



Marte Equipamentos para Laboratório Ltda
Av. Bosque da Saúde, 599 – Saúde
São Paulo/SP – CEP: 04142-091 - Fone (011) 5011-7006
Correspondência: Rua Dr. Nogueira Martins, 235 – Saúde
São Paulo/SP. – CEP: 04143-020.
CNPJ: 68.886.605/0001-65 I.E.: 113.583.144.113

À
UNIVERSIDADE FEDERAL DE JATAÍ
DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Pregão Eletrônico: 171/2026 UASG 156678

Proposta Comercial

A empresa Marte Equipamentos para Laboratório LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 68.886.605/0001-65, com sede à Av. Bosque da Saúde, 599 – Vila da Saúde – CEP: 04142-091 – São Paulo – SP por intermédio de seu representante legal o Sra. Marica Salles, portadora da Carteira de Identidade nº 18.105.942-3 – SSP/SP e do CPF nº 061.012.688-10, apresenta sua proposta comercial relativa ao pregão 005/2024, objeto desta licitação conforme abaixo;

Item	Especificação	Qtde.	Vr. Unit.	Vr. Total
1	ESTUFA DIGITAL DE ESTERELIZAÇÃO E SECAGEM CONVECÇÃO NATURAL – 30 litros Construída inteiramente em aço inox, essa construção garante durabilidade e fácil esterilização. Equipada com sistema de rampa e patamares de até 8 setpoint através de controlador microprocessado digital com sistema PID por PWM. Vedação da porta feita de silicone resistente a altas temperaturas, garantindo uma maior área de contato e perfeita vedação da câmara. Possui display LED de 4 dígitos. Sensor de temperatura tipo PT 100 de 3 fios. Programação de tempo de 1 a 9999 minutos com resolução de 1 em 1 minuto. Com sistema de circulação de ar por convecção natural, livre de ruídos. Proporciona excelente homogeneidade de temperatura no interior da câmara. Fecho tipo rolete de metal que garante trabalho em toda a faixa de temperatura do equipamento com puxador de formato anatômico e abertura para a direita. Isolação térmica em feltro de lã de vidro. Possui orifício superior (respiro) para saída de gases ou umidade ou acomodação de termômetro. Suporte na câmara interna para acomodação das bandejas. Painel adesivo em policarbonato a prova d'água, com comando e lâmpadas indicadoras de função. Modelos até 21 litros acompanham 2 bandejas e de 30 a 180 litros acompanham 3 bandejas removíveis em aço inox projetado para facilitar a circulação de ar no interior da câmara. A partir do modelo de 85L, possibilidade de ajustar distribuição das bandejas dentro da câmara do equipamento. Garantia 1 ano contra defeitos de fabricação. Especificações Técnicas: Construída em Aço Inox AISI 430 Circulação convecção natural Sensor Pt 100	2	R\$2.325,00	R\$4.650,00





Marte Equipamentos para Laboratório Ltda
Av. Bosque da Saúde, 599 – Saúde
São Paulo/SP – CEP: 04142-091 - Fone (011) 5011-7006
Correspondência: Rua Dr. Nogueira Martins, 235 – Saúde
São Paulo/SP. – CEP: 04143-020.
CNPJ: 68.886.605/0001-65 I.E.: 113.583.144.113

	Rampas e Patamares programáveis Faixa de temperatura de trabalho: Ambiente +5°C à 250°C Resolução: + / – 0,1°C Indicação Digital: LED Homogeneidade térmica: + / – 1 °C (até 50°C) Precisão do controlador: + / – 1°C Alimentação: Bivolt (modelos até 150 L); 110 V ou 220 V (modelo de 180 L) Dimensões externas (altura x largura x profundidade): 52x45x44 cm Dimensões internas (altura x largura x profundidade): 34x33x31 cm Acompanha: Estufa de Inox 3 bandejas Cabo de energia elétrica com plug de três pinos, Duas fases e um terra (NBR 14136), Manual em Língua portuguesa. Marca: Marte Modelo: Medi-30 Procedência: Nacional Embalagem: 01 volume			
6	A Mini Centrífuga MC-7 da Marte Científica é um modelo projetado para realizar separações rápidas e eficientes de amostras de pequeno volume, assegurando resultados consistentes e precisos em cada utilização. Características Gerais: A centrífuga é utilizada principalmente para separar partículas sólidas em suspensão em uma amostra líquida ou para separar duas emulsões líquidas de densidades diferentes, mas pode ser utilizada também para remover líquidos de sólidos úmidos. Embora de tamanho reduzido, a MC-7 permite a centrifugação de múltiplas amostras simultaneamente. É uma centrífuga compacta, robusta e com capacidade considerável, projetada para operar de maneira silenciosa e com baixa vibração, sendo uma ferramenta essencial em laboratórios de pesquisa, clínicas e outras instituições científicas. Especificações Técnicas: • Motor: Motor Com Escovas (Brushed). • Display Digital: Não apresenta. • Modo de Controle: Acionamento direto regulado por controlador PI. • Material do Rotor: Acrilonitrila Butadieno Estireno (ABS). • Ângulo do Rotor: 45° (Fixo). • Força Centrífuga Relativa Máxima (RCF): 3.010xg. • Velocidade de Centrifugação: 7.000 rpm ± 5%. • Capacidade Máxima de Centrifugação: Suporta até 2 tiras de 8 microtubos para PCR de 0,2 mL + 8 microtubos de centrífuga de	1	R\$650,00	R\$650,00





Marte Equipamentos para Laboratório Ltda
Av. Bosque da Saúde, 599 – Saúde
São Paulo/SP – CEP: 04142-091 - Fone (011) 5011-7006
Correspondência: Rua Dr. Nogueira Martins, 235 – Saúde
São Paulo/SP. – CEP: 04143-020.
CNPJ: 68.886.605/0001-65 I.E.: 113.583.144.113

1,5/2 mL. • Tempo de Aceleração: < 12 segundos. • Tempo de Desaceleração: < 15 segundos. • Nível de Ruído: < 47 dB(A) na velocidade máxima. • Temporizador: Não apresenta. • Potência e Tensão de Funcionamento: 20 W / AC 100-240 V, 50/60Hz. • Ambiente de Trabalho: 5°C – 40°C / < 80% UR. ACESSÓRIOS INCLUÍDOS: Cabo de Energia e Manual do Usuário. Marca: Marte Modelo: MC-7 Procedência: Nacional Embalagem: 01 volume			
Valor Total da Proposta: R\$5.300,00 (cinco mil e trezentos reais)			

Condições:

Validade Proposta: 90 (noventa) dias.

Prazo Entrega: 30 (trinta) dias do recebimento da Nota de Empenho/Ordem de Fornecimento.

Prazo Pagamento: 10 (dez) dias úteis.

Dados Bancários: Bco.:001 – Brasil – Ag.:1744-2 – c/c: 4 241-2

Responsável pelo contrato: Marcia Salles - CPF: 061.012.688-10

Declaramos que concordamos com todos os termos do Edital, nas propostas já estão incluídas todas as despesas com frete/transporte, seguro, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, deslocamentos de pessoal, materiais e equipamentos necessários para fornecimento / entrega dos materiais e execução dos serviços, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado.

São Paulo, 05 de agosto de 2026

MARCIA
SALLES:06
101268810

Assinado de
forma digital
por MARCIA
SALLES:0610126
8810

Sra. Marcia Salles
CPF: 061.012.688-10



MINI CENTRÍFUGA - 7.000 RPM (MC-7)

A Mini Centrífuga MC-7 da Marte Científica é um modelo projetado para realizar separações rápidas e eficientes de amostras de pequeno volume, assegurando resultados consistentes e precisos em cada utilização. A centrífuga é utilizada principalmente para separar partículas sólidas em suspensão em uma amostra líquida ou para separar duas emulsões líquidas de densidades diferentes, mas pode ser utilizada também para remover líquidos de sólidos úmidos. Embora de tamanho reduzido, a MC-7 permite a centrifugação de múltiplas amostras simultaneamente. É uma centrífuga compacta, robusta e com capacidade considerável, projetada para operar de maneira silenciosa e com baixa vibração, sendo uma ferramenta essencial em laboratórios de pesquisa, clínicas e outras instituições científicas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

- Motor: Motor Com Escovas (Brushed).
- Display Digital: Não apresenta.
- Modo de Controle: Acionamento direto regulado por controlador PI.
- Força Centrífuga Relativa Máxima (RCF): 3.010xg.
- Velocidade de Centrifugação: 7.000 rpm $\pm$ 5%.
- Capacidade Máxima de Centrifugação: Suporta até 2 tiras de 8 microtubos para PCR de 0,2 mL + 8 tubos de 1,5/2 mL.
- Tempo de Aceleração: < 12 segundos.
- Tempo de Desaceleração: < 15 segundos.
- Nível de Ruído: $\leq$ 47 dB(A) na velocidade máxima.
- Temporizador: Não apresenta.
- Potência: 20 W.
- Tensão de Funcionamento: AC 100-240 V.
- Ambiente de Trabalho: 5°C – 40°C / $\leq$ 80% UR.
- Dimensões do Produto: 160 x 135 x 110 mm.
- Peso: 0,65 kg.
- Acessórios Incluídos: Cabo de Energia e Manual do Usuário.



Manual

Estufas Digitais Marte



marte
científica

GARANTIA

As Estufas Digitais Marte têm um ano de garantia a partir da data da emissão da nota fiscal. Compreenderá a substituição de peças e mão-de-obra no reparo dos defeitos devidamente constatados como sendo de fabricação.

Tanto a constatação de defeito, como reparos necessários serão promovidos por uma Filial Marte ou Assistência Autorizada.

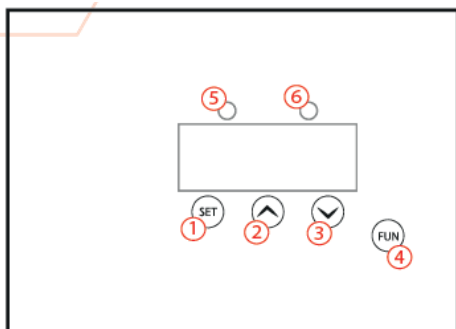
A garantia não cobre a remoção, embalagem, transporte do equipamento para o conserto ou atendimento no local de instalação.

Em nenhum caso a Marte poderá ser responsabilizada por perda de produtividade ou danos, danos diretos e indiretos, reclamações de terceiros, paralisações ou ainda qualquer outra perda ou despesa, incluindo lucro cessante. Se, em razão de Lei ou Acordo, a Marte vier a ser responsabilizada por danos causados ao cliente, o limite global de tal responsabilidade será o equivalente a 5% do valor do equipamento.

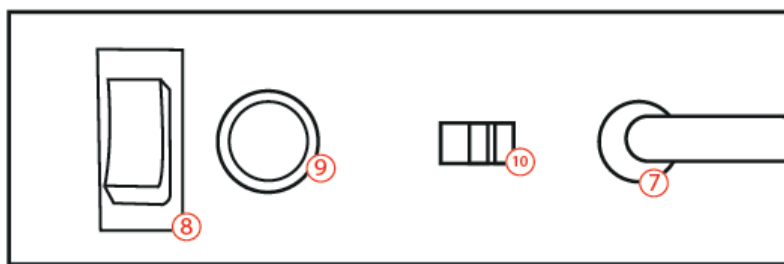


PARTES DO EQUIPAMENTO

Painel frontal

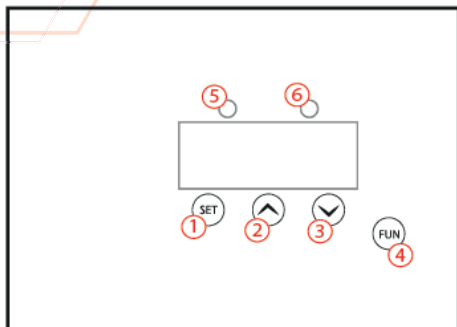


Painel lateral



- (1) Tecla SET para seleção dos parâmetros de configuração
- (2) Tecla de acréscimo
- (3) Tecla de decréscimo
- (4) Tecla FUN para Iniciar ou Encerrar os processos
- (5) Luz verde indicação de acionamento do controle
- (6) Luz vermelha indicação de acionamento da contagem de tempo
- (7) Cabo de alimentação
- (8) Chave geral LIGA/DESLIGA
- (9) Porta fusível
- (10) Chave seletora de tensão de alimentação, aplicável para modelos até 150 L

ITENS DO MENU



25.0 ☐ Indicação de temperatura

SP ☐ Set point: programar a temperatura de trabalho.

Time ☐ Permite programar tempo de funcionamento de SP em minutos.

SP0 ☐ Set point 1: para programar a temperatura da primeira rampa. É possível programar até 8 set points de SP0 a SP7 em minutos.

TP 1 ☐ Tempo 1: programar tempo da primeira rampa de SP0 em minutos. É possível programar até 8 tempos de TP1 a TP8.

Off ☐ Time desligado.

PrtY ☐ Permite definir se a função Rampa e Patamar terá como prioridade a contagem de tempo ou a temperatura do processo. Opções: temp (para priorizar temperatura) ou time (para priorizar tempo).

E↵ EC ☐ Define a quantidade de vezes que será executada a programação definida na função Rampa e Patamar. Opções: inf (para executar infinitamente) ou de 1 a 9999 (para ajustar o número de execuções)

rP.rS ☐ Permite iniciar a função Rampa e Patamar, após sua configuração, ou interromper sua execução. Stop ☐ Interromper a execução ou Run ☐ para iniciar a execução



RECOMENDAÇÕES E CUIDADOS

- Instalar o equipamento em superfície plana e estável.
- Sempre verificar a tensão de alimentação é compatível com a tensão selecionada na chave do equipamento (versões bivolt) ou na tensão descrita em sua etiqueta (110V ou 220V).
- É de responsabilidade do usuário utilizar fusível apropriado. Os equipamentos saem de fábrica com fusível correspondente a tensão 220 V. Para os modelos de 11 a 150 litros 10A e para o modelo de 180 litros 20A (110V) e 10A (220V)
- Não encostar produtos nas paredes da câmara interna.
- A carga colocada nas bandejas não deve impedir a circulação de ar e temperatura em seu interior.
- Nunca utilizar o equipamento sem que a bandeja inferior esteja instalada.
- Evitar superlotação da câmara interna, isso prejudica a homogeneidade da temperatura do equipamento.
- Não deixar a porta do equipamento aberta por mais de 5 minutos quando estiver em funcionamento. Se for necessário, pausar a programação.
- Após o seu equipamento ter atingido a temperatura selecionada, aguardar o tempo de estabilização da temperatura em seu interior (aproximadamente 60 minutos).
- Não coloque para secar ou evaporar peças com solventes ou resíduos inflamáveis.
- Nunca envolva as bandejas com alumínio ou qualquer outro material. Isso obstrui a circulação e danifica o equipamento.
- Não colar e não encostar nenhum tipo de material diretamente nas paredes externas do equipamento.
- Manter a distância de 5-10 cm de outros dispositivos com relação as paredes externas.
- Durante o uso recomenda-se o acompanhamento constante, verificando os valores de tempo e temperatura. Em caso de alteração destes, desligue o equipamento independentemente da atuação dos sistemas de segurança.
- Evite a presença de resíduos no interior da câmara, mantenha sempre limpo.
- Nunca molhe as partes elétricas ou derrame líquido no interior do equipamento. Risco de causar curto circuito e choque elétrico.
- Promover limpeza da câmara interna sempre que necessário com pano úmido sem fazer uso de agentes químicos.
- A parte externa pode ser limpa com álcool 70 ou pano úmido.
- Nunca altere qualquer característica construtiva ou operacional do equipamento.

INSTRUÇÕES DE USO

Programação para funcionamento contínuo

- Após a checagem da tensão de alimentação, ligar o cabo de alimentação à rede elétrica.
- Ligar a estufa através da chave geral LIGA/DESLIGA.
- O display iniciará mostrando a versão do programa e logo em seguida a temperatura ambiente.
- Pressionar a tecla SET uma vez para acessar SP, pressionar mais uma vez SET e terá acesso à programação de temperatura. Programar a temperatura desejada com as setas para cima e/ou para baixo. Pressionar SET para salvar a temperatura selecionada.
- Pressionar as setas até TIME e pressionar SET para acessar. Com a seta para baixo selecionar OFF. Pressionar SET para salvar a seleção.
- Após alguns segundos o display retornará a temperatura ambiente.
- Somente após o retorno à temperatura ambiental, pressionar a tecla FUN por 2 segundos para iniciar o funcionamento.
- A luz verde (contínua ou piscante) indica o início do funcionamento do aquecimento.
- Quando se desejar encerrar o funcionamento, pressionar a tecla FUN e manter pressionada por cerca de 30 segundos.

Programação por único ponto de temperatura e tempo de funcionamento

- Após a checagem da tensão de alimentação, ligar o cabo de alimentação à rede elétrica.
- Ligar a estufa através da chave geral LIGA/DESLIGA.
- O display iniciará mostrando a versão do programa e logo em seguida a temperatura ambiente.
- Pressionar a tecla SET uma vez para acessar SP, pressionar mais uma vez SET e terá acesso à programação de temperatura. Programar a temperatura desejada com as setas para cima e/ou para baixo. Pressionar SET para salvar a temperatura selecionada.
- Pressionar as setas até TIME e pressionar SET para acessar. Programar o tempo desejado com as setas para cima e/ou para baixo, em OFF o equipamento funcionará continuamente. Pressionar SET para salvar a seleção.
- Após alguns segundos o display retornará a temperatura ambiente.
- Somente após o retorno à temperatura ambiental, pressionar a tecla FUN por 2 segundos para iniciar o funcionamento.
- A luz verde (contínua ou piscante) indica o início do funcionamento do aquecimento.
- A luz vermelha indica o início da contagem de tempo.
- Se quiser encerrar o processo antes do final do tempo, pressionar a tecla FUN e manter pressionada por cerca de 30 segundos.

Programação em rampa e patamares

1. Após a checagem da tensão de alimentação, ligar o cabo de alimentação à rede elétrica.
2. Ligar a estufa através da chave geral LIGA/DESLIGA.
3. O display iniciará mostrando a versão do programa e logo em seguida a temperatura ambiente.
4. Recomenda-se que se faça um rascunho de quais temperaturas e tempos serão utilizados para facilitar a programação.
5. Pressionar a tecla SET uma vez, com as setas ir até TP1 e pressionar SET para acessar. Programar o tempo do primeiro patamar com as setas para cima e/ou para baixo. Pressionar SET para salvar.
6. Pressionar as setas até SP0 e pressionar SET para acessar. Programar a temperatura inicial com as setas para cima e/ou para baixo. Pressionar SET para salvar.
7. Repetir itens 4 e 5 até o número de patamares desejado. É possível programar até 8 tempos de TP1 a TP8 e até 8 set points de temperatura de SP0 a SP7.
8. Deve-se definir se a função Rampa e Patamar terá como prioridade a contagem de tempo ou a temperatura do processo. Em Prty pressionar SET para acessar. Com as teclas de seta navega-se entre temp (para priorizar temperatura) ou time (para priorizar tempo) e pressionar SET para selecionar.
9. Pressionar as setas até E⁻¹ EC para definir a quantidade de vezes que será executada a programação definida na função Rampa e Patamar. Pressionar SET para acessar e com as setas escolher entre: inf (para executar infinitamente) ou de 1 a 9999 (para ajustar o número de execuções). Pressionar SET para selecionar a opção desejada.
10. Após a programação de todos os pontos de temperaturas e tempos desejados, pressionar a seta para baixo até rPrS para selecionar a inicialização do processo de rampas e patamares, pressione SET para acessar. Com as setas, ir até run e pressionar SET para salvar a seleção.
11. A luz verde já ficará piscando, indicando o início do aquecimento.
12. Após segundos o display retornará a temperatura ambiente.
13. Se quiser encerrar o processo antes do final do tempo, pressionar a tecla FUN e manter pressionada por cerca de 30 segundos.

PROBLEMAS**CAUSAS PROVÁVEIS****SOLUÇÕES**

Estufa não liga. Indicador de aquecimento sempre apagado.	a) Falta de energia. b) Fusível queimado.	a) Verificar as condições da tomada. b) Verificar se a posição da chave reversora e a amperagem do fusível estão de acordo com a tensão da rede.
Temperatura não aumenta, mesmo com o indicador de aquecimento ligado.	a) Porta mal fechada. b) Chave reversora em 220V com tensão 110V. c) Resistência queimada. d) Relê de estado sólido queimado.	a) Verificar o fechamento da porta da estufa. b) / c) Entrar em contato com assistência técnica. d) Trocar relê.
Erros do display a)  b)  c) 	a) Sem sensor de entrada, e ou incompatível b) Indicação acima do limite superior c) Indicação abaixo do limite inferior	Verificar sensor



Estufa Digital

Esterilização e Secagem

Vedação da porta feita de silicone resistente a altas temperaturas, garantindo uma maior área de contato e perfeita vedação da câmara.



Acompanha bandejas removíveis em aço inox projetadas para facilitar a circulação de ar no interior da câmara.



- ❖ Equipada com sistema de rampa e patamares de até 8 setpoint através de controlador microprocessado digital com sistema PID por PWM.
- ❖ Possui display LED de 4 dígitos.
- ❖ Sensor de temperatura tipo PT 100 de 3 fios.
- ❖ Programação de tempo de 1 a 9999 minutos com resolução de 1 em 1 minuto.
- ❖ Com sistema de circulação de ar por convecção natural, livre de ruídos.
- ❖ Proporciona excelente homogeneidade de temperatura no interior da câmara.
- ❖ Fecho tipo rolete de metal que garante trabalho em toda a faixa de temperatura do equipamento com puxador de formato anatômico e abertura para a direita.
- ❖ Opcionais Sob Consulta: Certificado de Calibração Rastreável a RBC do controlador de temperatura. Circulação e renovação de ar forçado.
- ❖ Garantia 1 ano contra defeitos de fabricação.
- ❖ Estufa 100% em aço inoxidável - Gabinete, câmara interna e trilhos
- ❖ Isolação térmica em feltro de lã de vidro.
- ❖ Possui orifício superior (respiro) para saída de gases ou umidade ou acomodação de termômetro.
- ❖ Suporte na câmara interna para acomodação das bandejas.
- ❖ Painel adesivo em policarbonato a prova d'água, com comando e lâmpadas indicadoras de função.
- ❖ Acompanha cabo de energia elétrica com plug de três pinos, duas fases e um terra (NBR 14136), manual em português.
- ❖ Modelos até 21 litros acompanham 2 bandejas e de 30 a 180 litros acompanham 3 bandejas removíveis em aço inox projetadas para facilitar a circulação de ar no interior da câmara. A partir do modelo de 85L, possibilidade de ajustar distribuição das bandejas dentro da câmara do equipamento.
- ❖ Câmara interna com trilhos para deslocamento de bandejas.
- ❖ Timer com alarme sonoro

Painel totalmente digital com Rampa e Patamares, display LED.



MODELO DE ESTUFA	CAPACIDADE DA ESTUFA	MEDIDAS EXTERNAS (cm)			MEDIDAS INTERNAS (cm)			BANDEJAS	TENSÃO	POTÊNCIA
		ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE			
MEDi-11	11L	35	43	39	17	31	27	2	BIVOLT	400W
MEDi-13	13L	43	39	37	26	27	24	2	BIVOLT	400W
MEDi-21	21L	52	38	42	34	26	27	2	BIVOLT	400W
MEDi-30	30L	52	45	44	34	33	31	3	BIVOLT	550W
MEDi-40	40L	54	48	50	36	36	35	3	BIVOLT	550W
MEDi-64	64L	60	54	55	42	42	40	3	BIVOLT	1100W
MEDi-85	85L	65	59	57	48	47	42	3	BIVOLT	1100W
MEDi-110	110L	73	62	58	56	50	43	3	BIVOLT	1100W
MEDi-150	150L	80	64	65	62	52	50	3	BIVOLT	1100W
MEDi-180	180L	70	74	76	52	62	60	3	110V ou 220V	2200W

Faixa de temperatura de trabalho:	Ambiente +5°C à 250°C
Resolução:	+/- 0,1°C
Indicação Digital:	LED
Homogeneidade térmica:	+/- 1°C (até 50°C)
Precisão do controlador:	+/- 1°C
Alimentação:	Bivolt (modelos até 150 L), 110 V ou 220 V (modelo de 180 L)

A partir do modelo de 85L, possibilidade de ajustar distribuição das bandejas dentro da câmara do equipamento.

