno (PE) ou Polipropileno (PP) virgem, atóxico, flexível e translúcido, que permite fácil visualização do nível do líquido. Capacidade volumétrica: 500 mL. Tampa rosqueável com bico curvo (ou cânula) integrado, projetada para evitar vazamentos e permitir o controle preciso do fluxo e direcionamento do jato. Graduação: Corpo com graduação impressa em silk-screen indelével, com escalas de medição claras e legíveis (em mililitros). Identificação: Superfície com área para fácil identificação do produto armazenado (espaço para anotação). Resistência: Material quimicamente resistente a reagentes comuns de laboratório e livre de tensões internas.	091116-0/35	UND	10	R\$ 16,39	R\$ 163,90
59	Butirômetro para leite: Método de análise compatível: método volumétrico utilizado em análises de gordura em leite, método Gerber ou equivalente. Material de fabricação: vidro borossilicato ou material equivalente resistente a agentes químicos e variações térmicas. Escala graduada: em porcentagem de gordura (%) Faixa de medição: aproximadamente 0 a 8% ou faixa equivalente adequada à análise de leite. Divisão mínima da escala: adequada para leitura precisa da concentração de gordura. Coluna de leitura: alongada e graduada para leitura direta do teor de gordura. Gargalo: compatível com rolha ou sistema de vedação apropriado para análises laboratoriais. Compatibilidade com centrifugação em centrífuga específica para butirômetros.	231305-7/35	UND	32	R\$ 341,01	R\$ 10.912,32



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

60	Butirômetro para queijo (Conjunto Completo de Análise) Método analítico compatível: Método volumétrico utilizado para determinação de gordura em derivados lácteos (método Van Gulik ou equivalente adaptado para queijo por pesagem de amostra). Corpo do instrumento (Vidraria principal): Fabricado em vidro borossilicato de alta resistência a reagentes químicos e a variações bruscas de temperatura. Projetado para suportar centrifugação e aquecimento em banho-maria. Possui duas aberturas opostas e coluna de leitura alongada para visualização direta do teor de gordura. Escala graduada: Gravação permanente e de alta nitidez em porcentagem (%) de gordura. Faixa de medição: Adequada para análise de queijos, cobrindo a faixa de 0 a 40%. Divisão da escala: Graduação mínima de 0,5%, permitindo leitura precisa. Acessórios inclusos obrigatórios (Kit Completo): 01 Copo de pesagem (pesa-amostra): Fabricado em vidro, com perfurações na base, dimensionado para conter e introduzir a amostra de queijo no interior do instrumento. 02 Rolhas de vedação: Fabricadas em borracha resistente a ácidos e reagentes químicos da análise (sendo uma rolha cônica e uma rolha específica com canal de encaixe para o copo de pesagem), garantindo vedação hermética durante o processo de centrifugação. Compatibilidade: Adequado para uso em centrífugas laboratoriais padrões para butirômetros (tipo Gerber).	238488-4/35	UND	32	R\$ 661,86	R\$ 21.179,52
						R\$ 40.850,28

PERMANENTE	R\$ 525.656,20
CONSUMO	R\$ 40.850,28
TOTAL	R\$ 566.506,48

O custo total da contratação é de R\$566.506,48 (Quinhentos e sessenta e seis mil, quinhentos e seis reais e quarenta e oitenta centavos).



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

3- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. MOTIVO DA CONTRATAÇÃO

3.1.1. As aquisições da instituição em atendimento ao dispositivo legal, são realizadas visando garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos. Portanto, a aquisição do material atende ao Curso de Tecnologia em Alimentos, conforme especificações e prazos constantes deste Termo de Referência.

Nesse contexto, enumeramos as soluções possíveis para a aquisição do material:

3.2. Solução 1: Aquisição de bens e produtos comuns através de Pregão Eletrônico

3.2.1. A adoção da modalidade de licitação pregão para aquisição de bens comuns encontra-se amparada na Lei nº 14.133/2021, e na sua forma eletrônica, não envolvendo complexidade técnica na sua aquisição.

3.2.2. É uma modalidade de licitação que garante celeridade do procedimento licitatório sem perder qualidade, uma vez que nesta modalidade ocorre inversão de fases e menores prazos. Além disso, facilita o alcance de competidores, assegurando de maneira mais prática maior competitividade.

3.2.3. Dessa forma, o Pregão Eletrônico garante maior vantajosidade econômica para Administração, pois:

- (a) os custos com a licitação acabam sendo significativamente menores em comparação com outras modalidades de licitação;
- (b) é possível alcançar um número maior de fornecedores, permitindo que haja uma ampliação da competitividade e, consequentemente, possibilitando que os competidores ofereçam preços menores mantendo a qualidade das propostas;
- (c) e, por fim, garantindo maior sustentabilidade socioambiental, uma vez que há uma redução expressiva no uso de recursos naturais, a exemplo do papel.

3.3. Solução 2: Adesão a Ata de Registro de Preços

3.3.1. Por intermédio da Lei nº14.133/2021, estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, regulamentado pelo e Dec. nº11.462/2023 o Sistema de Registro de Preços, estabelece-se a possibilidade de a proposta mais vantajosa numa licitação ser aproveitada por outros órgãos e entidades.

3.4. Solução 3: Dispensa de Licitação

3.4.1. De acordo com Art. 75, da Lei n.º 14.133/2021, a seguir transcrito: “É dispensável a licitação:

II - Para contratação que envolva valores inferiores a R\$62.725,59 (Sessenta e dois mil, setecentos e vinte e cinco reais e cinquenta e nove centavos), no caso de outros serviços e compras;

3.4.2. Regulamentado pelo Dec. Estadual nº2.787/2022 de 29.11.2022 e;

3.4.3. A previsão do valor desta contratação ultrapassa o valor máximo permitido para dispensa de licitação atualmente conforme **Decreto nº12343/2024** é de R\$62.725,59 (Sessenta e dois mil, setecentos e vinte e cinco reais e cinquenta e nove centavos). Sendo assim, torna-se inviável a aplicação desta solução.



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

3.5. Análise comparativa e escolha entre as soluções existentes:

3.5.1. Diante das análises feitas acerca das soluções existentes, verifica-se que, Solução 1 é viável, é a solução mais adequada e vantajosa para atender à demanda de material Permanente e Consumo específicos para atender ao Centro de Ciências Naturais e Tecnologia (CCNT) / Curso de Tecnologia em alimentos, da Universidade do Estado do Pará, é a **Solução 1: Aquisição de bens e produtos comuns através de Pregão Eletrônico**, amparado na Lei nº 14.133/2021

3.5.2. A solução 2 não seria vantajosa para Administração, pois demandaria contratações por meio várias adesões a atas de registro de preços para possivelmente conseguir atender aos objetos indicados. Logo, a solução 2 seria desvantajosa tanto em termos econômicos quanto em termos de gerenciamento das contratações.

3.5.3. A solução 3 não é viável, **em conformidade com o art. 75, Inciso II, da LEI 14.133/2021** por tratar-se de produtos com valor estimado superior ao estipulado no **Decreto nº12343/2024**.

3.6. Em suma, diante da apreciação das soluções elencadas, a **Solução 1 - Aquisição de bens e produtos comuns através de Pregão Eletrônico** amparado na Lei nº 14.133/2021, **foi a mais vantajosa** sendo através de sua forma eletrônica, não envolvendo complexidade técnica na sua aquisição.

4- NATUREZA DO BEM

☒ Comum.

☐ Especial.

5- PROVA DE QUALIDADE, RENDIMENTO, DURABILIDADE E SEGURANÇA DO BEM

5.1. HAVERÁ PROVA DE QUALIDADE

☐ Sim.

☒ Não

5.2. O EDITAL EXIGIRÁ A AMOSTRA

☐ SIM

☒ Não

5.3. GARANTIA DO BEM

☒ **Sim (Validade do Produto)**

5.3.1. A empresa deverá especificar com descrição precisa e clara dos objetos licitados com indicação de marca, prazo de validade, procedência e outros elementos que de forma inequívoca identifiquem o objeto através de catálogos e folders, ressaltando que catálogos e folders não desclassifica a proposta;

5.3.2. Os materiais devem ter prazo de validade mínimo 12 (doze) meses.

5.3.3. As empresas fornecedoras deverão substituir, no prazo máximo de 05 (cinco) dias a partir do recebimento de comunicado formal, do Almoxarifado, todo e qualquer material que for entregue com defeito.



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

5.3.4. A UEPA/PA, a qualquer momento, poderá encaminhar o material fornecido ao fabricante/representante, para comprovação de autenticidade.

5.3.5. Os materiais serão recebidos provisoriamente para verificação das especificações.

5.3.6. O aceite definitivo consistirá na atestação emitida pelos responsáveis pelo recebimento dos materiais na nota fiscal.

☐ Não

5.4. HAVERÁ ASSISTÊNCIA TÉCNICA?

☐ Sim.

☒ Não

6-CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

6.1. FORMA DE CONTRATAÇÃO

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

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

6.1.3. O critério de julgamento da proposta é o menor preço por item.

6.1.4. A aquisição será através de **Pregão Eletrônico** amparado na Lei Federal nº 14.133/2021

6.2. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

☒ **MENOR PREÇO**

☐ **MAIOR DESCONTO**

6.3. O ORÇAMENTO ESTIMADO É SIGILOSO?

☐ **SIM**

☒ **NÃO**

6.3.1. Valor Global Estimado: **R\$566.506,48 (Quinhentos e sessenta e seis mil, quinhentos e seis reais e quarenta e oitenta centavos).**

6.3.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços no **ITEM 2- Especificações técnicas** e quantitativos dos bens deste Termo de Referência

6.4. CRITÉRIO PARA A PROPOSTA SER ACEITA

6.4.1. A proposta deve observar os valores unitários e global máximos aceitáveis conforme planilha de composição de preços do orçamento estimado;

6.4.2. O preço final deverá incluir todas as despesas referentes aos tributos, frete e demais encargos indispensáveis ao perfeito cumprimento das obrigações contratuais.

6.4.3. Devem ser observadas as normativas contidas na legislação em vigor, observando-se o quanto constar no futuro Edital do certame.

6.4.4. Manter à mesma condição de habilitação, em especial, no que se refere ao recolhimento dos impostos federais, estaduais e municipais, durante toda a execução do objeto, as quais são obrigatórias para a emissão de pagamentos;

6.4.5. Cumprir, fielmente todas as normas previstas na Lei nº14.133/21 e no Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei nº8.078/90)



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

6.4.6. Entregar o objeto, rigorosamente em conformidade com todas as condições e prazos estipulados neste Termo de Referência.

6.4.7. Na proposta deverá constar obrigatoriamente a marca, que esteja em conformidade com a marca ofertada na hora do lance do Pregão Eletrônico.

6.4.8. No caso do não encaminhamento de CATÁLOGOS, FOLDERS, ENCARTES ou FOLHETOS TÉCNICOS quando requisitado, ou, sendo constatado, através desses informativos, que os bens ofertados não atendem o especificado, a licitante em questão será desclassificada.

6.5. ITENS COM PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE?

☒ **SIM**

☐ **NÃO**

7-REQUISITOS DA CONTRATADA

7.1. EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO TÉCNICA

SIM, EXCLUSIVAMENTE PARA OS ITENS DE EQUIPAMENTOS DE PRECISÃO E DE AGROINDÚSTRIA INDUSTRIAL LISTADOS NO ITEM **7.2.1.1**;

NÃO, PARA OS DEMAIS ITENS CORRENTES E DE CONSUMO DA PLANILHA.

7.2. QUALIFICAÇÕES TÉCNICAS EXIGIDAS

☒ **SIM**

7.2.1. APRESENTAÇÃO DE 1 (UM) OU MAIS ATESTADOS DE CAPACIDADE TÉCNICA, EXPEDIDOS POR PESSOA JURÍDICA DE DIREITO PÚBLICO OU PRIVADO, QUE COMPROVEM A APTIDÃO DA LICITANTE PARA O FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTOS COMPATÍVEIS EM CARACTERÍSTICAS COM O OBJETO LICITADO, ADMITINDO-SE EXPRESSAMENTE O SOMATÓRIO DE ATESTADOS.

7.2.1.1. PARÂMETRO DE FLEXIBILIZAÇÃO QUANTITATIVA (ART. 67, § 2º, LEI Nº 14.133/21): PARA FINS DE COMPROVAÇÃO DE QUANTIDADE, A EXIGÊNCIA LIMITAR-SE-Á AOS ITENS DE MAIOR RELEVÂNCIA TÉCNICA E VALOR ECONÔMICO, DEVENDO O(S) ATESTADO(S) COMPROVAR O FORNECIMENTO PRÉVIO DE, NO MÍNIMO, **50% (CINQUENTA POR CENTO)** DO QUANTITATIVO ESTIMADO NA PLANILHA PARA OS SEGUINTE ITENS ESPECÍFICOS:

- **EQUIPAMENTOS DE PRECISÃO:** PHMETRO, BALANÇA ANALÍTICA, BALANÇA DE PRECISÃO, MICROSCÓPIO CLÍNICO, AGITADOR MAGNÉTICO, CENTRÍFUGA, REFRAÔMETRO, ESTUFAS E DESTILADOR.
- **EQUIPAMENTOS DE AGROINDÚSTRIA:** DEFUMADOR PROFISSIONAL, TANQUE FERMENTADOR, DESIDRATADOR ALIMENTAR E EMBUTIDORA DE CARNES.

7.2.1.2. FICA DISPENSADA A APRESENTAÇÃO DE ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA PARA OS ITENS CARACTERIZADOS COMO BENS DE CONSUMO, VIDRARIAS LABORATORIAIS E ELETRODOMÉSTICOS DE USO COMUM (TAIS COMO FREEZERS, REFRIGERADORES, MICRO-ONDAS, LIQUIDIFICADORES, PISSETAS, BURETAS, COPOS DE BECKER E ELETRODOS), TENDO EM VISTA A SUA BAIXA COMPLEXIDADE, PRONTA ENTREGA E AMPLA OFERTA NO MERCADO VAREJISTA, CONFORME PERMISSIVO DO ART. 67 DA LEI Nº 14.133/21.

7.2.2. As licitantes deverão disponibilizar, quando solicitadas, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados de capacidade técnica apresentados.

7.2.3. Assumir o ônus e responsabilidade pelo recolhimento de todos os tributos federais, estaduais e municipais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste Termo, bem como pelo custo de frete na entrega, e demais custos inerentes ao fornecimento dos produtos;

7.2.4. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, inclusive aquelas com deslocamentos, enquanto perdurar a vigência da garantia oferecida pela contratada ou fabricante, a que for maior, e ainda, com a disponibilização de material de reposição no mercado nacional por prazo não inferior a 6 (seis)



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

meses contados da entrega do material, quando couber;

7.2.5. Manter à mesma condição de habilitação, em especial, no que se refere ao recolhimento dos impostos federais, estaduais e municipais, durante toda a execução do objeto, as quais são obrigatórias para a emissão de pagamentos;

7.2.6. Cumprir, fielmente todas as normas previstas na Lei nº14.133/21 e no Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei nº8.078/90)

7.2.7. Entregar o objeto, rigorosamente em conformidade com todas as condições e prazos estipulados neste termo de referência.

☐ Não será exigida prova de qualificação técnica em razão da baixa complexidade da contratação.

7.3. HÁ CRITÉRIO DE SUSTENTABILIDADE?

☒ **SIM**

Especificar:

7.3.1. Entregar produtos preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento, conforme IN nº 01 de 19/01/2010.

7.3.2. Subcontratação: Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

☐ **Não**

7.4. HÁ RISCOS A SEREM ASSUMIDOS PELA CONTRATADA?

☒ **Sim.**

Especificar :

7.4.1. Proposta com valor acima do estimado;

7.4.2. As empresas fornecedoras deverão substituir, no prazo máximo de 05 (cinco) dias a partir do recebimento de comunicado formal, do Fiscal do contrato, todo e qualquer produto que for entregue com defeito.

7.4.3. Falhas na especificação técnica

☐ **Não**

8- FORMA DE ENTREGA DO BEM

8.1. COMO O BEM DEVE SER ENTREGUE?

8.1.1. O material deve ser totalmente entregue de uma só vez, conforme quantitativo constante deste Termo de referência.

8.1.2. Todos os produtos, por ocasião da entrega, deverão ter impresso, em sua embalagem, a identificação do fabricante, o prazo de garantia para permanente, que não poderá ser inferior a 12 (doze) meses.

8.1.3. A Licitante Vencedora fica obrigada a cumprir o seguinte prazo:

a) O prazo de entrega dos bens é de até **20 (vinte) dias corridos**, a partir do envio da Nota de Empenho ao Licitante, via e-mail, conforme a demanda solicitada, a ser entregue no Almoxarifado Central da UEPA, situado à Trav. Mauriti, nº 695, Bairro da Pedreira Belém - Pará Cep. 66.083-000, de segunda a sexta, no horário das 8h às 16h, em dias úteis.



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

8.1.4. Os materiais serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

8.1.5. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 3 dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.1.6. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.1.7. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.1.8. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.2. LOCAL E HORA DA ENTREGA DO BEM

8.2.1. Os produtos acompanhados das respectivas Notas Fiscais deverão ser entregues no Almoxarifado Central da UEPA, situado à Trav. Mauriti, nº 695, Bairro da Pedreira Belém - Pará Cep. 66.083-000, de segunda a sexta, no horário das 8h às 16h. Fone: (91) 3284-9117.

9- PRAZO, FORMA DE PAGAMENTO E GARANTIA DO CONTRATO

9.1. PRAZO DO CONTRATO

- ☐ **60 (SESENTA) DIAS.**
☒ **180 (CENTO E OITENTA) DIAS**
☐ **12(DOZE) MESES.**

9.1.1. Será dispensada a celebração de instrumento específico escrito de contrato, na forma da Lei nº 14.133/2021, sendo o mesmo substituído pelos seguintes instrumentos em conjunto:

9.1.2. Certificado de Garantia dos produtos.

9.1.3. Propostas registradas.

9.1.4. Nota de empenho.

9.1.5. Na data de emissão da Nota de Empenho será verificada pela Diretoria de Finanças, a comprovação das condições de habilitação consignadas no Edital, nos documentos por ele abrangidos, as quais deverão ser mantidas pela licitante durante a vigência do contrato, devendo seu resultado ser impresso e juntado ao processo

9.2. HAVERÁ POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO?

- ☒ **Sim**, nas hipóteses do art. 111 da Lei Federal nº 14.133/21
☐ **Não**

9.3. FORMA DE PAGAMENTO



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

9.3.1. A UEPA pagará à empresa fornecedora o valor equivalente a entrega dos materiais, nos termos da proposta mediante empenho e atestado da Nota Fiscal;

9.3.2. Para os fornecedores domiciliados neste Estado, o pagamento será realizado através de crédito em Conta Corrente no Banco do Estado do Pará, conforme Decreto Estadual nº 877, de 31/03/08;

9.3.3. Para os fornecedores de outros Estados que não tiverem conta conforme o Decreto, o pagamento será efetuado através de Conta informada pelo interessado com pagamento de taxas a cargo do prestador do Serviço e/ou fornecedor.

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

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

9.3.6. O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

Prova da regularidade Fiscal:

9.3.7. Por consulta ao SICAF ou Cadastramento Unificado de Licitante, OU

9.3.8. Pela apresentação dos documentos constantes no art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21, quando não for possível consulta aos sistemas oficiais

9.4. QUAL A GARANTIA DO CONTRATO?

☐ SIM

☒ NÃO HÁ

Justificativa: Os Materiais serão de entrega imediata, após recebimento da nota de empenho, e não tem complexidade técnica necessária para exigência de garantia do contrato.

9.5. Da Fiscalização

9.5.1. A fiscalização quanto ao cumprimento deste Contrato será representada pela servidora, **Ivonete Quaresma da Silva de Aguiar – 5905563/1**, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgir e de tudo dar ciência à Administração, conforme art. 117 da Lei nº 14.133/2021

10- PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1- DADOS ORÇAMENTÁRIOS DA CONTRATAÇÃO

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Universidade do Estado do Pará deste exercício, na dotação a ser discriminada pela DIPE/UEPA, no momento da indicação da reserva orçamentária a ser solicitada.

Belém, 08 de setembro de 2025.

Marilane de Sousa Ferreira

DARM/UEPA



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
PAE nº 2025/3614634

1-INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1. ÁREA	Universidade do Estado do Pará
REQUISITANTE:	CCNT: Curso de Tecnologia de Alimento
1.2. LOCALIZAÇÃO:	Rua do Una, 156 Telégrafo Belém - Pará Cep: 66.050-540

2- OBJETO

2.1. O presente Estudo Técnico Preliminar refere-se a Aquisição de Material Permanente e Consumo para atender ao CCNT/ Curso de Tecnologia em Alimentos da Universidade do Estado do Pará.

3- DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

3.1. Visa atender às demandas institucionais do Curso de Tecnologia em Alimentos, atuando de forma integrada com as Coordenações Adjuntas e os Coordenadores de Laboratório dos diferentes campi onde o curso é ofertado, reafirmando seu compromisso com a excelência do ensino e com a formação de profissionais de elevado nível técnico e científico onde a aquisição de materiais e equipamentos são indispensáveis à estruturação e ao fortalecimento dos laboratórios do curso.

4-DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

4.1. TIPO DE OBJETO

- ☒ **Permanente**
☒ **Consumo.**
☐ **Serviço**

4.1.1. Os produtos referentes a esta contratação deverão ser entregues pelo fornecedor, de acordo com as especificações definidas em edital (Termo de Referência), sendo que o fornecedor deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues.

4.1.2. Os bens a serem adquiridos se enquadram como bens comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado, consoante Lei nº 14.133/2021.

4.1.3. O prazo de entrega dos bens é de até **20 (vinte) dias corridos**, a partir do envio da Nota de Empenho ao Licitante, via e-mail, no Almoxarifado Central da UEPA, sito Trav. Mauriti, 695, - Pedreira - Belém - PA, CEP: 66083-000

4.1.4. Os materiais acompanhados das respectivas Notas Fiscais e o(s) **CERTIFICADO DE GARANTIA** deverá (ão) ser entregue no Almoxarifado Central, localizado na Trav. Mauriti. nº695 Bairro da Pedreira Belém - Pará Cep: 66083-000, das 8h às 16h, em dias úteis. Tel (91) 3284-9117 correndo por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega do produto;



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

4.1.5. Como requisito elementar, os bens deverão ser novos e entregues acondicionados adequadamente em suas embalagens originais lacrada e deverá, comprovadamente, estar em fase normal de produção/fabricação, não sendo aceitos materiais descontinuados ou fora de linha de produção do fabricante. Os materiais deverão ser fornecidos com todos os acessórios necessários à sua perfeita instalação e funcionamento, incluindo a documentação técnica completa e atualizada, como manuais, guias de instalação e outros pertinentes.

4.1.6. Havendo algum fator que comprometa a qualidade do produto, como transporte inadequado ou mercadoria cuja embalagem se encontra avariada, a entrega do bem será recusada.

4.1.7. Os bens demandam uma logística de média complexidade no seu deslocamento, cujos custos de entrega até o local determinado pelo contratante, bem como a montagem, devem estar inclusos no preço dos produtos.

4.1.8. Na entrega, o responsável da empresa contratante irá avaliar, juntamente com o responsável técnico da empresa contratada, se cada item contém as devidas especificações acordadas neste Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência.

4.1.9. Caso todos os itens estejam de acordo com as especificações, será assinado um termo de atesto na nota fiscal pelas partes contratantes, em duas vias, devendo uma via ficar com a empresa contratante e a outra com a empresa contratada.

4.1.10. Caso algum item não seja entregue, ou não esteja de acordo com as especificações, ou apresente algum tipo de defeito, como furo, ferrugem, amassado ou pintura incompleta, o produto não deverá ser aceito, sendo comunicado à autoridade competente da Unidade e assinado um termo pelo responsável técnico da contratante, também em duas vias, onde uma ficará com a empresa contratante e outra com a empresa contratada, devendo o item ser entregue/substituído no prazo máximo de 30 (trinta) dias, com os custos correndo por conta da empresa contratada.

3.1.11. Subcontratação – não será admitida a subcontratação.

4.2. NATUREZA

- ☐ Continuada.
- ☐ Com monopólio.
- ☐ Sem monopólio.
- ☒ Não continuada

4.3. VIGÊNCIA DO CONTRATO

- ☒ 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da emissão da Nota de Empenho.
- ☐ 30 DIAS
- ☐ 12 meses.



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

4.4. PRORROGAÇÃO DO CONTRATO

- ☒ Sim. Nas hipóteses do art. 111 da Lei Federal nº 14.133/21
- ☐ Não.
- ☐ Não se aplica porque o prazo é indeterminado.

4.5 HÁ TRANSIÇÃO COM CONTRATO ANTERIOR?

- ☐ Sim.
- ☒ Não.

4.6 PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE

4.6.1. DESCRIÇÃO DETALHADA

4.6.1.1. O padrão mínimo de qualidade, baseado nas necessidades do CCNT/ Curso de Tecnologia em Alimentos, constam no **Item 8.2. Estimativa de Preços deste ETP e anexo I – Termo de Referência com as especificações técnicas e quantitativos dos bens a serem fornecidos.**

4.7 CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

- ☒ Sim.

Observações: Quanto aos critérios de sustentabilidade, os materiais deverão, preferencialmente: utilizar componentes recicláveis, biodegradáveis e atóxicos em sua produção; serem acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados (PBDEs), conforme orientações previstas no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU/CGU.

- ☐ Não

4.8 NECESSIDADE DE TREINAMENTO

- ☐ Sim
- ☒ Não

5-LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1 FORAM PESQUISADAS AS SOLUÇÕES

5.1.1. Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do Art. 20 da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto nº 10.818/2021, considerando que, notadamente, possuem padrões de desempenho e de qualidade que podem ser objetivamente definidos, com base em especificações usuais no mercado.



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

5.1.2. As possibilidades para aquisição dos materiais de consumo são: Pregão Eletrônico em sua forma tradicional - **Solução 1**, pregão eletrônico por sistema de registro de preços - **Solução 2** e Dispensa Eletrônica **Solução 3**.

5.1.2.1. Solução 1 : Aquisição de bens comuns através de Pregão Eletrônico

a) A adoção da modalidade de licitação pregão para aquisição de bens comuns encontra-se amparada na Lei nº 14.133/2021, e na sua forma eletrônica, não envolvendo complexidade técnica na sua aquisição.

b) É uma modalidade de licitação que garante celeridade do procedimento licitatório sem perder qualidade, uma vez que nesta modalidade ocorre inversão de fases e menores prazos. Além disso, facilita o alcance de competidores, assegurando de maneira mais prática maior competitividade.

c) Dessa forma, o Pregão Eletrônico garante maior vantajosidade econômica para Administração, pois:

(c1) os custos com a licitação acabam sendo significativamente menores em comparação com outras modalidades de licitação;

(c2) é possível alcançar um número maior de fornecedores, permitindo que haja uma ampliação da competitividade e, consequentemente, possibilitando que os competidores ofereça preços menores mantendo a qualidade das propostas;

5.1.2.2. Solução 2 : Adesão a Ata de Registro de Preços

a) Por intermédio da Lei nº 14.133/2021, estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, regulamentado pelo e Dec. nº 11.462/2023 o Sistema de Registro de Preços, estabelece-se a possibilidade de a proposta mais vantajosa numa licitação ser aproveitada por outros órgãos e entidades.

5.1.2.3. Solução 3: Dispensa de Licitação

De acordo com Art. 75, da Lei nº 14.133/2021, a seguir transcrito: "É dispensável a licitação: II - para contratação que envolva valores inferiores a R\$65.492,11 (Sessenta e cinco mil, quatrocentos e noventa e dois reais e onze centavos), no caso de outros serviços e compras;

b) Regulamentado pelo Dec. Estadual nº 2.787/2022 de 29.11.2022.;

5.2. JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA PARA A ESCOLHA DA MELHOR SOLUÇÃO

5.2.1. Análise comparativa e escolha entre as soluções existentes:

5.2.1.1. Diante das análises feitas acerca das soluções existentes, verifica-se que a Solução 1 é viável, adequada e vantajosa para atender as demandas do CCNT/ Curso de Tecnologia em Alimentos da Universidade do Estado do Pará.

5.2.1.2. A solução 2 não seria vantajosa para Administração, pois demandaria contratações por meio várias adesões a atas de registro de preços para possivelmente conseguir atender aos objetos indicados. Logo, a solução 2 seria desvantajosa tanto em termos econômicos quanto em termos de gerenciamento das contratações.

5.2.1.3. A solução 3 é inviável, em conformidade com o art. 75, Inciso II da LEI 14.133/2021 mas por tratar-se bens adquiridos com frequência não poderá ser adquirido através deste artigo da Lei, no caso de compras.



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

5.2.1.4. Em suma, diante da apreciação das soluções elencadas, a **Solução 1** – Aquisição de bens através de **Pregão Eletrônico**, tipo menor preço por item, que mostrou-se a mais viável e vantajosa para a Administração.

5.3 RESTRIÇÕES DE FORNECEDORES

☐ Sim. ☒ Não.

6-DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1 O QUE SERÁ CONTRATADO?

6.1.1. Contratação de empresa para fornecimento de material, caracterizados como bens de uso permanente e consumo, para atender as necessidades do CCNT/ Curso de Tecnologia em Alimentos, com **entrega no Almoxarifado Central, localizado na trav. Mauriti, 695 Bairro Pedreira Belém - Pará CEP: 66083-000.**

6.1.2. As aquisições da instituição em atendimento ao dispositivo legal, são realizadas visando garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos. Portanto, a aquisição de materiais de consumo e permanente para utilização nas atividades da instituição deverá ser realizada respeitando estes preceitos.

6.1.3. Sendo assim, o Pregão Eletrônico terá como fundamento a Lei n.º 14.133, de 01 de abril de 2021, Decreto nº12343/2024; e diplomas legais que deverão subsidiar a elaboração do edital licitatório.

6.1.4. O **prazo de vigência** da contratação é de **06(Seis) meses**, contados a partir da emissão da Nota de Empenho, prorrogável na forma da Lei 14.133/2021.

6.1.5. Por fim, a solução visa suprir a demanda de Material de Permanente e de Consumo, para atender as necessidades do CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA(CCNT) especificamente para o Curso de Tecnologia em Alimentos, da Universidade do Estado do Pará, conforme especificação dos bens constantes no **item 8.2. Estimativa de Preços deste ETP e anexo I do Edital – Termo de Referência com as especificações técnicas e quantitativos dos bens a serem fornecidos.**

6.2. QUANTO AO PRAZO DA GARANTIA CONTRATUAL

- ☒ Não há.
☐ 90 dias
☐ 12 meses

6.3 QUANTO NECESSIDADE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

- ☐ Sim
☒ Não

6.4 QUANTO À NECESSIDADE DE MANUTENÇÃO



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

- ☐ Sim
☒ Não

7-ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO NECESSÁRIO/DESCRITO

7.1. QUANTITATIVO ESTIMADO E DESCRITIVO

7.1.1. Para o dimensionamento das quantidades a serem contratadas, utilizou-se o Documento de Formalização da Demanda, encaminhado pelo Curso de Tecnologia em Alimentos/ CCNT, constante através do PROC. 2025/3614634/PAE.

7.1.2. A estimativa das quantidades foi baseada nas necessidades para atender a demanda do Curso de Tecnologia em Alimentos - CCNT/UEPA, conforme consta no quadro abaixo **Item 8.2. Estimativa de Preços deste ETP e anexo I – Termo de Referência com as especificações técnicas e quantitativos dos materiais a serem fornecidos.**

7.1.3. A memória de cálculo que dá suporte a contratação consta no Mapa de Pesquisa Preliminar de Preços e anexo orçamento estimado.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. MEIOS USADOS NA PESQUISA

- ☒ Compras gov.
☐ Contratações similares.
☐ Audiência pública
☐ Consulta a fornecedores.
☒ SIMAS
☒ Internet
☐ Outro

8.1.1. Como método para estimar os valores para a referida contratação, a Administração realizará pesquisa de preços obedecendo às disposições da INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 65, DE 5 DE AGOSTO DE 2021, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública.

8.1.2. Considerando as dificuldades em relação à efetivação das pesquisas de preços, buscou-se o Comprasgov do Governo Federal, a Internet e o SIMAS, obtendo-se o êxito necessário e o cumprimento do que determina a legislação em vigor.

8.2 ESTIMATIVA DE PREÇO

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QTD	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR TOTAL
------	----------------------	-----	-----	----------------------	-------------



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

MATERIAL PERMANENTE					
1	Refratômetro de bancada tipo ABBE: Faixa de medição (Índice de refração): nD 1.300 – 1.700; Precisão de medição (nD): $\pm 0,0002$; Resolução mínima (nD): 0,0005; Faixa de medição de concentração de açúcar (Brix): 0 – 95%; Resolução mínima (Brix): 0,25%; Controle de temperatura: 0°C a 70°C (com termostato acoplado); Peso aproximado: 2,6 kg; Dimensões aproximadas (L x P x A): 100 x 200 x 240 mm.	UND	4	R\$ 5.198,82	R\$ 20.795,28
2	Refratômetro Digital Portátil para Sacarose: Equipamento portátil destinado à medição do teor de sacarose em soluções, adequado para uso em laboratórios, controle de qualidade de alimentos, bebidas e atividades de pesquisa. O refratômetro deverá possuir faixa de medição de 0 a 85 °Brix, com capacidade adicional de medição de temperatura entre 0 a 80 °C. Deverá apresentar resolução mínima de 0,1 °Brix e 0,1 °C, garantindo leitura precisa das amostras. A exatidão do equipamento deverá ser de $\pm 0,2$ °Brix e $\pm 0,3$ °C, permitindo resultados confiáveis para análises laboratoriais e industriais. Deverá possuir compensação automática de temperatura para o intervalo de 10 a 40 °C, garantindo correção precisa do teor de sacarose independentemente da variação térmica da amostra. O equipamento deverá contar com desligamento automático, economizando energia e prolongando a vida útil da bateria. A alimentação elétrica deverá ser feita por uma bateria de 9 VDC, compatível com operação portátil.	UND	4	R\$ 2.596,52	R\$ 10.386,08
3	Desnatadeira: Bica, pratos, pinhão em aço inox; Motor de acionamento monofásico; capacidade de processamento de até 50 litros de leite por hora; Rotação: em torno de 9.000 a 10.000 rpm; Material de fabricação: corpo em aço inoxidável; partes internas em aço inox. Ajuste de separação: regulação da proporção entre leite desnatado e creme; Componentes removíveis para limpeza e higienização.	UND	4	R\$ 12.411,53	R\$ 49.646,12
4	Prensa hidráulica, capacidade: 15 toneladas; altura total: 127cm; pistão com retorno automático; mesa de trabalho com altura ajustável; maior distância entre hidráulico/mesa: 70,5cm; menor distância hidráulico/mesa: 10,5cm; distância entre colunas: 42cm; largura total: 35cm; curso hidráulico: 125mm; curso do fuso: 85mm. Todas as medidas em cm são aproximadas.	UND	4	R\$ 1.683,34	R\$ 6.733,36
5	MOINHO DE FACAS TIPO WILEY (OU EQUIVALENTE) Operação com alimentação manual e descarga por peneiramento -Sistema de Moagem: Rotor dotado de lâminas (facas) em aço de alta dureza, temperado ou equivalente. Conjunto com facas móveis e fixas (contrafacas), em número suficiente para garantir eficiência e uniformidade na moagem. Câmara de moagem em aço inoxidável AISI 304 ou material de	UND	4	R\$ 9.484,36	R\$ 37.937,44



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	qualidade equivalente, resistente à corrosão e de fácil higienização. Desempenho: Capacidade de processamento: mínimo de 15 kg/h, podendo variar conforme o tipo de amostra. Rotação nominal do rotor: aproximadamente entre 1.500 e 1.800 rpm. Sistema de operação contínua ou semicontínua. - Motor e Alimentação Elétrica: Motor de indução monofásico. Potência mínima: 0,5 CV (ou equivalente em watts). Tensão de alimentação: 220 V. Frequência: 60 Hz. - Estrutura e Construção: Gabinete em aço carbono com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática, ou material equivalente. Tampa superior em material transparente resistente (policarbonato, acrílico ou equivalente), permitindo visualização do processo de moagem. Dimensões aproximadas: até 250 mm (largura) x 470 mm (profundidade) x 400 mm (altura), admitindo variação de $\pm 10\%$. Peso aproximado: até 35 kg. - Segurança: Sistema de segurança que impeça o funcionamento do equipamento com a tampa aberta (sensor mecânico, magnético ou equivalente). Atender às normas de segurança aplicáveis, especialmente à NR-12 ou norma equivalente vigente. - Acessórios Mínimos: Conjunto de peneiras em aço inox intercambiáveis (mínimo de 3 unidades), com diferentes granulometrias (ex.: malhas aproximadas tipo mesh 10, 20 e 30 ou equivalentes). Recipiente coletor compatível com o equipamento. - Garantia e Condições: Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação. Manual de instruções em português. Assistência técnica disponível no território nacional.				
6	Peneira redonda para análise granulométrica, dimensões de Ø 8" x 2" de altura. Fabricada integralmente em aço inoxidável AISI 304, com tela em tecido metálico de alta precisão. Abertura de malha de 0,425 mm (Mesh 35). O produto deve atender rigorosamente aos requisitos das normas NBR NM-ISO 3310-1 e ASTM E11, garantindo compatibilidade com agitadores laboratoriais padrão.		4	R\$ 432,27	R\$1.729,08
7	Peneira redonda para análise granulométrica, dimensões de Ø 8" x 2" de altura. Fabricada integralmente em aço inoxidável AISI 304, com tela em tecido metálico de alta precisão. Abertura de malha de 0,25 mm (Mesh 60). O produto deve atender rigorosamente aos requisitos das normas NBR NM-ISO 3310-1 e ASTM E11, garantindo compatibilidade com agitadores laboratoriais padrão.	UND	4	R\$ 432,27	R\$1.729,08



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

8	Peneira redonda para análise granulométrica, dimensões de Ø 8" x 2" de altura. Fabricada integralmente em aço inoxidável AISI 304, com tela em tecido metálico de alta precisão. Abertura de malha de 0,150 mm (Mesh 100). O produto deve atender rigorosamente aos requisitos das normas NBR NM-ISO 3310-1 e ASTM E11, garantindo compatibilidade com agitadores laboratoriais padrão.	UND	4	R\$ 432,27	R\$1.729,08
9	Peneira redonda para análise granulométrica, dimensões de Ø 8" x 2" de altura. Fabricada integralmente em aço inoxidável AISI 304, com tela em tecido metálico de alta precisão. Abertura de malha de 0,074 mm (Mesh 200). O produto deve atender rigorosamente aos requisitos das normas NBR NM-ISO 3310-1 e ASTM E11, garantindo compatibilidade com agitadores laboratoriais padrão.	UND	4	R\$ 410,67	R\$1.642,68
10	Defumador Profissional Vertical de Alimentos – Inox Equipamento de defumação vertical de alto desempenho, projetado para uso profissional em carnes, linguiças, peixes e embutidos. Construído integralmente em aço inoxidável, oferece alta durabilidade, resistência à corrosão (AISI 430 ou superior) e facilidade na higienização, atendendo às normas de segurança alimentar. Estrutura totalmente em aço inox, com vedação eficiente para retenção de fumaça e calor. Dimensões Aprox.: 1,55 m (Altura) x 50 cm (Largura) x 60 cm (Profundidade). Capacidade de Carga: Suporte médio para 30 kg a 50 kg de carne, variando conforme a densidade e o arranjo. Sistema de Defumação: Compartimento inferior para serragem/cavacos de madeira, otimizado para uso com kit gás (queimador de alta pressão). Área de Cozimento: Configuração interna com 05 (cinco) bandejas/grelhas removíveis em aço inox (aprox. 50x38 cm). Controle de Temperatura: Termômetro analógico de alta precisão embutido na porta e chaminé/saída de fumaça superior ajustável. Segurança: Acompanha balde para serragem e coletor de gordura (pingadeira). Acessórios Inclusos: 01 Chapéu superior inox. 03 Varões de inox para defumação suspensa. 06 Ganchos de inox. 01 Gaveta/Balde para serragem e kit gás.	UND	4	R\$ 2.430,33	R\$ 9.721,32
11	INCUBADORA TIPO B.O.D. (BIOCHEMICAL OXYGEN DEMAND) Capacidade Volumétrica: Mínimo de 118 litros. Faixa Temperatura: Ajustável, cobrindo obrigatoriamente o intervalo de 10 °C a 50 °C. Sistema de Controle: Controlador digital microprocessado com tecnologia PID (Proporcional, Integral e Derivativo), garantindo estabilidade e precisão. Sensor de Temperatura: Tipo PT-100. Desempenho Térmico: Precisão de controle de ±1,0 °C e	UND	4	R\$ 8.324,00	R\$ 33.296,00



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	<i>uniformidade de temperatura no interior da câmara de $\pm 1,5$ °C.</i> <i>Sistema de Refrigeração: Compressor hermético livre de CFC (gás refrigerante ecológico, ex: R600a ou similar).</i> <i>Circulação de Ar: Sistema de ventilação interna forçada para garantir a homogeneidade térmica.</i> <i>Segurança: Termostato de segurança contra superaquecimento (acima de 60 °C) com alarme sonoro e sistema de desligamento automático.</i> <i>Construção: Gabinete externo em aço com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática; isolamento térmico em poliuretano expandido de alta densidade.</i> <i>Acessórios Mínimos: Equipado com, no mínimo, 02 (duas) prateleiras internas reguláveis/removíveis.</i> <i>Alimentação: 220V (especificar se aceita variação de +/- 5% ou 10%), 50/60Hz.</i> <i>Referência de Dimensões: Dimensões internas aproximadas de 430 x 425 x 650 mm (L x P x A), aceitando-se variações que mantenham o volume útil solicitado.</i>				
12	Balança Eletrônica de Precisão do tipo centesimal, A balança deverá atender características técnicas iguais ou superiores às descritas abaixo: Capacidade de pesagem: 4.200 g (4,2 kg) Divisão (resolução): 0,01 g Sistema de pesagem eletrônico de alta precisão Display digital LCD 8 dígitos para leitura dos valores de pesagem Função tara Função zero automático Sistema eletrônico de estabilização da pesagem Prato de pesagem removível, preferencialmente em aço inoxidável ou material de resistência equivalente Sistema de calibração externa ou interna Indicador de sobrecarga Alimentação elétrica bivolt automático (110/220 V) ou por fonte adaptadora compatível Estrutura adequada para uso laboratorial ou técnico Deverá ser fornecido com todos os acessórios necessários ao seu funcionamento. Garantia mínima de 12 (doze) meses, contra defeitos de fabricação, contados a partir do recebimento definitivo do equipamento. Acessórios Mínimos: O equipamento deverá ser fornecido com: Fonte de alimentação ou adaptador compatível Manual de instruções em língua portuguesa Certificado de calibração do fabricante ou equivalente, quando aplicável.	UND	1	R\$ 6.211,96	R\$6.211,96



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

13	Balança Analítica Digital de alta precisão, O equipamento deverá apresentar características iguais ou superiores às descritas abaixo: Capacidade de pesagem: 220 g Resolução: 0,0001 g (0,1 mg) Sistema eletrônico de pesagem de alta precisão Display digital para leitura dos valores de pesagem Função tara Função zero automático Sistema de calibração interna ou externa Tempo de estabilização rápido Prato de pesagem removível em aço inoxidável ou material equivalente resistente à corrosão Câmara de pesagem com proteção contra correntes de ar, composta por portas ou sistema equivalente Indicador de sobrecarga Nível de bolha e pés ajustáveis para nivelamento do equipamento Alimentação elétrica bivolt automático (110/220 V) ou por fonte adaptadora compatível Interface ou porta de comunicação para integração com equipamentos ou sistemas laboratoriais Deverá ser entregue com todos os acessórios necessários para pleno funcionamento. Deverá acompanhar manual de operação em língua portuguesa. Serão aceitos equipamentos com características equivalentes ou superiores às especificadas, desde que atendam plenamente às exigências técnicas solicitadas. O equipamento deverá possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo, contra defeitos de fabricação ou funcionamento.	UND	4	R\$ 7.341,58	R\$ 29.366,32
----	--	-----	---	--------------	---------------



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

14	Balança Digital de Bancada: O equipamento deverá apresentar características técnicas iguais ou superiores às especificadas abaixo: <i>Tipo: Balança digital de bancada</i> <i>Capacidade máxima de pesagem: mínima de 25 kg</i> <i>Sistema eletrônico de pesagem com estabilização automática da leitura</i> <i>Display digital para visualização do peso (LCD, LED ou tecnologia equivalente)</i> <i>Função tara</i> <i>Função zero automático</i> <i>Indicação de estabilidade da pesagem</i> <i>Prato de pesagem removível ou fixo em aço inoxidável, alumínio ou material de resistência equivalente</i> <i>Estrutura resistente adequada para uso em bancada</i> <i>Indicador de sobrecarga</i> <i>Alimentação elétrica bivolt automático (110/220 V) ou por fonte adaptadora compatível</i> <i>Possibilidade de operação por bateria interna recarregável ou sistema equivalente, quando aplicável ao modelo ofertado</i> <i>Pés ajustáveis ou sistema equivalente para nivelamento</i> Acessórios Mínimos: O equipamento deverá ser fornecido com: <i>Fonte de alimentação ou adaptador compatível</i> <i>Manual de instruções em língua portuguesa</i> <i>Todos os acessórios necessários para instalação e funcionamento do equipamento</i> <i>O equipamento deverá possuir garantia mínima de 12 (doze) meses.</i>	UND	4	R\$ 1.688,49	R\$6.753,96
15	Balança eletrônica computadorizada O equipamento deverá apresentar características técnicas iguais ou superiores às descritas a seguir: <i>Capacidade máxima de pesagem: mínima de 33 kg</i> <i>Divisão mínima (resolução): 2 g</i> <i>Sistema eletrônico de pesagem com estabilização automática.</i> <i>Display digital para indicação de peso e demais informações operacionais. Capacidade de processamento interno para cálculo automático de valores ou funções equivalentes, quando aplicável. Função tara.</i> <i>Função zero automático</i> <i>Indicação de estabilidade da pesagem</i> <i>Indicador de sobrecarga</i> <i>Estrutura adequada para uso em balcão ou bancada</i> <i>Prato de pesagem em aço inoxidável ou material de resistência equivalente</i> <i>Teclado de operação integrado ou sistema equivalente para inserção de comandos</i> <i>Memória ou sistema de programação interna para cadastro de itens ou funções equivalentes, quando aplicável</i> <i>Alimentação elétrica bivolt automático (110/220 V) ou por fonte adaptadora compatível</i>	UND	1	R\$ 768,09	R\$ 768,09



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	<i>Possibilidade de funcionamento por bateria interna recarregável ou sistema equivalente, quando aplicável ao modelo ofertado</i> <i>O equipamento deverá possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo, contra defeitos de fabricação ou funcionamento.</i> <i>O equipamento deverá ser fornecido com:</i> <i>Fonte de alimentação ou adaptador compatível</i> <i>Manual de operação em língua portuguesa ou acompanhado de versão traduzida</i> <i>Todos os acessórios necessários para instalação e pleno funcionamento.</i>				
16	<i>PHmetro Digital de Bancada</i> <i>O equipamento deverá apresentar características técnicas iguais ou superiores às descritas abaixo:</i> <i>Faixa de medição de pH: mínima de 0 a 14 pH</i> <i>Resolução: 0,01 pH</i> <i>Precisão: ±0,01 pH</i> <i>Faixa de medição mV/ORP: mínima de -1999 a +1999 mV.</i> <i>Display digital para visualização das medições (LCD, LED ou tecnologia equivalente) com visualização simultânea de pH/mV e temperatura.</i> <i>Compensação de temperatura automática(ATC), por meio de sensor externo ou integrado, com faixa de 0 a 100°C.</i> <i>Calibração Automática, com reconhecimento automático de soluções tampão (no mínimo 2 pontos: 4.01, 7.00, 10.01)., Indicação: Estabilidade de leitura e condição do eletrodo (slope).</i> <i>Suporte: Braço articulado para eletrodo.</i> <i>Conectividade: Conector padrão BNC para eletrodo e conector para sensor de temperatura.</i> <i>Alimentação: Bivolt automático ou fonte externa (110/220V).</i> <i>Itens inclusos:</i> <i>01 (um) pHmetro de bancada.</i> <i>01 (um) Eletrodo de pH combinado.</i> <i>01 (um) Sensor de temperatura (sonda ATC).</i> <i>01 (um) Suporte para eletrodo.</i> <i>Soluções tampão de calibração (kit inicial):</i> <i>Solução Tampão pH 7.00 (Neutro)</i> <i>Solução Tampão pH 4.00 ou 4.01 (Ácido)</i> <i>Solução Tampão pH 10.00 ou 10.01 (Básico)</i> <i>Solução de Repouso/Armazenamento (KCl 3M)</i> <i>Manual de operação em português.</i>	UND	4	R\$ 1.327,15	R\$ 5.308,60



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

17	Medidor Multiparamétrico de Campo e Laboratório - Kit Completo Equipamento portátil à prova d'água (grau de proteção IP67/IP65) destinado à análise simultânea da qualidade da água, com compensação automática de temperatura. Parâmetros Medidos: pH: 0,00 a 14,00 pH; Condutividade Elétrica: 0 a 200,0 mS/cm (com auto-range).; Salinidade: +/-1% fundo de escala; Oxigênio Dissolvido (OD) 0 a 20,00mg/L (ppm); Temperatura: Automática (ATC) para todos os parâmetros; Memória/Data Logger: "Capacidade de armazenamento interno de pelo menos 99 registros com data e hora". Itens inclusos: 01 Instrumento medidor (visor LCD); 01 Sonda de pH com cabo de aproximadamente 1,30m; 01 Sonda de condutividade/salinidade com cabo de aproximadamente 1,30m; 01 Sonda de oxigênio dissolvido com cabo de aproximadamente 2,80m (polarográfica); 01 Kit de membranas de reposição para sonda de OD; 01 Frasco de solução eletrolítica; 01 Seringa com agulha para manutenção da sonda de OD; 01 Maleta rígida para transporte e armazenamento; 01 Capa de silicone de proteção.	UND	2	R\$ 5.386,42	R\$10.772,84
18	Colorímetro Digital Portátil Equipamento eletrônico portátil destinado à medição e análise de cores e diferenças cromáticas. Deve permitir a leitura rápida de amostras em laboratório ou ambiente de produção, com interface digital colorida para visualização de dados. . Requisitos Técnicos Mínimos: Geometria de Iluminação: Sistema 8/d (8° de inclinação / iluminação difusa) conforme normas CIE. Abertura de Medição: Diâmetro de 8mm (adequado para superfícies planas). Espaço de Cor: Sistema CIELAB (L* a* b*). Fórmula de Diferença de Cor: Cálculo automático de Fonte de Luz/Iluminante: Padrão D65. Observador Padrão: CIE 10°. Repetibilidade: Desvio padrão inferior ou igual a 0,08 (com base na média de medições em placa branca padrão). Display: Tela colorida integrada (TFT ou similar) que permita a leitura direta de coordenadas cromáticas e gráficos de diferença. Armazenamento: Capacidade interna para registro de amostras padrão e histórico de medições de teste. Alimentação: Bateria interna recarregável de lítio com autonomia para uso contínuo em campo. . Acessórios Inclusos: Cabo para carregamento/comunicação. Estojo de proteção para transporte.	UND	4	R\$ 3.616,20	R\$ 14.464,80



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	<i>Manual de instruções em português ou inglês.</i> <i>Placa branca de calibração.</i>				
19	Aagitador Magnético com Aquecimento Digital : 1. Desempenho e Capacidade: Capacidade de agitação: Até 10 litros (H ₂ O). Faixa de velocidade: Controle digital de 30 a 2.400 rpm, com ajuste preciso. Temperatura de Aquecimento: Regulável de temperatura ambiente até 350°C. 2. Características Estruturais: Plataforma de Trabalho: Circular com diâmetro de 125 mm, fabricada em material com alta condutividade térmica e resistência química (ex: alumínio com revestimento cerâmico ou aço inox). Gabinete: Construído em metal com pintura epóxi eletrostática anticorrosiva. Dimensões Compactas: Aproximadamente 270 x 190 x 130 mm (LxPxA). 3. Interface e Controle: Painel Digital: Display em LED ou LCD para monitoramento simultâneo da velocidade (rpm) e temperatura (°C). Tipo de Controle: Microprocessado (PID) para garantir estabilidade e evitar oscilações de temperatura e rotação. 4. Segurança e Funcionalidades: Segurança Térmica: Proteção contra superaquecimento e circuito de segurança fixo. Inércia de Rotação: Sistema de aceleração gradual para evitar o desprendimento da barra magnética. Compatibilidade: Suporte para sensor de temperatura externo (tipo PT100) para controle direto da amostra (opcional). 5. Requisitos Elétricos: Alimentação: Bivolt automático ou configurável (110V/220V), 50/60Hz.	UND	1	R\$ 1.857,80	R\$1.857,80
20	Aagitador Magnético com Aquecimento 4 Litros O equipamento deverá possuir características técnicas iguais ou superiores às listadas abaixo: Tipo: Aagitador magnético com aquecimento Capacidade do recipiente: mínima de 4 litros Faixa máxima de temperatura: até 360 °C ou superior Velocidade de agitação: até 1.800 RPM ou superior Controle de temperatura e velocidade digital ou analógico, com indicação no display ou mostrador Sistema de aquecimento uniforme, compatível com uso contínuo em laboratório Placa de aquecimento resistente à corrosão, em material compatível com vidro, aço inoxidável ou cerâmica, adequado para recipientes laboratoriais Controle de temperatura com sensor integrado ou externo, permitindo monitoramento preciso Proteção contra superaquecimento Estrutura estável e resistente, adequada para operação em bancada	UND	1	R\$ 2.620,29	R\$2.620,29



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	<i>Sistema de fixação magnética seguro, garantindo estabilidade da barra de agitação durante a operação</i> <i>Alimentação elétrica compatível com a rede local (127 V ou 220 V), conforme unidade solicitante</i> <i>Manual de operação em língua portuguesa</i> <i>Barra(s) de agitação magnética compatível(is) com o equipamento</i> <i>Todos os acessórios necessários para instalação e operação plena do equipamento</i> <i>O equipamento deverá possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo, contra defeitos de fabricação ou funcionamento.</i>				
21	Refrigerador doméstico duplex (duas portas, com refrigerador e freezer) <i>Sistema de degelo: Frost Free (degelo automático)</i> <i>Capacidade total líquida: mínima de 371 litros</i> <i>Compartimento de freezer independente</i> <i>Controle de temperatura interno ou externo</i> <i>Prateleiras internas removíveis e ajustáveis, em vidro temperado, plástico resistente ou material de resistência equivalente</i> <i>Gaveta ou compartimento para frutas e verduras</i> <i>Compartimentos ou prateleiras na porta para armazenamento de embalagens e garrafas</i> <i>Iluminação interna no compartimento do refrigerador</i> <i>Pés ajustáveis ou sistema equivalente para nivelamento</i> <i>Sistema de vedação com borracha removível ou equivalente</i> <i>Alimentação elétrica 127 V ou 220 V, conforme padrão da unidade solicitante</i> <i>Classificação de eficiência energética conforme regulamentação vigente do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) ou órgão equivalente</i> <i>Deverá estar em conformidade com as normas de segurança elétrica aplicáveis no Brasil.</i> <i>Manual de instruções em língua portuguesa</i> <i>Todos os componentes necessários para instalação e funcionamento adequado do equipamento</i> CERTIFICAÇÃO INMETRO	UND	1	R\$ 3.312,31	R\$3.312,31



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

22	Refrigerador Duplex O equipamento deverá possuir características técnicas iguais ou superiores às descritas a seguir: Tipo: Refrigerador doméstico duplex, com duas portas independentes (refrigerador e freezer) Preferencialmente inox Capacidade total líquida: mínima de 410 litros Acabamento externo: preferencialmente em aço inoxidável ou material com acabamento similar de alta resistência Compartimento de freezer independente Sistema de degelo automático (Frost Free) ou tecnologia equivalente Controle de temperatura interno ou externo Prateleiras internas removíveis e ajustáveis, em vidro temperado, plástico resistente ou material equivalente Compartimento ou gaveta para frutas e verduras Compartimentos ou prateleiras na porta para armazenamento de garrafas e embalagens Iluminação interna no compartimento do refrigerador Sistema de vedação com borracha removível ou equivalente Pés ajustáveis ou sistema equivalente para nivelamento Alimentação elétrica compatível com a rede elétrica local (127 V ou 220 V) Classificação de eficiência energética conforme regulamentação vigente do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) Manual de instruções em língua portuguesa O equipamento deverá possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir da data do recebimento definitivo, contra defeitos de fabricação ou funcionamento.	UND	1	R\$ 3.399,66	R\$3.399,66
23	Refrigerador Compacto O equipamento deverá apresentar características técnicas iguais ou superiores às listadas abaixo: Capacidade total líquida: mínima de 124 litros Acabamento externo: cor branca ou acabamento equivalente resistente a riscos e fácil de limpar Compartimento interno para freezer (quando existente) Sistema de degelo automático (Frost Free) ou manual com instruções claras Controle de temperatura interno ou externo Prateleiras internas ajustáveis e removíveis, em vidro temperado, plástico resistente ou material equivalente Compartimento ou gaveta para frutas e verduras Pés ajustáveis ou sistema equivalente para nivelamento Iluminação interna no compartimento refrigerado Sistema de vedação com borracha removível ou equivalente Alimentação elétrica compatível com a rede local (127 V ou 220 V) Classificação de eficiência energética conforme regulamentação vigente do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia ou órgão regulador equivalente Manual de instruções em língua portuguesa	UND	1	R\$ 1.217,42	R\$1.217,42



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	<i>O equipamento deverá possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir da data do recebimento definitivo, contra defeitos de fabricação ou funcionamento.</i>				
24	Freezer Vertical <i>O equipamento deverá possuir características técnicas iguais ou superiores às descritas abaixo:</i> <i>Tipo: Freezer vertical</i> <i>Dimensões mínimas: 173,5 cm (altura) x 55 cm (largura) x 64,5 cm (profundidade)</i> <i>Capacidade total líquida: mínima de 234 litros</i> <i>Número de portas: 1 porta</i> <i>Sistema de degelo: manual</i> <i>Prateleiras internas: com tampa basculante e 3 gavetas, totalizando 7 compartimentos</i> <i>Estrutura interna e externa resistente, adequada para uso contínuo</i> <i>Pés ajustáveis ou sistema equivalente para nivelamento</i> <i>Sistema de vedação com borracha removível ou equivalente</i> <i>Alimentação elétrica compatível com a rede local (127 V ou 220 V), conforme unidade solicitante</i> <i>Iluminação interna opcional, caso disponível</i> <i>Controle de temperatura ajustável</i> <i>Construção de materiais resistentes à corrosão e fácil limpeza</i> <i>Manual de operação em língua portuguesa</i> <i>Todos os acessórios necessários para instalação e pleno funcionamento do equipamento</i> <i>O equipamento deverá possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir da data do recebimento definitivo, contra defeitos de fabricação ou funcionamento.</i> CERTIFICAÇÃO INMETRO	UND	1	R\$ 3.664,81	R\$3.664,81
25	Air Fryer: <i>Potência mínima de 1600 W, Capacidade mínima de 12 L, Controle de temperatura 60° a 250°C, Desligamento automático, Cesto e assadeira removíveis e antiaderente, bandeja colete de resíduos, Porta com visor e iluminação interna.</i> CERTIFICAÇÃO INMETRO	UND	1	R\$ 501,95	R\$ 501,95
26	Forno elétrico 52L , <i>de bancada. Equipamento fabricado com estrutura externa em aço inoxidável ou aço com pintura eletrostática, resistente à corrosão e de fácil limpeza. Deve possuir porta frontal com vidro temperado resistente ao calor, permitindo a visualização interna durante o preparo dos alimentos, equipada com puxador térmico para segurança do usuário.</i> <i>O forno deverá contar com controle de temperatura ajustável, com faixa mínima aproximada de 100 °C a 250 °C, e timer com desligamento automático de no mínimo 60 minutos, acompanhado de sinal sonoro ao término do tempo programado.</i> <i>O equipamento deve possuir resistências superior e inferior,</i>	UND	1	R\$ 513,22	R\$ 513,22



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	permitindo diferentes modos de aquecimento, garantindo melhor distribuição de calor. Deve incluir luz indicadora de funcionamento. Internamente, deve possuir grade removível ajustável em pelo menos duas posições e bandeja coletora de resíduos, facilitando a limpeza. Características mínimas: • Capacidade: 52 litros • Alimentação: 127 V ou 220 V (conforme necessidade do órgão) • Potência mínima aproximada: 1500 W • Controle de temperatura regulável • Timer de até 60 minutos com desligamento automático • Resistências superior e inferior • Porta com vidro temperado • Grade removível e bandeja coletora • Corpo com isolamento térmico • Produto novo, sem uso O equipamento deverá possuir certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).				
27	Forno Elétrico de Bancada: com capacidade aproximada de 46 litros. Requisitos mínimos Dimensões aproximadas: 35,2 x 56 x 40,2 cm (A x L x P), admitindo-se variação compatível com o padrão de fabricação do equipamento, desde que não comprometa sua funcionalidade e capacidade operacional. Potência aproximada: 1500 W com alimentação elétrica compatível com a rede disponível (127 V ou 220 V). • Controle de temperatura com ajuste até aproximadamente 230 °C • Timer de até 90 minutos com desligamento automático e aviso sonoro ao término do tempo programado • Função funcionamento contínuo (manter ligado) • Seleção de resistências superior e inferior • Grelha interna removível em aço inoxidável • Porta com visor em vidro resistente ao calor • Estrutura composta por metal, vidro e plástico resistente ao calor. CERTIFICAÇÃO INMETRO	UND	1	R\$ 739,39	R\$ 739,39
28	Forno Tipo Mufla Digital Capacidade e Volume: Câmara interna com volume útil de, no mínimo, 6,5 litros (referência aproximada de 30 x 15 x 15 cm). Construção e Estrutura: Câmara em material cerâmico refratário de alta resistência a choques térmicos e gabinete externo em chapa de aço com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática de alta resistência. Temperatura: Faixa de trabalho de 100°C até, no mínimo, 1200°C (máxima). Controle de Temperatura: Pannel de comando com controlador eletrônico microprocessado (PID) e display digital. Deve permitir a programação de rampas e patamares para aquecimento	UND	1	R\$ 9.094,33	R\$9.094,33



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	<i>gradual. Sensor de temperatura compatível com a faixa de trabalho (Tipo K ou superior). Segurança e Ergonomia: Isolamento térmico de alta eficiência para minimizar o aquecimento das superfícies externas. Porta com abertura frontal projetada para proteção do operador contra a radiação de calor. Equipado com respiros/exaustão para saída de gases e descompressão. Potência e Elétrica: Potência nominal situada na faixa de 3.500 W a 4.000 W. Alimentação em 220 Volts. Dimensões Externas: Equipamento de bancada, com dimensões externas que permitam a instalação em espaço de aproximadamente (L) 80 cm x (C) 70 cm.</i>				
29	Forno Microondas: Capacidade: 20 litros; Potência nominal: aproximadamente 800 W; Tensão de alimentação: 127 V ou 220 V (conforme especificação local); Frequência: 60 Hz; Níveis de potência: mínimo de 10 níveis ajustáveis; Comando: painel digital (teclado de membrana) ou mecânico (botões rotativos); Funções básicas: aquecer, descongelar e cozinhar; Prato giratório: vidro temperado, diâmetro aproximado de 24,5 cm; Iluminação interna: lâmpada embutida para visualização do conteúdo; Material interno: cavidade em esmalte ou aço pintado, de fácil higienização; Porta: com visor transparente e trava de segurança. CERTIFICAÇÃO INMETRO	UND	1	R\$ 516,52	R\$ 516,52
30	Extrator de gordura: Equipamento para extração de lipídios e resíduos graxos com capacidade para 06 (seis) provas simultâneas. Gabinete construído em aço inox; vidraria em borossilicato composta por conjuntos extrator/recuperador e tubos Reboiler Ø 60 mm com junta esférica, condensadores tipo serpentina com junta cônica; Recuperação do solvente em até 80%, no próprio condensador e aquecimento do tubo Reboiler através do bloco em alumínio natural; Sistema de refrigeração Manifold com entrada e saída independente para cada condensador; Sistema para elevação das provas através de varetas e berços em inox para cartucho celulose; Controlador de temperatura eletrônico analógico individual com escala de 1 a 10; Sensor de temperatura PT100; Placas em cerâmicas de 250 watts cada; Temperatura até 300°C; Suporte para pendurar os condensadores; Painel em policarbonato texturizado a prova d'água; Pés autocolante de borracha; Cabo de força com dupla isolamento e plug com três pinos, duas fases e um terra.	UND	1	R\$ 28.917,50	R\$ 28.917,50
31	Seladora a Vácuo de Bancada: Vazão: mínimo, 3 m ³ /h. Estrutura: Construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e conformidade com normas sanitárias. Configuração de Selagem: Equipado com 01 (uma) barra de selagem. Dimensões da Barra: Barra de selagem com comprimento mínimo de 250 mm. Capacidade da Câmara: Dimensões aproximadas de 330 x 275	UND	1	R\$ 4.540,66	R\$ 4.540,66



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	x 60 mm (C x L x A). Requisitos Elétricos: Tensão de operação de 220V, frequência de 50/60Hz. Potência nominal de aproximadamente: 120 W. Tipo: Equipamento de porte compacto, próprio para uso sobre bancada. Garantia técnica mínimo de 12 meses				
32	Seladora a vácuo portátil de uso profissional, com estrutura robusta e capacidade de embalar produtos a vácuo em sacos e potes, além de função para marinar alimentos. Características Técnicas Mínimas: Estrutura/Carcaça: Construída inteiramente em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e facilidade na higienização. Sistema de Vácuo: Equipado com bomba de alto desempenho, com vácuo final mínimo de 98% (20 mbar ou inferior) e capacidade de deslocamento de ar compatível com regime de uso profissional, permitindo ciclos rápidos e sucessivos sem perda de pressão. Dimensões Aproximadas: Equipamento compacto, com dimensões próximas a 30,5 cm; 31cm 15,5cm (Comprimento x Largura x Altura), compatível com bancadas de trabalho. Barra de Selagem: Removível para facilitar a limpeza e manutenção, garantindo selagem hermética e segura. Painel de Comando: Display digital com ajustes de operação, contemplando no mínimo 3 níveis de intensidade de vácuo e 3 níveis de selagem para diferentes tipos de alimentos e embalagens. Versatilidade de Embalagens: Capacidade para operar tanto com sacos gofrados (texturizados) quanto com sacos lisos próprios para selagem a vácuo, possibilitando a selagem de alimentos secos, úmidos e líquidos. Funcionalidades Adicionais: Sistema de vácuo externo (via mangueira/cânula) compatível com potes, recipientes e tampas a vácuo. Função "Marinar" automatizada. Tensão: Bivolt automático ou 220V (a definir conforme demanda). Requisitos Complementares: O equipamento deve acompanhar manual de instruções em português. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.	UND	4	R\$ 5.807,15	R\$ 23.228,60
33	CENTRÍFUGA PARA DETERMINAÇÃO de GORDURA (MÉTODO GERBER) Finalidade: Equipamento para análise de gordura em leite e derivados pelo método Gerber. Capacidade: Comporta para, no mínimo, 08 (oito) butirômetros simultaneamente. Construção: Gabinete e tampa fabricados em material resistente à corrosão (aço inoxidável ou polímero de alta resistência), com sistema de segurança que impeça a abertura da tampa com o rotor em movimento. Desempenho: Velocidade de rotação fixa ou ajustável em torno de 1.100 RPM (aceitar variação de +/- 10%). Equipada com temporizador digital ou analógico para controle	UND	4	R\$ 4.680,88	R\$ 18.723,52



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	de ciclo de 0 a 5 minutos, com desligamento automático. Sistema de Parada: Possuir sistema de frenagem elétrica ou mecânica para parada rápida do rotor após o término do ciclo, visando agilidade e segurança operacional. Motorização e Energia: Potência de motor adequada ao torque necessário, com consumo aproximado de 220W a 300W. Alimentação elétrica: 110V, 60Hz. Ergonomia e Dimensões: Equipamento de bancada com dimensões máximas aproximadas de 500mm x 550mm x 350mm e peso máximo de até 20 kg, garantindo estabilidade durante a operação.				
34	Bloco Digestor Macro: Temperatura ambiente +7 °C a 450 °C; Controlador de temperatura digital com sistema PID ou de tecnologia superior, e rampas e patamares; Tela de operação: TOUCH SCREEN 4,3'; Sensor de temperatura: Tipo 'J' com mola em inox; Precisão de controle: ±2°C; Uniformidade: ±5°C; Bloco: Em alumínio fundido com profundidade dos orifícios de 85 mm; Gabinete: Em aço inox 304 Dimensões (mm) aproximadas do Bloco: L=150 x P=420 x A=205 - Bloco + Galeria + Tubos: A=365; Potência: 1250 W A 3000W; Tensão: 220V 50/60Hz; Acompanha: 01 Galeria em INOX; 01 Controlador de temperatura digital com rampas e patamares; 05 Tubos macro em vidro borossilicato de 360mL (Ø50x250mm) com rosca já adaptado para a utilização com a galeria exaustora. O equipamento deve ser entregue novo, sem uso, em linha de produção e com manuais em português e com Termo de Garantia".	UND	1	R\$ 9.378,92	R\$9.378,92
35	Destilador de Nitrogênio/Proteína Capacidade 18 mL/min: Construído em aço inox 304 polido.; Caldeira em vidro boro-silicato 2000 mL embutido com enchimento semiautomático; Metodologia: Destilação por arraste de vapor (Método Kjeldahl). Sensor para indicação do nível da caldeira; dispositivo de segurança: para visualização do nível da caldeira; Protetor em acrílico na parte frontal; Vidrarias conexão tipo kjeldhal com copo dosador e válvula stop-flow em vidro boro-silicato; Tubulação em mangueira de silicone e cristal; Resistência espiral blindada em aço inox AISI 304; Chave geral de Liga/Desliga, com led vermelho; Porta fusível; Lâmpada 340 para visualizar nível da caldeira; Cabo de força com dupla isolação e plug com três pinos, duas fases e um terra, de acordo com as normas ABNT NBR 14136;	UND	1	R\$ 7.823,11	R\$7.823,11



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

36	Microscópio Biológico Binocular. O equipamento deverá possuir cabeçote binocular, com ajuste interpupilar e inclinação ergonômica, permitindo melhor adaptação ao usuário e maior conforto durante a utilização. Deverá ser equipado com conjunto de objetivas planacromáticas, com ampliações de 4X, 10X, 40X e 100X (imersão), montadas em revólver porta-objetivas rotativo, possibilitando a troca rápida das objetivas durante a observação. O microscópio deverá proporcionar aumento total de até aproximadamente 1000X, considerando a combinação das objetivas com as oculares. Deverá possuir sistema de focalização macrométrica e micrométrica, permitindo ajuste preciso do foco durante a observação das amostras. A iluminação deverá ser realizada por fonte de luz do tipo LED, com intensidade ajustável, proporcionando boa luminosidade, baixo consumo de energia e maior vida útil do sistema de iluminação. O equipamento deverá possuir platina mecânica ou mesa porta-lâmina, com presilhas ou sistema equivalente para fixação da lâmina, permitindo movimentação nos eixos horizontal e vertical para posicionamento da amostra. A estrutura deverá ser fabricada em material resistente e estável, adequado ao uso laboratorial, garantindo durabilidade e estabilidade durante a operação. Requisitos mínimos • Tipo: microscópio biológico binocular • Cabeçote binocular com ajuste interpupilar • Conjunto de objetivas planacromáticas: 4X, 10X, 40X e 100X (imersão) • Revólver porta-objetivas rotativo para múltiplas objetivas • Aumento total de até aproximadamente 1000X • Sistema de foco macrométrico e micrométrico • Iluminação em LED com controle de intensidade • Platina ou mesa porta-lâmina com presilhas ou sistema de fixação equivalente • Estrutura resistente adequada para uso laboratorial	UND	4	R\$ 18.424,53	R\$ 73.698,12
37	Estufa de secagem e esterilização, com controlador digital microprocessado de temperatura. Faixa de trabalho de temperatura ambiente +5°C a 250°C, com resolução de leitura de 0,1°C. Circulação de ar forçada por microventilador interno para homogeneização da temperatura. Câmara interna construída em aço inoxidável e gabinete externo em aço carbono com pintura eletrostática epóxi. Possui 2 portas externas com vedação em perfil de silicone. Sistema de segurança contra superaquecimento com termostato analógico independente. Capacidade interna de no mínimo 150 litros. Acompanha no mínimo 2 prateleiras internas aramadas e removíveis. Alimentação elétrica: 220V (ou bivolt), 60Hz. Garantia mínima de 12 meses	UND	1	R\$ 6.303,81	R\$6.303,81



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

38	Estufa de Cultura Bacteriológica Digital com Circulação de Ar Forçada. <i>Descrição:</i> <i>Equipamento destinado à incubação e manutenção de culturas microbiológicas.</i> <i>A estufa deverá possuir capacidade interna aproximada de 280 litros, com câmara interna adequada para acondicionamento de materiais e meios de cultura utilizados em atividades microbiológicas.</i> <i>O equipamento deverá possuir sistema de controle digital de temperatura, permitindo programação e monitoramento preciso das condições internas de operação.</i> <i>A faixa de temperatura deverá alcançar até aproximadamente 60 °C, adequada para processos de incubação bacteriológica, garantindo estabilidade térmica e uniformidade da temperatura no interior da câmara.</i> <i>Deverá possuir sistema de circulação de ar forçada, por meio de ventilação interna ou sistema equivalente, garantindo distribuição homogênea da temperatura em todo o volume interno do equipamento.</i> <i>O equipamento deverá possuir temporizador (timer) para programação do tempo de funcionamento, possibilitando maior controle dos processos de incubação.</i> <i>A estrutura externa deverá ser fabricada em material metálico resistente com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática, com acabamento que facilite a limpeza e proporcione durabilidade. A câmara interna deverá ser confeccionada em material metálico resistente à corrosão e adequado para uso laboratorial.</i> <i>A porta deverá possuir sistema de vedação térmica eficiente, garantindo estabilidade da temperatura interna durante o funcionamento.</i> <i>Internamente deverá possuir prateleiras removíveis e ajustáveis, permitindo acomodação adequada de frascos, placas ou outros recipientes laboratoriais.</i>	UND	1	R\$ 8.985,38	R\$8.985,38
39	Batedeira Planetária Doméstica de Alta Performance. • Potência mínima: 700 W • Corpo em polipropileno de alta resistência ou material equivalente • Componentes metálicos em aço inoxidável • Tigela removível com capacidade aproximada de 05 litros • Sistema de mistura planetário com movimento simultâneo de translação e rotação dos batedores. • Controle de velocidade eletrônico com, no mínimo, 12 velocidades distintas Acessórios Inclusos: No mínimo 03 (três) batedores específicos para diferentes densidades de massa: 01 (um) para massas leves (tipo globo/fouet), 01 (um) para massas médias (tipo pá/raquete) e 01 (um) para massas pesadas (tipo gancho). Segurança e Conformidade: Adequado para uso alimentício	UND	1	R\$ 491,52	R\$ 491,52



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	(materiais livres de BPA e componentes tóxicos), dotado de sistema de proteção térmica contra sobrecarga do motor (desligamento automático) e base antiderrapante. Deverá possuir certificação compulsória de segurança do INMETRO vigente.				
40	Processador de Alimentos (Tipo Cutter) Capacidade Nominal: Mínima de 5 litros. Motorização: Potência de, no mínimo, 0,5 CV (½ CV). Desempenho: Rotação aproximada de 1.730 RPM; consumo energético estimado em 0,37 kW/h. Construção: Estrutura robusta em aço carbono com acabamento resistente e corpo (gabinete/copo) em aço inoxidável AISI 304 ou material superior de grau alimentício. Dimensões aproximadas: 31 x 27 x 46 cm (A x L x P) Segurança e Higiene: Lâminas em aço inox de alta resistência para corte e trituração. Componentes em contato direto com o alimento devem ser totalmente desmontáveis, facilitando a higienização. O equipamento deve atender obrigatoriamente às normas do INMETRO e às diretrizes de segurança da NR-12 (sistema de segurança que impede o funcionamento com a tampa aberta).	UND	4	R\$ 3.024,76	R\$ 12.099,04
41	Moedor de carne semi-industrial inox. Descrição do Objeto: Equipamento eletromecânico, tipo moedor de carne, categoria semi-industrial, confeccionado com estrutura em aço inoxidável. Projetado para processamento, moagem e embutimento de proteínas em conformidade com as normas sanitárias e de segurança vigentes. Especificações Técnicas Detalhadas: Capacidade de Produção: Capacidade nominal de processamento de, no mínimo, 70 kg/h (setenta quilogramas por hora). Potência do Motor: Motor elétrico com potência nominal mínima de 1/3 CV (ou equivalente em Watts), dimensionado adequadamente para suportar o regime de trabalho contínuo da capacidade exigida, dotado de sistema de proteção contra sobrecarga. Material de Construção: Gabinete (carenagem externa), bandeja superior de alimentação e bocal coletor obrigatoriamente fabricados em aço inoxidável resistente à corrosão e de fácil higienização. Sistema de Corte: Equipado com lâmina de corte tipo cruzeta confeccionada em aço inoxidável de alta durabilidade. Elementos de Moagem: Devem ser fornecidas, no mínimo, 02 (duas) opções de discos intercambiáveis com furações de diâmetros distintos para diferentes granulometrias de moagem, além de 01 (um) disco modelador adicional. Acessórios Inclusos: 01 (um) funil próprio para fabricação de embutidos (linguiças/salsichas); 01 (um) bastão/soquete empurrador confeccionado em material plástico atóxico de alta densidade (polietileno), adequado para o manejo seguro dos	UND	4	R\$ 1.475,47	R\$5.901,88



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	<i>alimentos pelo operador.</i>				
42	Liquidificador industrial de alta rotação. Capacidade do copo: 4 litros, oferecendo amplo espaço para produções em escala comercial. Potência: 800 Watts, garantindo a força necessária para triturar ingredientes com rapidez. Rotação: 18.000 rpm (rotações por minuto), ideal para conferir textura lisa e homogênea aos líquidos em poucos segundos. Estrutura e Materiais Corpo e Copo: Fabricados inteiramente em aço inoxidável, um material higiênico, resistente a impactos e que facilita a limpeza e higienização diária. Lâminas: Conjunto de corte robusto em aço inox, projetado para otimizar o fluxo dos alimentos e garantir a eficiência na trituração. Design do Copo: Formato estruturado para concentrar os ingredientes próximos à base das lâminas, evitando desperdícios e melhorando o rendimento. CERTIFICAÇÃO INMETRO	UND	1	R\$ 524,67	R\$ 524,67
43	Liquidificador Doméstico: Dimensões aproximadas: 22 x 20,5 x 42,1 cm (L x P x A) Capacidade útil do copo, 2 litros Potência aproximada: 1400 W Mínimo de 15 velocidades + pulsar Jarra confeccionada em material resistente e adequado para contato com alimentos Base com estrutura estável e resistente As partes em contato com alimentos deverão ser produzidas em material apropriado para uso alimentício, de fácil limpeza e higienização. O produto deverá possuir certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO)	UND	4	R\$ 230,34	R\$ 921,36
44	Multiprocessador doméstico. Dimensões aproximadas 27x 28x 42 cm. Potência 1400 watts; 220 v, material PP e Inox, Incluir processador, copo de liquidificador, lâmina picadora, fatiador, ralador, palitador, espremedor, batedor, emulsificador e filtro. 2 velocidades e pulsar. Capacidade do processador de 2,1 L e copo 3,2 L. Peças removíveis para facilitar a higienização. CERTIFICAÇÃO INMETRO	UND	4	R\$ 476,77	R\$1.907,08
45	Deionizador de água por coluna de resina intercambiável, tipo de bancada, adequado para uso em laboratório de análises de alimentos. Alimentação em baixa tensão, compatível com rede elétrica local através de fonte conversora. Gabinete compacto construído em material resistente a impactos e produtos químicos. Equipado com condutímetro integrado para monitoramento contínuo da qualidade da água, com sistema de alarme visual indicador de saturação da resina. Capacidade de vazão de, no mínimo, 50 litros por hora. Água produzida com	UND	2	R\$ 1.615,00	R\$3.230,00



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	<i>condutividade compatível com os requisitos de água purificada para uso laboratorial analítico. Base estável de apoio com sistema de fixação antiderrapante ou por ventosas. Acompanha a primeira carga de resina de troca iônica.</i>				
46	Depurador de Ar Comercial/Residencial – Mínimo 80cm <i>Descrição: Depurador de ar com função de exaustão e depuração, indicado para fogões de até 5 ou 6 bocas. Largura mínima de 800 mm. Capacidade de sucção/vazão mínima de 250 m³/h. Comando manual por botões ou painel touch com, no mínimo, 3 velocidades de operação. Sistema de filtragem composto por: filtro de alumínio lavável (retirada de gordura) e filtro de carvão ativado (eliminação de odores). Iluminação LED. Potência total nominal máxima do motor compatível com a vazão exigida, garantindo eficiência energética. Tensão de alimentação de 127V / 220V conforme demanda do local de instalação. Garantia mínima de 12 meses. CERTIFICAÇÃO INMETRO</i>	UND	1	R\$ 532,97	R\$ 532,97
47	Contador de Colônia: <i>Equipamento destinado à contagem de colônias de microrganismos em placas de Petri. Deve possuir sistema de iluminação clara, homogênea e uniforme, braço articulado para posicionamento da lupa de leitura e acionamento por pressão. Capacidade e Ergonomia: Área de contagem: Adequada para acomodar placas de Petri com diâmetro de até 115 mm. Dimensões e Peso: Equipamento de porte compacto, compatível com uso em bancadas laboratoriais e fluxo em capelas de fluxo laminar, com peso máximo de até 4,0 kg. Sistema de Visualização e Contagem: Lupa de aumento: Lupa integrada com capacidade de ampliação mínima de 3x (ou superior), com braço ou haste articulada para ajuste livre de altura e ângulo. Sistema de registro: Contagem por meio de caneta sensível à pressão (tipo felt-tip marker ou similar). Indicadores: Confirmação de registro de contagem por sinal sonoro (beep) e display digital para visualização em tempo real do número de colônias. Operação: Sistema de zeragem (reset) manual de fácil acesso. Especificações Elétricas: Tensão de alimentação: Bivolt automático ou chaveável (110V / 220V). Frequência: 50/60 Hz. Acessórios Inclusos: 01 Caneta de contagem; 01 Lupa de aumento; Manual de instruções em língua portuguesa.</i>	UND	4	R\$ 1.734,43	R\$6.937,72



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

48	Tanque Fermentador Para Cerveja Artesanal 50 Litro Inox Equipamento destinado ao processo de fermentação e maturação de cerveja artesanal e outros líquidos alimentícios, com capacidade nominal de aproximadamente 50 litros. • Material e Estrutura: Confeccionado integralmente em aço inoxidável austenítico de grau alimentício (tipo AISI 304), garantindo alta durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização. Corpo vertical com formato de fundo cônico, montado sobre base de sustentação própria e estável (pés de apoio). • Acabamento: Superfície interna com acabamento polido sanitário de baixa rugosidade, livre de rebarbas ou frestas, visando evitar o acúmulo de resíduos e contaminações. Superfície externa polida ou escovada. • Fechamento e Vedação: Tampa ou fechamento superior seguro, dotado de sistema de vedação hermética (anel em silicone atóxico de grau alimentício) que garanta a estanqueidade durante todo o processo biológico. • Conexões e Acessórios: Equipado com saídas e conexões sanitárias padronizadas de mercado (do tipo Tri-Clamp ou similar amplamente comercializado), sendo: - o 01 (uma) saída na base do cone para extração total de sedimentos e leveduras (purga); - o 01 (uma) saída lateral no cone (válvula de amostragem/rechego) para escoamento seguro do líquido fermentado; - o Esperas/conexões prontas no corpo do tanque que permitam a instalação de acessórios para medição de parâmetros como pressão (manômetro/válvula de alívio) e temperatura (poço termométrico), sem comprometer a vedação do equipamento.	UND	4	R\$ 1.469,00	R\$5.876,00
49	Forma para fabricação de embutidos: Totalmente confeccionado em chapa de aço inoxidável (AISI 304 ou superior), adequado para contato direto com alimentos, garantindo resistência à corrosão, oxidação e facilidade de higienização. Equipado com tampa removível e sistema de molas ou travas de pressão em aço inoxidável, dimensionadas para garantir a compactação homogênea do produto durante o processo de cozimento, para fabricação de presunto. Modelo oval e Capacidade nominal entre 1,100 kg e 1,300 kg	UND	8	R\$ 639,10	R\$5.112,80
50	Chapa Aquecedora para Laboratório: Em formato redondo, com diâmetro de 18cm. Confeccionada em material resistente a choques térmicos e produtos químicos (alumínio fundido ou cerâmica). Ajustável, com termostato capilar ou sistema eletrônico para variação de temperatura (ex: de 50°C até 350°C ou superior). Resistência blindada com potência adequada ao tamanho da placa (aproximadamente 1000W a 1200W, voltagem de 110V e frequência de 50/60Hz. Gabinete construído com material anticorrosivo e isolamento térmico adequado. A base do equipamento deverá possuir pés	UND	3	R\$ 2.506,93	R\$7.520,79



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	<i>antiderrapantes ou base emborrachada, garantindo estabilidade e segurança total durante o uso e a manipulação de frascos. Cabo de alimentação com plugue de três pinos e fio terra, atendendo aos padrões vigentes da ABNT (ABNT NBR 14136). Documentação: Acompanha manual de instruções em língua portuguesa. Garantia: Mínimo de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.</i>				
51	Embutidora/ensacadora manual de carnes, com capacidade volumétrica aproximada entre 500 ml e 700 ml (capacidade de carga de até 0,7 kg de massa por recarga). O corpo do equipamento deve ser confeccionado em material plástico de alta resistência com componentes estruturais em metal. O produto deve obrigatoriamente acompanhar 03 (três) funis intercambiáveis de diâmetros distintos (fino, médio e grosso), adequados para a confecção de diferentes calibres de embutidos como linguiças, salames, kaftas e salsichas. Sistema de fixação e operação manual simples e higiênico..	UND	4	R\$ 53,87	R\$ 215,48
52	Desidratadora Industrial Profissional: Equipamento com capacidade mínima de 18 bandejas internas removíveis em aço inoxidável, garantindo área útil interna para distribuição uniforme dos produtos a serem desidratados. Gabinete estrutural externo e interno totalmente construído em aço inoxidável, com porta equipada com visor transparente (vidro temperado ou material equivalente de alta resistência térmica) para acompanhamento do processo. O equipamento deverá possuir dimensões aproximadas que comportem a capacidade exigida (profundidade entre 40-60 cm, largura entre 50-60 cm e altura proporcional ao número de bandejas), admitindo pequenas variações compatíveis com o padrão de fabricação. Potência a partir de 800W, adequada para operação eficiente e contínua, com tensão bivolt ou adaptável às redes elétricas 110V ou 220V, conforme a necessidade do local. Deverá contar com sistema de circulação de ar forçado (distribuição interna), garantindo desidratação uniforme dos produtos em todas as bandejas. O painel de controle deverá permitir o ajuste preciso da temperatura e do tempo de operação (temporizador), garantindo precisão e segurança durante o processo.	UND	4	R\$ 4.088,87	R\$ 16.355,48
TOTAL PERMANENTE					R\$ 525.656,20
CONSUMO					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QTD	VALOR MÉDIO	VALOR TOTAL
53	Eletrodo para pHmetro. Eletrodo Combinado de vidro. Faixa de medição de 0 a 14. Material do corpo, vidro resistente a soluções químicas. Conector BNC universal, comprimento do	UND	4	R\$ 638,50	R\$2.554,00



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	cabo de 1 metro.				
54	Destilador a vapor , de clewenger, para extração de óleos vegetais, fabricado em vidro borossilicato 3.3, junta esmerilhada 24/40, com balão fundo redondo, 2000ml.	UND	1	R\$ 985,07	R\$ 985,07
55	Jarra anaeróbica destinada ao armazenamento ou manipulação de líquidos em condições controladas, adequada para uso em laboratórios, ensino e pesquisa científica. O equipamento deverá possuir capacidade nominal de 3,5 litros, com dimensões aproximadas de 160 mm de diâmetro e 200 mm de altura, admitindo variações compatíveis com o padrão de fabricação, desde que não comprometam sua funcionalidade. Deverá ser confeccionada em acrílico transparente de alta resistência, garantindo visibilidade interna do conteúdo, durabilidade e resistência a impactos leves, além de facilidade de limpeza e higienização. A jarra deverá possuir boca adequada para acesso ao conteúdo e ser compatível com sistemas laboratoriais padrão para manipulação de líquidos em condições anaeróbicas, sem risco de vazamento durante o uso.	UND	4	R\$ 1.114,33	R\$4.457,32
56	Copos de Becker de 250 mL - Recipiente para laboratório em formato cilíndrico (tipo Griffin), de forma baixa, fabricado em vidro borossilicato 3.3 de alta resistência térmica (aprox. 500°C) e a ataques químicos. Possui fundo plano, parede uniforme orla reforçada e bico vertedor para fácil escoamento. Graduação impressa em tinta cerâmica de alta durabilidade e tarja para anotações. Atende às normas internacionais de qualidade.	UND	10	R\$ 18,68	R\$ 186,80
57	Bureta graduada com capacidade volumétrica de 25 mL , confeccionada integralmente em vidro borossilicato de alta resistência a choques térmicos, impactos mecânicos e agressão química por ácidos e bases. Calibração correspondente à Classe A, com tolerância máxima permitida de erro de +/- 0,05 mL (ou rigor inferior) atendendo integralmente aos requisitos das normas internacionais ISO 385 ou ASTM E287, com calibração baseada na temperatura padrão de 20°C. Equipada com torneira (chave) de fechamento e dosagem fina, intercambiável, confeccionada em material polimérico quimicamente inerte do tipo Politetrafluoretileno (PTFE/Teflon) ou similar de igual ou superior desempenho. O sistema de acionamento deve dispensar obrigatoriamente o uso de graxa lubrificante, garantindo estanqueidade total, ausência de vazamentos e travamentos durante o manuseio. Deve possuir dispositivo de retenção mecânica (anel/porca de segurança) que impeça o desprendimento acidental do miolo da torneira. Cada unidade fornecida deverá conter gravado no próprio corpo de vidro, de forma indelével: a marca/logomarca do fabricante, a capacidade (25 mL), a subdivisão (0,1 mL), a temperatura de calibração (20°C), a indicação da classe de precisão (Classe A). O produto deverá ser fornecido em embalagem individual	UND	5	R\$ 82,27	R\$ 411,35



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

	<i>protetora contra impactos, contendo externamente as identificações do produto e lote. O transporte deve garantir que as peças cheguem ao destino final sem trincas, fissuras, rebarbas ou qualquer defeito que comprometa a segurança laboratorial.</i>				
58	Pisseta: Frasco confeccionado em Polietileno (PE) ou Polipropileno (PP) virgem, atóxico, flexível e translúcido, que permite fácil visualização do nível do líquido. Capacidade volumétrica: 500 mL. Tampa rosqueável com bico curvo (ou cânula) integrado, projetada para evitar vazamentos e permitir o controle preciso do fluxo e direcionamento do jato. Graduação: Corpo com graduação impressa em silk-screen indelével, com escalas de medição claras e legíveis (em mililitros). Identificação: Superfície com área para fácil identificação do produto armazenado (espaço para anotação). Resistência: Material quimicamente resistente a reagentes comuns de laboratório e livre de tensões internas.	UND	10	R\$ 16,39	R\$ 163,90
59	Butirômetro para leite: Método de análise compatível: método volumétrico utilizado em análises de gordura em leite, método Gerber ou equivalente. Material de fabricação: vidro borossilicato ou material equivalente resistente a agentes químicos e variações térmicas. Escala graduada: em porcentagem de gordura (%) Faixa de medição: aproximadamente 0 a 8% ou faixa equivalente adequada à análise de leite. Divisão mínima da escala: adequada para leitura precisa da concentração de gordura. Coluna de leitura: alongada e graduada para leitura direta do teor de gordura. Gargalo: compatível com rolha ou sistema de vedação apropriado para análises laboratoriais. Compatibilidade com centrifugação em centrífuga específica para butirômetros.	UND	32	R\$ 341,01	R\$ 10.912,32
60	Butirômetro para queijo (Conjunto Completo de Análise) Método analítico compatível: Método volumétrico utilizado para determinação de gordura em derivados lácteos (método Van Gulik ou equivalente adaptado para queijo por pesagem de amostra). Corpo do instrumento (Vidraria principal): Fabricado em vidro borossilicato de alta resistência a reagentes químicos e a variações bruscas de temperatura. Projetado para suportar centrifugação e aquecimento em banho-maria. Possui duas aberturas opostas e coluna de leitura alongada para visualização direta do teor de gordura. Escala graduada: Gravação permanente e de alta nitidez em porcentagem (%) de gordura. Faixa de medição: Adequada para análise de queijos, cobrindo a faixa de 0 a 40%. Divisão da escala: Graduação mínima de 0,5%, permitindo	UND	32	R\$ 661,86	R\$ 21.179,52



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

<i>leitura precisa. Obrigatórios (Kit Completo):</i> <i>01 Copo de pesagem (pesa-amostra): Fabricado em vidro, com perfurações na base, dimensionado para conter e introduzir a amostra de queijo no interior do instrumento.</i> <i>02 Rolhas de vedação: Fabricadas em borracha resistente a ácidos e reagentes químicos da análise (sendo uma rolha cônica e uma rolha específica com canal de encaixe para o copo de pesagem), garantindo vedação hermética durante o processo de centrifugação.</i> <i>Compatibilidade: Adequado para uso em centrífugas laboratoriais padrão para butirômetros (tipo Gerber).</i>	<i>Acessórios inclusos</i>				
					R\$ 40.850,28

PERMANENTE	R\$ 525.656,20
CONSUMO	R\$ 40.850,28
TOTAL GERAL	R\$ 566.506,48

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

9.1. A SOLUÇÃO SERÁ DIVIDIDA EM ITENS?

☒ **Sim.**

☐ **Não. Por quê?**

- ☐ Objeto indivisível
- ☐ Tecnicamente inviável.
- ☐ Aproveitamento da competitividade.
- ☐ Economicamente inviável.
- ☐ Perda de escala
- ☐ Outros:

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

10.1. HÁ CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES?

- ☐ **Sim**
- ☒ **Não**

11. ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO COM O PLANEJAMENTO



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

11.1. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

- ☒ Sim.
☐ Não

Justificativa: As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Universidade do Estado do Pará deste exercício, na dotação a ser discriminada pela DIPE/UEPA, no momento da indicação da reserva orçamentária a ser solicitada.

12-RESULTADOS PRETENDIDOS

12.1. BENEFÍCIOS PRETENDIDOS NA CONTRATAÇÃO?

- ☒ Manutenção do Funcionamento Administrativo
☐ Redução dos Riscos do Trabalho
☒ Consumo
☐ Serviço
☒ Permanente
☐ Redução de custos
☐ Aproveitamento de Recursos Humanos
☐ Ganho de Eficiência
☒ Realização de Política Pública
☒ Outro

Especificar: A aquisição visa melhorar o aproveitamento para modernização do Laboratório do Curso de Tecnologia e Alimento/CCNT/UEPA.

13.1. PROVIDÊNCIAS PENDENTES PARA O SUCESSO DA CONTRATAÇÃO?

- ☐ Sim
☒ Não

Especificar:

Devido às características da contratação e com base no caput do Art. 95 II da Lei 14.133/2021 o instrumento a ser utilizado para formalização desta aquisição será a nota de empenho de despesa, por não resultar em obrigações futuras, inclusive assistência técnica.

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões:

Não há complexidade na presente aquisição e a entrega do material será em conformidade com a demanda da Instituição, não comprometendo o cumprimento das obrigações;

A onerosidade em torno da própria exigência de garantia, como regra, representa um valor que seria agregado às propostas dos licitantes, o que equivale dizer que os custos dessa exigência seriam repassados à própria Administração contratante. Portanto, essa exigência vai de encontro à economicidade da contratação.

A exigência da garantia, por conta desses fatores, pode representar diminuição do universo de interessados



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

e ao caráter competitivo do certame.

Não se aplica capacitação dos servidores e adequação do ambiente.

14. QUANTO A PREVISÃO DE IMPACTO AMBIENTAL NA CONTRATAÇÃO

14.1. HÁ PREVISÃO DE IMPACTOS AMBIENTAIS

☐ Sim

☒ Não

As ações a serem realizadas que possam ter algum impacto ambiental são, principalmente, a utilização de material de maneira inadequada e a destinação incorreta de material e resíduos, em desacordo com a legislação vigente. Com isso, a administração prevê requisitos estabelecidos no Projeto UEPA AMBIENTAL para mitigar ou evitar quaisquer impactos ambientais.

15 - CONCLUSÃO

15.1. A CONTRATAÇÃO POSSUI VIABILIDADE TÉCNICA, SOCIOECONÔMICA E AMBIENTAL?

☒ Sim

☐ Não

15.1.1. O presente documento visa analisar a viabilidade da presente contratação, bem como compilar as demandas e os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, de forma a melhor atender às necessidades da Administração.

15.1.2. A presente aquisição dar-se-á mediante Pregão Eletrônico, pois proporcionará uma eficiência administrativa por se tratar de uma demanda necessária quanto a sua utilização pelos motivos técnicos e operacionais apresentados, torna-se necessária a aquisição dos materiais em questão.

15.1.3. Desta forma, conforme elementos contidos no presente Estudo Preliminar para a aquisição de materiais para atender à Diretoria de Arte, Cultura e Comunicação- DACC da Universidade do estado do Pará, esta Comissão, por intermédio dos membros elencados abaixo, declara tal aquisição como viável.

Belém, (PA), 04 de junho de 2026

SUELY MARIA Q. ANDRADE
INTEGRANTE TÉCNICO 5056063/1



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSO MATERIAIS

Profª. Ivonete Quaresma da Silva de Aguiar
Coordenadora do Curso de tecnologia em Alimentos - Portaria 2.047/2025



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS MATERIAIS

MATRIZ DE RISCOS
PAE nº 2025/3614634

1. Dados do Processo:

Objeto:	Aquisição de Material Permanente e Consumo para atender ao CCNT/ Curso de Tecnologia em Alimentos da Universidade do Estado do Pará.
---------	--

2. Riscos:

Risco 01:	Atraso na entrega dos materiais		
Probabilidade:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
	☐ Baixo	☒ Médio	☐ Alto
Impacto:			
Dano(s):	Prejuízo nas atividades, dos servidores e colaboradores da UEPA.		
Ação(ões) Preventiva(s): Exigir da empresa vencedora para cumprir o prazo de entrega conforme edital, sempre analisando e acompanhando todo o procedimento logístico do fornecimento do material, entrando em contato com a empresa após enviar a nota de empenho, pedindo às previsão de entrega, caso atraso notificar e tomar as medidas de teor administrativo.			
Responsável: DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS MATERIAIS - DARM			

Risco 02:		INDISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA		
Probabilidade:	☒ Baixa	☐ Média		☐ Alta
	☒ Baixo	☐ Médio		☐ Alto
Dano(s):	Impossibilidade de contatar a solução.			
Ação(ões) Preventiva(s): Reservar dotação orçamentária adequada a realizar pré empenho da despesa.				
Ação de contingência: Realizar Planejamento orçamentário a fim de realizar a aquisição da solução pretendida.				
Responsável: Área de Planejamento				



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS MATERIAIS

3. Responsáveis pela elaboração do Mapa de Riscos:

Certificamos que somos responsáveis pela elaboração do presente documento que materializa o Gerenciamento de Riscos da presente contratação, excluindo-se qualquer tipo de responsabilidade por eventuais fatos imprevisíveis que venham a agravar os riscos mencionados.

Considerando os variados riscos, com diferentes opções de ações preventivas e contingenciais, optou-se pela adaptação do modelo fornecido pela PGE/PA em conformidade com o previsto no § 2º do Art. 3º do Decreto nº 2.939/23.

Belém, (PA), 02 de junho de 2026.

SUELY MARIA Q. ANDRADE
INTEGRANTE TÉCNICO
DARM/UEPA
5056063/1



Universidade do Estado do Pará
Pró-Reitoria de Gestão e Planejamento - PROGESP
Comissão Permanente de Licitação

ANEXO IV

**DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS CRITÉRIOS
DE SUSTENTABILIDADE SOCIOAMBIENTAL**

(nome empresarial da
licitante) inscrita no CNPJ N.º : _____ com sede na _____

(endereço
completo) por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____ infra-
assinado, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF/MF n.º
_____, para os fins de habilitação no Pregão Eletrônico xx/2026–UEPA,
DECLARA expressamente que:

a) Atende aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de
proteção do meio ambiente, em conformidade com a IN 01/2010-SLTI.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, _____ de _____ de 2026.

REPRESENTANTE LEGAL