



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

PREGÃO ELETRÔNICO

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL -
CAMPUS PORTO ALEGRE**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16/2023 - IRP 15/2023
(Processo Administrativo nº 23368.000856/2023-16)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – campus Porto Alegre, por meio da Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos, sediado na Rua Coronel Vicente, 281 – Bairro Centro Histórico – Porto Alegre-RS, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento **menor preço, por item**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro e 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: **02/10/2023**

Horário: **09 horas**

Local: Portal de Compras do Governo Federal – <https://www.gov.br/compras/pt-br>

Critério de Julgamento: menor preço

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de insumos e equipamentos de agroindústria para o IFRS – Campus Porto Alegre e demais participantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
- 1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DO CREDENCIAMENTO

- 3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [https://www.gov.br/compras/pt-br/](https://www.gov.br/compras/pt-br) por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

4.1.2. A participação é **exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, exceto quanto aos itens 155 e 159**, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

4.1.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.2.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.2.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.2.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.2.5. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.2.6. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

4.3. Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão do objeto contratual, e desde que a execução ocorra obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

4.3.1. Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.

4.4. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.4.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

4.4.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

4.4.1.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.4.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.4.3. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.4.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.4.5. que 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, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.4.6. que a proposta foi elaborada de forma independente;

4.4.7. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.4.8. que o objeto é prestado por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

- 5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 - 6.1.1. Valor unitário e total do item;
 - 6.1.2. Marca;
 - 6.1.3. Fabricante;
 - 6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência, indicando, no que for aplicável, o modelo, o prazo de validade ou de garantia, o número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
- 6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 6.6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 6.7. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.
 - 7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
 - 7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
 - 7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
 - 7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário e total do item;
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de 0,5% (meio por cento).
- 7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

- 7.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.18. O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, 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 microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.22. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.25. 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.
- 7.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, ao objeto produzido:
- 7.26.1. no país;



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

- 7.26.2. por empresas brasileiras;
- 7.26.3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 7.26.4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
 - 7.28.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 7.28.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
 - 7.28.3. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 7.29. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
- 8.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.
- 8.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
- 8.4. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 8.5. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;
- 8.6. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

- 8.7. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.7.1. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido por mais 1 (uma) hora, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 8.7.1.1. A empresa que não enviar o documento solicitado dentro do prazo terá a proposta desclassificada.
- 8.8. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.9. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.10. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.
- 8.11. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 8.12. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO

- 9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, 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 (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
 - c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
 - d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:>);
- 9.2. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).
- 9.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

- impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 9.4. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 9.5. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 9.6. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 9.7. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.8. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.9. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
- 9.9.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;
- 9.9.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 9.9.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 9.10. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.
- 9.11. 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.
- 9.12. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.13. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

- 9.13.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 9.14. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:
- 9.15. **Habilitação jurídica:**
- 9.15.1. no caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.15.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 9.15.3. 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;
- 9.15.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 9.15.5. 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;
- 9.15.6. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- 9.15.7. No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).
- 9.15.8. No caso de sociedade 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.
- 9.15.9. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- 9.16. **Regularidade fiscal e trabalhista:**
- 9.16.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.16.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 9.16.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.16.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

- 9.16.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.16.6. prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.16.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.17. Qualificação Econômico-Financeira

9.17.1. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.17.1.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

9.17.1.2. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.17.1.3. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

9.17.1.4. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

9.17.2. comprovação da 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), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

9.17.3. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

9.18. Qualificação Técnica:

9.18.1. Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:

9.18.1.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764 de 1971;

9.18.1.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

9.18.1.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

9.18.1.4. O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;

9.18.1.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

9.18.1.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

9.18.1.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9.18.2. Tratando-se de licitantes reunidos em consórcio, serão observadas as seguintes exigências:

9.18.2.1. comprovação da existência de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelas empresas que dele participarão, com indicação da empresa-líder, que deverá possuir amplos poderes para representar os consorciadas no procedimento licitatório e no instrumento contratual, receber e dar quitação, responder administrativa e judicialmente, inclusive receber notificação, intimação e citação;

9.18.2.2. apresentação da documentação de habilitação especificada no edital por empresa consorciada;

9.18.2.3. comprovação da capacidade técnica do consórcio pelo somatório dos quantitativos de cada consorciado, na forma estabelecida neste edital;



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

9.18.3. responsabilidade solidária das empresas consorciadas pelas obrigações do consórcio, nas fases de licitação e durante a vigência do contrato;

9.18.4. obrigatoriedade de liderança por empresa brasileira no consórcio formado por empresas brasileiras e estrangeiras;

9.18.5. constituição e registro do consórcio antes da celebração do contrato; e

9.18.6. proibição de participação de empresa consorciada, na mesma licitação, por intermédio de mais de um consórcio ou isoladamente.

9.19. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

9.20. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.20.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.21. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.22. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.23. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para sua continuidade.

9.24. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos para tanto, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.25. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.26. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.26.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

9.27. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.4.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.6. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.7. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

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

14. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

14.1. Não haverá exigência de garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação.

15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

15.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

15.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

15.3.1. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

15.3.2. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame;

16. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

16.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será emitido instrumento equivalente ao termo de contrato (Nota de Empenho).

16.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para aceitar instrumento equivalente ao termo de contrato (Nota de Empenho), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2.1. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

16.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

16.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

16.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

16.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

16.4. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

16.5. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

16.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

16.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

16.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

16.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

17. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

17.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

18.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

19.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

20. DO PAGAMENTO

20.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

20.1.1. É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

21.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

21.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

21.1.3. apresentar documentação falsa;

21.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

21.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;

21.1.6. não mantiver a proposta;



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

21.1.7. cometer fraude fiscal;

21.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

21.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

21.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

21.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

21.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

21.4.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

21.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

21.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

21.4.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.

21.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

21.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

21.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

21.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

21.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

21.10. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

21.11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

21.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

21.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21.14. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

22. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

22.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

22.2. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

22.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

22.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.

23. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

23.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

23.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail coordenadoria.licitacoes@poa.ifrs.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Coronel Vicente, 281, 9º andar - sala 918, Centro Histórico, Porto Alegre/RS.

23.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

23.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

23.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

23.6. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

23.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

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

23.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

24.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

24.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

24.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

24.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

24.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

24.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

24.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

24.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

24.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

24.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://www.poa.ifrs.edu.br/index.php/licitacoes-e-contratos/pregoes-eletronicos-acesso-a-informacao>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua Coronel Vicente, 281, 9º andar - sala 918, Centro Histórico, Porto Alegre/RS, nos dias úteis, no horário das 08 horas às 17 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

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

24.12.1. ANEXO I - Termo de Referência

24.12.1.1. Apêndice do Anexo I - Estudo Técnico Preliminar

24.12.2. ANEXO II - Minuta de Ata de Registro de Preços

Porto Alegre, 19 de setembro de 2023

Fabício Sobrosa Affeldt

Diretor-geral

Portaria 156/2020



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

**TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO
(COMPRAS)**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL -
CAMPUS PORTO ALEGRE
PREGÃO Nº 16/2023 - IRP 15/2023
(Processo Administrativo n.º 23368.000856/2023-16)**

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de equipamentos e insumos para Agroindústria para o IFRS Campus Porto Alegre e demais participantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Item	CATMAT	Descrição	Unidade	Quantidade total	Valor unitário	Valor total
1	421731	Ácido Lático 85%: O ácido láctico(C3H6O3), cor cristalina, sabor suave a ligeiramente salino, solúvel em água, concentração em 85%, para utilização na indústria alimentícia. Com data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega e prazo de validade de no mínimo 1 ano. Embalagens de litro.	Litro	18	R\$ 45,51	R\$ 819,24
2	437092	Cloreto de cálcio, solução aquosa purificada a 40% incolor e inodora, para utilização na produção de queijos. Embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Com data de fabricação não superior a 30 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano. Embalagem de litro.	Litro	64	R\$ 31,67	R\$ 2.026,88
3	235049	Coalho. Composto enzimático produzido pela fermentação do <i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i> . Composição enzimática 100% quimosina. Poder coagulante 1.50.000 SOXHLET - Método Berridge. Embalagem com dados	Frasco de 500g	12	R\$ 222,81	R\$ 2.673,76

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		de identificação do produto e marca do fabricante. Com prazo de validade na entrega mínimo de 6 meses Embalagem 500g.				
4	336292	Fermento lácteo liofilizado para queijos de massa filada. Uso direto. Cultura liofilizada concentrada na mistura de cepas de Streptococcus. Thermophilus e Lactobacillus helveticus. Utilização queijos massa filada (mussarela, provolone) filagem no dia seguinte. Unidade UC (1 UC para cada 100 litros de leite). Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 30 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano.	Unidade	29	R\$ 36,86	R\$ 1.069,04
5	336292	Fermento lácteo liofilizado para queijos frescos, moles e semi-duros. Uso direto. Cultura liofilizada concentrada composta de cepas de Streptococcus thermophilus, lactobacillus lactis subsp. Lactis e/ou lactococcus lactis subsp. Cremoris. Utilização queijos sem olhaduras. Unidade UC (1 UC para cada 100 litros de leite). Envelope com 5 UC. Com data de fabricação não superior a 30 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano.	Unidade	416	R\$ 36,86	R\$ 15.335,15
6	336292	Fermento lácteo mesófilo composto por espécie Lactococcus lactis subsp lactis biovar. diacetylactis, cultivos mesofílicos que convertem citrato em diacetil agregando sabor (suave e aromático) e com produção de gás (gás carbônico) em diversos níveis dependendo da cepa. Utilização: preparo tradicional da manteiga, na fermentação do creme de leite, conferindo-lhe sabor e aroma. Unidade UC. Envelope com no máximo 5 UC. Com data de	Unidade	29	R\$ 34,80	R\$ 1.009,10

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		fabricação não superior a 30 dias da data de entrega e prazo de validade de no mínimo 1 ano.				
7	336292	Fermento lácteo para queijos semiduros e duros. Uso direto. Cultura liofilizada concentrada. Cepas de Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus e Lactobacillus helveticus. 1 UC para cada 100 litros de leite. Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega e prazo de validade de no mínimo 1 ano.	Unidade	30	R\$ 36,86	R\$ 1.105,90
8	336292	Fermento lácteo, liofilizado, para iogurte sabor suave e de consistência. Uso direto. Cultura liofilizada concentrada. Cultura com cepas de Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus. Utilização iogurtes e bebidas lácteas fermentadas. Unidade UC (1 UC para cada 100 litros de leite). Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 60 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano.	Unidade	77	R\$ 36,86	R\$ 2.838,48
9	419162	Desinfetante para indústria de alimentos a base de ácido peracético (15%), não seletivo e não espumante. Oxidante – amplo aspecto de ação biocida, efetivo a baixas concentrações de uso. Não agressor do ambiente – decompõe-se em água, oxigênio e ácido acético. Teor de PAA ativo- mínimo 14%, Teor de H2O2 ativo - mínimo 23%, Teor de O2 ativo – máximo 16%. Composição – Ácido Acético, Peróxido de Hidrogênio, Ácido Peracético, Água. Princípio ativo: Ácido acético mínimo 14%. Prazo de validade 6 meses e	Litro	60	R\$ 57,19	R\$ 3.431,60



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		data de fabricação não superior a 30 dias da entrega. Registros oficiais: Registro no MS e AUP SIF/DIPOA. Serviços adicionais – treinamento e acompanhamento mensal ou quando necessário, cedência de equipamentos em comodato para eventuais aplicações de produtos, testes para comprovação da eficiência dos produtos, adesivos explicativos sobre utilização e perigo dos produtos. Embalagem contendo até 5 litros.				
10	279947	Detergente cáustico líquido com espuma controlada por circulação CIP; poder de limpeza- umectação total da superfície. Eficiência sobre diferentes sujidades orgânicas e na presença de dureza de água. Alto poder de saponificação de gorduras, bem como de remoção de proteínas e amido. Poder sequestrante - prevenir a formação de incrustações provenientes de dureza água, mesmo alta dureza, baixa formação de espuma, facilidade no enxágüe. Conter tensoativo. Alcalinidade livre (expressa em NaOH)- 44,1%. Composição – Hidróxido de sódio, Sequestrantes, Tensoativos não iônicos e água. Princípio ativo-Hidróxido de sódio, concentração(%P/V) para limpeza CIP pasteurizadores -0,2, – 3,00%. Prazo de validade 24 meses e data de fabricação não superior a 30 dias da entrega. Registros oficiais – Registro no MS e AUP SIF/DIPOA. Serviços adicionais – treinamento e acompanhamento mensal ou quando necessário. Cedência de equipamentos em comodato para eventuais aplicações de produtos, testes	Embalagem 5 litros	144	R\$ 78,24	R\$ 11.266,08



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		para comprovação da eficiência dos produtos, adesivos explicativos sobre utilização e perigo dos produtos.				
11	358886	Detergente desengordurante de alta espuma. Levemente alcalino para limpeza geral manual e por espuma de equipamentos e superfícies em indústria de alimentos. Alto poder desengordurante, remoção de sujidades orgânicas, principalmente gorduras, óleos e graxas. Umectação completa da superfície, eficiência na presença de dureza de água, segurança no uso sem danificar equipamentos ou causar danos a funcionários. Concentração de uso: Limpeza manual (frigoríficos e abatedouros) 3,00 – 4,00% pv, limpeza de equipamentos (indústria de alimentos) 1,00-2,5%pv. Composição: Tensoativo aniônico, tensoativo não aniônico, fosfato, silicato, alcalinizantes, sequestrante, preservante, coadjuvante, corante e água. Prazo de validade 24 meses e data de fabricação não superior a 30 dias da entrega. Registros oficiais: Registro no MS e AUP SIF/DIPOA. Serviços adicionais: treinamento e acompanhamento mensal ou quando necessário, cedência de equipamentos em comodato para eventuais aplicações de produtos, testes para comprovação da eficiência dos produtos, adesivos explicativos sobre utilização e perigo dos produtos. Embalagem contendo até 5 litros.	Litro	216	R\$ 43,34	R\$ 9.362,16



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

12	283054	Detergente desincrustante alcalino clorado de alta espuma. Poder de limpeza- Remoção de sujidades orgânicas como gorduras, proteínas, amido, açúcares, etc. Umectação completa da superfície, eficiência na presença de dureza de água. Teor de cloro ativo: 2,5% (mínimo). Alcalinidade livre (expressa % de KOH) – 9,4%. Composição: Hidróxido de potássio, hipoclorito de sódio, alcalinizante, dispersante, sabões, sequestrantes, tensoativo e água. Prazo de validade: 6 meses a partir da data de fabricação. Registros oficiais: Registro no MS e AUP SIF/DIPOA. Serviços adicionais: treinamento e acompanhamento mensal ou quando necessário, cedência de equipamentos em comodato para eventuais aplicações de produtos, testes para comprovação da eficiência dos produtos, adesivos explicativos sobre utilização e perigo dos produtos. Embalagem contendo 5 litros.	Litro	125	R\$ 27,05	R\$ 3.381,67
13	238965	Camisa de filtro para ordenhadeira e pasteurizador. Tecido exclusivo resistente a ruptura que oferece uma capacidade de filtração elevada, retenção de sedimentos superior e bom índice de fluxo de leite. Utilizados em sistema de pressão. Com dimensão aproximada de 50 x 7 cm, embalagem de 100 unidades.	Caixa 100 unidades	18	R\$ 76,82	R\$ 1.382,70
14	321368	Embalagens de polietileno transparente com 5 camadas, densidade 18, nas medidas 15 x 25 cm para fechamento a vácuo.	Milheiro	9	R\$ 229,80	R\$ 2.068,23

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

15	373788	Embalagens de polietileno transparente com 5 camadas, densidade 18, nas medidas 20 x 40 cm para fechamento a vácuo.	Milheiro	23	R\$ 308,86	R\$ 7.103,86
16	327855	Embalagens de polietileno transparente com 5 camadas, densidade 18, nas medidas 25 x 32 cm para fechamento a vácuo.	Pacote 100 unidades	30	R\$ 66,03	R\$ 1.980,80
17	317184	Garrafas Plásticas brancas, capacidade de 1 L para embalar iogurte. Fabricadas em PEAD - Polietileno de Alta Densidade, atóxico, indicado para uso alimentício, com tampa compatível, rosqueável e lacre. Acompanhado de especificações técnicas. Pedido mínimo em fardo de 100 unidades.	Unidade	2500	R\$ 1,96	R\$ 4.900,00
18	476406	Preparado de polpa de frutas em pedaços sabor de coco para adição em iogurte (completo, contém corante, aroma e pedaços de fruta). A ENTREGA DEVERÁ SER FRACIONADA, MÍNIMO 1 BALDE/BOMBONA, AGENDADA DURANTE A VIGÊNCIA DO EDITAL, CONFORME NECESSIDADES DA INSTITUIÇÃO. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade. Pedido mínimo de 25Kg	Kg	125	R\$ 17,65	R\$ 2.206,67
19	476406	Preparado de polpa de frutas em pedaços sabor salada de frutas (mamão, banana, maçã) para adição em iogurte (completo, contém corante, aroma e pedaços de fruta). A ENTREGA DEVERÁ SER FRACIONADA - MÍNIMO 1 BALDE/BOMBONA, AGENDADA DURANTE A VIGÊNCIA DO EDITAL,	Kg	25	R\$ 23,51	R\$ 587,67



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		CONFORME NECESSIDADES DA INSTITUIÇÃO. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade. Pedido mínimo de 25Kg				
20	476406	Preparado de polpa de frutas em pedaços sabor de ameixa preta para adição em iogurte (completo, contém corante, aroma e pedaços de fruta). A ENTREGA DEVERÁ SER FRACIONADA - MÍNIMO 1 BALDE/BOMBONA, AGENDADA DURANTE A VIGÊNCIA DO EDITAL, CONFORME NECESSIDADES DA INSTITUIÇÃO. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade. Pedido mínimo de 25Kg.	Kg	40	R\$ 27,66	R\$ 1.106,27
21	476406	Preparado de polpa de frutas em pedaços sabor de morango para adição em iogurte (completo, contém corante, aroma e pedaços de fruta). A ENTREGA DEVERÁ SER FRACIONADA - MÍNIMO 1 BALDE/BOMBONA, AGENDADA DURANTE A VIGÊNCIA DO EDITAL, CONFORME NECESSIDADES DA INSTITUIÇÃO. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade. Pedido mínimo de 25Kg.	Kg	175	R\$ 26,34	R\$ 4.610,08



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

22	476406	Preparado de polpa de frutas em pedaços sabor de frutas vermelhas (morango, amora e framboesa) para adição em iogurte (completo, contém corante, aroma e pedaços de fruta). A ENTREGA DEVERÁ SER FRACIONADA - MÍNIMO 1 BALDE/BOMBONA, AGENDADA DURANTE A VIGÊNCIA DO EDITAL, CONFORME NECESSIDADES DA INSTITUIÇÃO. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade. Pedido mínimo de 25Kg.	Kg	75	R\$ 49,21	R\$ 3.691,00
23	449390	Tripa de colágeno para salame grampeada e amarrada com barbante para pendurar em um dos lados e medindo cada uma 33cm de comprimento e de calibre 40 mm, a mesma deve apresentar boa resistência ao embutir. Embalagem com 10 unidades.	Unidade	7500	R\$ 15,01	R\$ 112.550,00
24	255752	Redinha para amarrar copa. Confeccionada em material composto de tecido elástico na cor branca. Resistente e em rolo contínuo.	Rolo 10 m	6	R\$ 53,53	R\$ 321,20
25	236236	Mix para linguiça toscana. Mix composto de dextrina, sal, açúcar, especiarias (pimenta preta, cebola e alho) estabilizantes (tripolifosfato de sódio e pirofosfato tetrassódico) antioxidantes (isoascorbato de sódio e ácido ascórbico) realçador de sabor (glutamato monossódico aromatizante sintético idêntico ao natural e corante natural carmim de cochonilha) Teor de sal 20,80%.	Kg	301	R\$ 29,60	R\$ 8.908,60



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		Aplicação de 2kg para 100 kg de produto final. Embalagem plástica individual de 1 kg em sacos multifolhados. Validade mínima de 6 meses e data de fabricação não superior a 30 dias.				
26	482879	Mistura pronta condimentada para salame composta por: aromatizante sintético idêntico ao natural, sal (73%), maltodextrina, açúcar, pimentas, regulador de acidez carbonato de sódio, aromatizantes (aromas naturais de alho e pimenta, aroma idêntico ao natural de cravo), corantes urucum e oleoresina de páprica), conservadores nitrito de sódio(0,5%) e nitrato de sódio (0,7%), antioxidante eritorbato de sódio; não conter glúten. Embalagem individual de 1 kg (sendo a dosagem orientativa de 1 kg para cada 25 kg de massa). Validade mínima de 6 meses e data de fabricação não superior a 30 dias	Unidade	140	R\$ 18,67	R\$ 2.613,33
27	449391	Envoltório natural salgado de suíno (tripa) calibre de 28 a 32 mm, 45 metros. Aplicação embutimento de linguiça.	Unidade	600	R\$ 74,20	R\$ 44.522,00
28	220157	Bobinas de sacos de Plástico (polietileno) sem fundo, com 60 cm de largura x 0,04 mm de espessura. Bobina com 10 a 20kg	Unidade	45	R\$ 404,37	R\$ 18.196,65
29	220157	Saco plástico transparente picotado, medidas aproximadas: 28 x 42 cm, com mínimo 5 micras de espessura, capacidade 5 kg, para embalagem de alimentos Bobina com, no mínimo, 500 unidades.	Bobina	49	R\$ 58,20	R\$ 2.851,64



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

30	396007	Cal virgem (Óxido de Cálcio) especial. Com grau alimentício (elevado grau de pureza - mínimo 90%) . Própria para processos de industrialização de alimentos (doces caseiros). Livre de contaminantes e metais pesados. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante (no momento da aceitação da proposta no pregão será necessário comprovar o grau de pureza mínimo de 90%, sob pena de não aceitação da proposta) . Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade. Embalagem com 150g	Unidade	77	R\$ 5,85	R\$ 450,19
31	374742	Pó de pectina. Para uso alimentício. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade.	Kg	5	R\$ 380,48	R\$ 1.902,42
32	351610	Ácido Cítrico. INS 330, Grau Alimentício. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade.	Kg	6	R\$ 67,88	R\$ 407,26
33	336292	Cultura aromática mesofílica tipo LD, produtora de aroma específico e CO2, para uso direto em QUEIJO SAMSOE, composto de cepas múltiplas de Lactococcus lactis subsp. cremoris ; Leuconostoc ; Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis ; Lactococcus lactis subsp. lactis. Pacote com dose para adição em 1.000 litros de leite. A ENTREGA DEVERÁ	Unidade	17	R\$ 98,30	R\$ 1.671,10



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		SER FRACIONADA - MÍNIMO 1 PACOTE, AGENDADA DURANTE A VIGÊNCIA DO EDITAL, CONFORME NECESSIDADES DA INSTITUIÇÃO. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade.				
34	236236	Mistura preparada para Bacon, contendo em sua composição: sal, açúcar, aromas, antioxidante eritorbato de sódio INS 316, conservadores nitrito de sódio INS 250 e nitrato de sódio INS 251. Embalagem plástica individual de 1 kg em sacos multifolhados. Validade mínima de 12 meses e data de fabricação não superior a 30 dias.	Kg	21	R\$ 38,33	R\$ 804,86
35	236236	Mistura preparada para Copa, contendo em sua composição: sal (92%), aromas e especiarias. Embalagem plástica individual de 1 kg em sacos multifolhados. Validade mínima de 12 meses e data de fabricação não superior a 30 dias.	Kg	10	R\$ 27,52	R\$ 275,17
36	410326	Bota plástica descartável confeccionada em uma única peça plástica, de polietileno de baixa densidade de, no mínimo, 80 micras de gramatura, com aproximadamente 0,25m de comprimento total, tamanho único que caibam calçados da numeração 34 à 44, tendo em sua extremidade acabamento com elástico que facilitam o ajuste na panturrilha. Tamanho único. EMBALAGEM COM 100 UNIDADES.	Unidade	72	R\$ 13,56	R\$ 976,56

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

37	428615	Touca sanfonada descartável simples com elástico duplo, fabricada em 100% polipropileno. Atóxico. Embalagem c/ 100 unidades. Confeccionado em TNT - Tecido Não Tecido 100% polipropileno. Material Descartável. Cor: Branco. Gramatura: 20gr. Tamanho: Único.	Embalagem com 100	86	R\$ 22,99	R\$ 1.976,85
38	485315	Máscara descartável com elástico, na cor branca, contendo tripla camada com filtro que proporciona uma BFE (Eficiência de filtração bacteriana) maior que 95%. Tiras de 40 cm de comprimento. Clips nasal de 14 cm de comprimento. EFB superior a 95% para partículas de 3,2 µm de acordo com ABNT NBR 15052. Caixa com 50 unidades.	Caixa	154	R\$ 28,26	R\$ 4.352,04
39	463127	Limpa forno aerossol, espuma desengordurante, embalagem de 400 ml. Composição: dodecilbenzeno sulfonato de trietanolamônio, nonilfenol poliglicol éter, produto de polimerização de óxido de etileno e propileno, estabilizador de Espuma, antioxidante, espessante, perfume, solventes glicólicos, coadjuvantes, água e propelente.	Unidade	54	R\$ 33,08	R\$ 1.786,14
40	429569	Goma Guar em pó, grau alimentício. O produto somente será recebido no IFRS com somente 1/3 do prazo de validade total do produto na data da entrega. A embalagem deve apresentar rótulo, conforme exigência da Anvisa. Embalagem de no mínimo 500g.	Frasco 500g	3	R\$ 27,72	R\$ 83,17
41	252642	Papel alumínio em rolo, comprimento 100 m, largura 30	Unidade	51	R\$ 62,41	R\$ 3.182,91

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		cm, aplicação em produtos alimentícios. Frete incluso.				
42	314658	Pote plástico transparente com tampa de rosca, capacidade de 1 kg para colocação de alimentos quentes. BPA free. Pacote de 100 unidades. Acompanhado de especificação técnica	Pacote 100 unidades	22	R\$ 204,30	R\$ 4.494,53
43	464158	Termolactodensímetro de Quevenne, temperatura de referência 15°C, escala 15/40 com certificado. Com termômetro 0 +50°C Divisão: 1°C. Enchimento: Líquido vermelho; Comprimento aproximado: 285mm.	Unidade	8	R\$ 144,09	R\$ 1.152,72
44	270050	Filme esticável, material PVC virgem, para uso alimentício, tamanho 28 cm x 100 metros.	Unidade	51	R\$ 15,25	R\$ 777,92
45	229202	Guardanapo de limpeza, em papel absorvente, folha simples, na cor branca, não gofrado, 4 dobras, dimensões mínimas 24 x 22cm, 100% fibras naturais, embalado em pacote com 50 unidades, com dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Produto fabricado de acordo com as normas da ABNT/NBR.	Pacote 50 unidades	50	R\$ 2,32	R\$ 116,17
46	222092	Bandeja de isopor rasa B2R retangular, para acondicionamento de alimentos, não contendo CFC, com registro no ministério da saúde, na cor branca, acondicionado em fardos plásticos de polietileno transparente contendo 100 unidades. Medidas aproximadas: 27,5 cm de comprimento x 15 cm de largura x 2,9 cm de altura. Frete incluso.	Pacote 100 unidades	14	R\$ 38,46	R\$ 538,39

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

47	269892	Luva para procedimento não cirúrgico, material látex natural íntegro e uniforme, características adicionais sem pó, ambidestra. Caixa com 100 unidades. Tamanho G.	Caixa	60	R\$ 29,70	R\$ 1.781,80
48	269894	Luva para procedimento não cirúrgico, material látex natural íntegro e uniforme, características adicionais sem pó, ambidestra. Caixa com 100 unidades. Tamanho M e P.	Caixa	79	R\$ 28,07	R\$ 2.217,27
49	208789	Luva para procedimento não cirúrgico, material Nitrilo , características adicionais sem pó, não esterilizada, modelo sem látex. Caixa com 100 unidades. Tamanho P ou M.	Caixa	165	R\$ 47,27	R\$ 7.799,00
50	208757	Luva para procedimento não cirúrgico, material Nitrilo , características adicionais sem pó, não esterilizada, modelo sem látex. Caixa com 100 unidades. Tamanho G.	Caixa	85	R\$ 36,36	R\$ 3.090,60
51	416085	Caixa Organizadora com capacidade de 30L, com tampa, na cor natural ou branca, atóxica, para armazenamento de alimentos. Dimensões aproximadas: 57,5 x 40,4 x 17,5cm	Unidade	108	R\$ 143,33	R\$ 15.480,00
52	440730	Caixa box organizadora para cozinha - Produzida com plástico resistente e incolor; capacidade de armazenamento para 10 litros. O produto deverá vir acompanhado de tampa e possuir sistema de travamento de modo que tudo que for armazenado nela fique hermeticamente fechado e protegido.	Unidade	90	R\$ 39,32	R\$ 3.539,10

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

53	454606	Lubrificantes alimentícios (que podem entrar em contato com o alimento) óleo solúvel ou comestível, prevenção de ferrugens em ganchos, talhas, carretilhas e equipamentos semelhantes da indústria alimentícia. Registrado pela National Sanitation Foundation (NSE). Embalagem de 500g. Entrega na Instituição. Frete incluso.	Unidade	10	R\$ 114,09	R\$ 1.140,87
54	372043	Peneira, material aço inoxidável. Formato redondo, tipo malha fina, pequena. Deve possuir acabamento sanitário. dimensões aproximadas: Peso (Kg): 0,064, (CxLxA): 27x12x4 cm. Entrega na Instituição. Frete incluso.	Unidade	48	R\$ 27,96	R\$ 1.342,24
55	454211	Espátula pão duro silicone cabo maciço 27cm. Temperatura de utilização entre -40°C e 230°C. Material: silicone, comprimento: 27cm, largura: 5cm, altura: 2cm, peso: 89g	Unidade	45	R\$ 22,74	R\$ 1.023,45
56	463127	Detergente à base de ácido nítrico 30%: Utilizado para desincrustação de equipamentos, tanques, linhas e tubulações pelo método de circulação (CIP), também utilizado no enxágüe ácido e como agente de passivação para instalações de aço inox. Produto com baixa formação de espuma.	Bombona 5 Litros	86	R\$ 113,30	R\$ 9.743,80
57	240317	Faca profissional para desossa com lâmina em aço inoxidável e cabo de polipropileno. Lâmina triangular estreita com 15 cm, cabo na cor branca com 13 cm. Lâmina em aço inoxidável de alta performance. Certificação NSF (National Sanitary Foundation). Cabo ergonômico com proteção	Unidade	27	R\$ 52,87	R\$ 1.427,58

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		antimicrobial (garantia Sanitized), apoio para o dedo, proteção frontal e traseira, textura com alta aderência e fácil limpeza				
58	240332	Faca em aço Inox para legumes, linha profissional, na cor branca, lâmina medindo 9 a 9,5 cm, comprimento do cabo de 9,3 a 9,5 cm, largura da lâmina 2 cm, comprimento total da faca de 18 a 18,5 cm, peso aproximado de 30 a 40 gramas. Cabo construído em resina termoplástica, lâmina de 1 mm de espessura em aço inoxidável na cor prata.	Unidade	57	R\$ 35,29	R\$ 2.011,34
59	444901	Caixa plástica para carnes 45 litros; empilhável. Medidas aproximadas: 67x43,8x19,3cm; branca. Sem personalização.	Unidade	162	R\$ 113,07	R\$ 18.317,88
60	401352	Jaleco na cor branca, material algodão, próprio para uso em indústria de alimentos. Características adicionais: gola tradicional ou blazer, manga longa, punhos com elástico, fenda na parte de trás, com cinto nas costas, fechamento por velcro, 03 bolsos sendo 01 na parte superior e 02 na parte inferior, o bolso no lado esquerdo na altura do peito deve constar o logotipo da Instituição nas cores oficiais e ser adicionado a descrição "Agroindústria". OBS: medidas serão enviadas antes da confecção. Tamanhos P, M e EXG.	Unidade	90	R\$ 123,02	R\$ 11.071,50
61	405329	Forno micro-ondas. Capacidade mínima de 31 litros total. Potência mínima de 1000 kW. Frequência: 60 Hz Tensão: 220V. Prato Giratório. Chave de segurança. Relógio. Cor: Branca. Funções: Mínimo 10 Níveis Potência. Manual de instruções em português e nele indicar as	Unidade	14	R\$ 1.161,45	R\$ 16.260,35

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		especificações. Garantia mínima de 12 meses. Entrega na instituição, frete incluso.				
62	235196	Forno micro-ondas inox. Capacidade de 38 litros total. Com função grill e painel digital. Potência mínima de 1000 kW. Voltagem 220V. Dimensões aproximadas: 55 x 31 x 46 cm. Deve seguir manual de instruções em português e nele indicar as especificações. Garantia mínima de 12 meses. Entrega na instituição, frete incluso.	Unidade	7	R\$ 1.277,80	R\$ 8.944,60
63	378127	Chaleira elétrica. Capacidade mínima 1,7 litros. Voltagem: 220 volts. Deve seguir manual de instruções em português e nele indicar as especificações. Entrega na instituição, frete incluso.	Unidade	45	R\$ 137,83	R\$ 6.202,50
64	247397	Liquidificador, copo de inox, potência mínima de 900W, volume mínimo do copo de 2 litros, 4 velocidades, 220V. Manual de instruções em português. Garantia mínima de 12 meses. Entrega na instituição, frete incluso.	Unidade	14	R\$ 532,66	R\$ 7.457,24
65	416056	Caixa plástica organizadora, com tampa empilhável, transparente, com capacidade para 28,2 litros, medindo aproximadamente 56,4 x 38,5 x 20 cm (Tipo Sanremo modelo Top Stock ou similar de mesma qualidade ou qualidade superior)	Unidade	75	R\$ 90,77	R\$ 6.808,00



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

66	473569	Fotômetro: Medidor digital de Cloro Livre e Cloro Total Faixa de medição: 0 a 5 mg/L Cl ₂ (cloro livre e total) Resolução: 0.01 mg/L (0.00 a 3.49 mg/L) 0.1 mg/L (3.50 a 5.0 mg/L) Exatidão: ± 0.05 mg/L + 3% da leitura Temperatura de amostra: 15 a 30°C Volume de amostra: 10ml Dimensões: 192 x 104 x 52 mm Peso: 380g Temperatura de operação: 0 a 50°C Umidade de operação: 10 a 90%UR (sem condensação) Alimentação: 9VDC (1 x 6LR61) Itens Inclusos: - kit de reagentes líquidos para medição de cloro livre - 2 cubetas de vidro com tampa - 1 flanela para limpeza - 1 manual de instruções - 1 maleta para transporte e armazenamento	Unidade	5	R\$ 4.061,48	R\$ 20.307,42
67	315756	Óleo lubrificante para sistema a vácuo (bomba de 12/19m ³ /H). Embalagem de no mínimo 300 mL. Entrega na instituição, frete incluso	Unidade	14	R\$ 43,75	R\$ 612,45
68	484220	Panela automática para mistura de doces, cremes, recheios, geleias, molhos e caldos, em aço inox, que permita cozimento em fogão de indução e fogão a gás, com pás em silicone ou teflon, capacidade entre 4,7 e 8,5 litros, elétrica (bivolt). Produto com	Unidade	4	R\$ 1.052,50	R\$ 4.210,00

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		certificado do INMETRO, manual de instruções em português e garantia mínima de 6 meses.				
69	484220	Misturador/Panela para mexer doces, capacidade da panela de 10 litros, panela em inox, capacidade de produção de até 4 kg, raspador com abas (palhetas) de silicone e mola de compensação de altura, batedor (para salgados) e raspador (para doces) em aço inox, de fácil montagem e desmontagem, painel digital para programação do tempo e da velocidade, mínimo 6 níveis de velocidade, motor com redutor integrado, potência mínima de 800W, 220V. Manual de instruções em português e garantia mínima de 1 ano.	Unidade	5	R\$ 1.108,80	R\$ 5.544,00
70	453161	Tapete de silicone (tapete culinário em silicone) para uso culinário, antiaderente, tamanho grande (aproximadamente 45x55 centímetros), resistente ao aquecimento (suportar temperaturas acima de 200°C).	Unidade	32	R\$ 136,06	R\$ 4.353,92
71	334505	Fuet (batedor de ovos em clara) todo em aço inoxidável, profissional, resistente, comprimento de 15 a 21 centímetros.	Unidade	30	R\$ 26,09	R\$ 782,80
72	455641	Forma para tartelete nº 9, com fundo falso, em alumínio, tamanho da base (fundo) 8 centímetros e altura 2 centímetros. Kit com 12 unidades.	Kit	5	R\$ 60,60	R\$ 303,00
73	484049	Adaptador para bico de confeitaria grande, em polietileno de alta densidade. Medidas aproximadas: 5 x 4 centímetros.	Unidade	26	R\$ 11,72	R\$ 304,81

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

74	329119	Leiteira, material: aço inoxidável, capacidade: 1 litro, formato: cilíndrico, características adicionais: bico curto.	Unidade	18	R\$ 84,07	R\$ 1.513,32
75	343650	Leiteira grande aproximadamente 4,6 litros, em alumínio, cabo baquelite ou madeira.	Unidade	17	R\$ 78,04	R\$ 1.326,74
76	484249	Grade/tela para glacear bolos, doces, tortas, em alumínio, medidas aproximadas: 40x30 centímetros.	Unidade	3	R\$ 59,60	R\$ 178,80
77	328792	Espátula em inox curva (angular), com 23 centímetros, aproximadamente, com ponta redonda e cabo plástico, para confeitar bolo.	Unidade	25	R\$ 25,57	R\$ 639,25
78	328792	Espátula em inox curva (angular), com 32 centímetros, aproximadamente, com ponta redonda e cabo plástico, para confeitar bolos	Unidade	28	R\$ 32,20	R\$ 901,51
79	242461	Espremedor de frutas elétrico, com acionamento automático, guarda fio, jarra com capacidade para 1,2 a 1,5 litros, uso doméstico, 110 volts.	Unidade	2	R\$ 155,25	R\$ 310,49
80	351545	Assadeira para pão de ló, em alumínio. Dimensões: 60cm comprimento x 40cm largura x 2cm altura.	Unidade	42	R\$ 78,64	R\$ 3.302,74
81	315756	Óleo Lubrificante, ação do produto para lubrificação e desengripante, atóxico, de grau alimentício, registrado pela National Sanitation Foundation (NSF). Embalagem de 300ml.	Frasco	6	R\$ 102,51	R\$ 615,04

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

82	234599	Desidratador de alimentos, potência mínima do motor 600W, 220V, timer digital microprocessado de 1 a 36 horas, Desligamento automático após o tempo selecionado pelo usuário, área de desidratação mínima 0,6 m ² , parede dupla, com no mínimo 6 bandejas de aço inoxidável (AISI 304), com bordas, intervalo de temperatura de operação aproximada 30° a 70° C, painel de controle digital, garantia mínima de 1 ano.	Unidade	5	R\$ 3.617,44	R\$ 18.087,18
83	457795	Refratômetro analógico portátil, para determinar a concentração de açúcar, faixa de medição: 0 a 90 % Brix, Resolução: 0.5% Brix. Compensação de Temperatura automática (10 a 30°C), Acompanha chave para ajuste da medição e manual de instruções em português e nele indicar as especificações. Garantia mínima de 12 meses.	Unidade	6	R\$ 333,96	R\$ 2.003,74
84	273974	Tacho para pasteurização de vidros de conserva, sistema a gás (GLP ou natural), com queimador. Fabricado totalmente em aço Inox 304. Cantos internos e externos arredondados. Deve possuir pelo menos 02 cestos para proteção de vidros/garrafas, apresentando furos bem definidos e não cortantes, em chapa de aço inox 304, com volume total de cada cesto de 20 litros. Deve possuir válvula de dreno, um ladrão para excesso d'água. Deve possuir duas entradas de água, sendo uma para água de resfriamento e outra para o sistema normal. O fogo deve se propagar dentro de uma câmara blindada de combustão com isolamento térmico não aquecendo o	Unidade	1	R\$ 41.396,67	R\$ 41.396,67



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		ambiente. Pannel elétrico controlador de temperatura e com acendimento automático e modulação de chama, 220 volts. Válvula de segurança. Tampa removível sobre o tanque. Acabamento sanitário. Acompanha manual de instruções em português. Frete incluso, entrega na instituição.				
85	382422	Tanque de lavagem confeccionado em aço inox AISI 304, com espessura chapa de 1,00 mm. Cuba deve ser de peça inteira, forma arredondada, com escoamento de água central e acompanha válvula de Ø 4¼ ". Pés em tubos de aço AISI 304 de no mínimo 1½",. Contraventamento tubulares de aço inox AISI 304 de 1¼". Sapatas de nylon ajustáveis para nivelamento. Tampo superior plano com retenção/espelho de 10 cm de altura. Local para fixar a torneira na própria cuba, com apenas um furo central. Dimensões aproximadas 70 cm de comprimento, 60 cm de largura e 55 cm de profundidade. Acabamento sem emendas aparentes, sem cantos vivos, parafusos de inox.	Unidade	3	R\$ 1.959,85	R\$ 5.879,56
86	464844	Mesa para manipulação de alimentos em inox. Pés tubulares de 1½" em aço inox AISI 430. Paneleiro 100% fechado em aço inox AISI 430. Tampo e estrutura do tampo da mesa em aço inox escovado 430 de 1mm de espessura. Sistema prático de montagem. Pés com rodízios de silicone, travável. Dimensões aproximadas: 850mm de altura, 900 mm de largura e 1900mm de comprimento. Sem emendas	Unidade	4	R\$ 2.306,29	R\$ 9.225,15



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		aparentes, sem cantos vivos e com parafusos de inox.				
87	306013	Refrigerador Duplex, sistema frost free, capacidade de armazenagem total entre 427 a 431 litros, com compartimento freezer com uma prateleira interna, compartimento refrigerador com 3 ou 4 prateleiras, gavetas multiuso, gaveta de legumes. Cor branca. Pés niveladores. Modelo de referência: Brastemp BR50NB. Deve ser classificada como nível A em consumo de energia (ENCE - Etiqueta Nacional de Conservação de Energia). Lâmpada interna inclusa. Voltagem:220 volts (monofásico). Garantia mínima de 1 ano após a data de entrega e disponibilidade de assistência técnica. Frete incluso. Manual de instruções em português.	Unidade	11	R\$ 3.705,47	R\$ 40.760,17
88	334561	Tabua/placa de corte. Material polietileno impermeável. Cores: Branca, verde e vermelha. Dimensões aproximadas do item C x L x A 50 x 30 x 1,5 centímetros. Obs.: a cor será definida pelo requisitante no momento do empenho.	Unidade	40	R\$ 153,92	R\$ 6.156,67



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

89	416064	<p>Aagitador Mecânico Digital – Faixa de Rotação 120 a 5000 r/min – Capacidade 25 Litros – Com Suporte Bivolt. Microprocessado e com compensação automática de torque. Motor Tipo Universal com Proteção de Sobrecarga; Rotação Regulável de Até 5.000 rpm. Rotação com Proteção de Toque e Temperatura; Tacômetro Digital, Timer para Programação de Tempo e Indicação de % de Toque. Corpo Externo Construído em Alumínio Injetado c/Pintura em Epóxi Eletrostático na Cor Branca, Resistente a Produtos Químicos Corrosivos; Mandril metálico, aperto com chave (inclusa); Agita até 25 L de Água ou 2,5 kg de creme; Acompanha Haste com diâmetro de 9,5 mm e comprimento de 28 cm e hélice naval de diâmetro de 6 cm, construída em aço inoxidável. Faixa de viscosidade até 10.000 mPas. Faixa de rotação de 170 a 5000 rpm; nível de ruído de 57 dB-C; potência útil de 16W. Grau de proteção IP20, tensão bivolt, 50 a 60 Hz. Com suporte que evite quedas. Selo mecânico. Material PTFE maciço. Faixa de temperatura -270°C a 260°C. Deve apresentar manual de instruções e cabo de força com dupla isolação e plugue de três pinos, dois fases e uma terra, atendendo à norma ABNT NBR 14136.</p>	Unidade	4	R\$ 4.860,50	R\$ 19.442,00
----	--------	---	---------	---	--------------	---------------



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

90	444542	<p>BOMBA PERISTÁLTICA VAZÃO 1,2 A 6 LITROS/HORA, autoescorvante. Variação de velocidade de 20 a 100%; circuito microprocessado; display digital; alimentação padrão: 230Vac 50/60Hz; sucção até 650 mHg; bombeamento de 12 mca ou 100 mts na horizontal de acordo com a bitola da mangueira peristáltica (bitola com diâmetro de 6,4mm); rotação: 14 RPM; vazão regulável eletronicamente por controle digital de rotação entre 1,2 e 6,0 l/h. Contra pressão máxima 1,2 bar. O sistema de bombeamento deve ser composto por: cabeçote polipropileno H301; tampa transparente confeccionada em policarbonato; roletes de nailon ou poliacetal com conexão para mangueira de nylon, PVC (para cloro), teflon (para ácidos e/ou solventes) ou inox AISI 304 (para autoclave); mangueiras peristálticas de silicone, santoprene, norprene ou fluran. Gabinete confeccionado em plástico ABS vedado com perfil de borracha; motor de 24 Vcc, ímã permanente 2 polos. Deve ser entregue na instituição com os seguintes itens para instalação: 2 parafusos de fenda 4,8x25mm; 2 buchas de 6mm; 2 arruelas; 4 metros de mangueira para sucção e recalque; mangueira de pvc cristal siliconado; pescador de produto em PVC azul. Deve apresentar manual de instruções e cabo de força com dupla isolação e plugue de três pinos, dois fases e uma terra, atendendo à norma ABNT NBR 14136.</p>	Unidade	11	R\$ 5.449,33	R\$ 59.942,67
----	--------	---	---------	----	--------------	---------------

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

91	234715	<p>CONDUTIVÍMETRO DE BANCADA MICROPROCESSADO. Condutivímetro microprocessado de bancada. Comutação automática da faixa de medição (auto-range) 0 ~ 20uS/cm, 20 ~ 200uS/cm, 0,2 ~ 2mS/cm, 2 ~ 20mS/cm, 20 ~ 200mS/cm; Função para inserção do coeficiente de temperatura para a solução 0 ~ 5%/°C; Indicador gráfico da função selecionada; Display gráfico com retroiluminação azul, de excelente visibilidade; Porta eletrodo articulado com giro de 180 graus e parada em qualquer posição; Faixa de Condutividade: 0 ~ 20uS/cm, 20 ~ 200uS/cm, 0,2 ~ 2mS/cm, 2 ~ 20mS/cm, 20 ~ 200mS/cm; Condutividade precisão ± 1% em todas escalas; Eletrodo K-1; Faixa de compensação de temperatura 0 ~ 40°C; Coeficiente de temperatura 0 ~ 5%°C; Dimensões: 210 x 205 x 65mm. Tensão 220V. O condutivímetro deve acompanhar eletrodo; célula de condutividade; fonte de alimentação; suporte articulado. Deve apresentar manual de instruções e cabo de força com dupla isolamento e plugue de três pinos, dois fases e uma terra, atendendo à norma ABNT NBR 14136.</p>	Unidade	7	R\$ 2.265,33	R\$ 15.857,33
92	347541	<p>Quarteador de amostras de aço inox, contendo 8 planos de 16 mm. Fabricado em chapa de aço inox 304 ASI. Planos inclinados a 45°. Acabamento polido. Acompanha 3 bandejas. Frente removível para melhor higienização.</p>	Unidade	2	R\$ 1.702,28	R\$ 3.404,56

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

93	441767	Refratômetro portátil analógico. Escala: 0 a 32% BRIX. Precisão: 0,2%. Resolução: 0,2% BRIX. Compensação de temperatura: Automática (10 a 30°C). Estojo, conta gotas, chave de calibração, manual de instruções em português e certificado de calibração.	Unidade	7	R\$ 397,40	R\$ 2.781,78
94	452743	TURBIDÍMETRO DIGITAL MICROPROCESSADO PORTÁTIL COM CERTIFICADO RASTREÁVEL RBC. Escala: em NTU, EBC, FTU e ASBC; Fonte de luz LED de alta durabilidade; Configuração com 3 teclas; Calibração e check automáticos; Registro e descarga das leituras em padrão GLP; Atende ao grau de proteção IP-67; Atende às normas / portarias 2914-MS e ISO 7027/USEPA 180.1. Parâmetro de medição: Turbidez / Sulfato; Princípio de Medição: Nefelométrico; Indicação Local: Display LCD Alfanumérico de 2 Linhas x 16 Caracteres; Faixa de Leitura de Turbidez: 0 a 1000 NTU; 0 a 250 EBC. Faixa de Leitura de Sulfato: 0 a 80 ppm. Compensação Automática: Cor; Saída Digital: RS232; Tipo: Bancada e Portátil. Acompanha: Solução padrão Formazina estabilizada 10 NTU, 100 NTU e 500 NTU em cubeta (DM-S14E-C); Eliminador de Bateria 90 a 240 Vac / 50 a 60 Hz (DM-ELM1); Bateria: 9 Vcc; Maleta de transporte em PP resistente a choques(DM-MALETA). Deve apresentar manual de instruções em português.	Unidade	7	R\$ 2.969,41	R\$ 20.785,85



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

95	603086	Viscosímetro Copo Ford em aço inox 304 com Tripé Orifícios nº 2, 3, 4, 5, 6 e 8. Fabricado conforme norma ASTM D1200 e NBR 5849. Copo em aço inox 304. Tripé e sapatas niveladoras em alumínio. Acabamento polido. Jogo de orifícios intercambiáveis em latão. Acompanha: Orifício nº 2 (0,2cm); Orifício nº 3 (0,3cm); Orifício nº 4 (0,4cm); Orifício nº 5 (0,5cm); Orifício nº 6 (0,6cm); Orifício nº 8 (0,8cm). Viscosímetro acompanha nível do tipo bolha e lâmina de vidro. Software facilitador para cálculo da viscosidade (orifícios normatizados 2,3 e 4). Manual de instruções; Manual com equação para os orifícios 2, 3 e 4 (Normatizados).	Unidade	6	R\$ 1.420,32	R\$ 8.521,94
96	452468	DEIONIZADOR DE ÁGUA EM PVC - 50 LITROS POR HORA - Coluna em PVC com soldagem termoplástica; Indicação de pureza da água (boa/ruim), através de lâmpada sinalizadora; Sistema de coluna intercambiável; Produz água com condutividade inferior a 20µS/cm ² ; pH entre 6 e 8 na saída; O rendimento da água deionizada total, ou seja, toda a água que entra, sai deionizada; Garantia: 12 meses. Deve apresentar manual de instruções e cabo de força com dupla isolamento e plugue de três pinos, dois fases e uma terra, atendendo à norma ABNT NBR 14136. Tensão: 220V.	Unidade	3	R\$ 3.791,70	R\$ 11.375,10

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

97	342463	Variador de Tensão Monofásico (VARIAC), entrada monofásica 220V, potência de no mínimo 2 kVA, capacidade de corrente de saída mínima de 8 A, faixa de tensão de saída 0 a 250Vca ou mais. Com carcaça metálica protegida, alça para transporte, visor analógico de tensão. Deve apresentar manual de instruções e cabo de força com dupla isolamento e plugue de três pinos, dois fases e uma terra, atendendo à norma ABNT NBR 14136.	Unidade	2	R\$ 585,58	R\$ 1.171,17
98	464971	Vasos comunicantes: vasos comunicantes de vidro; base de madeira; altura total: 23cm;	Unidade	1	R\$ 289,06	R\$ 289,06
99	438446	Ebuliômetro kit completo - acompanha a maleta para armazenamento. Fabricado com metais não ferrosos, cobre e latão, acabamento cromado. Acompanha: caldeira com torneira, protetor de caldeira, condensador, lamparina de alumínio, régua de graduação alcoólica, termômetro para ebuliômetro, estojo de metal, tubo de vidro, manual de instruções em português.	Unidade	2	R\$ 2.598,43	R\$ 5.196,87
100	466010	Prensa esmagadora manual para suco de uva e frutas em geral. Construída em aço inox, com acabamento sanitário e bastante reforçada para garantir o esforço necessário à prensagem. Capacidade para 10 L. Peneira em aço inox. Dimensões aproximadas: Altura total: 72 cm; altura do cavalete: 42 cm; diâmetro da prensa 30 cm, com perfurações e saída de líquido lateral. Para chão, com pés elevados para facilitar o esforço manual. Material do cavalete:	Unidade	3	R\$ 7.906,67	R\$ 23.720,00



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		aço tubular com acabamento epóxi. Peso aproximado: 9,5 kg.				
101	273980	Desengaçadeira manual de grãos de uva. Capacidade em volume 20 L. Com base de sustentação e saída dos grãos em aço inox. Cesto para uvas com puxador. Roldana de nylon com alta resistência a atrito. Estrutura totalmente construída em aço inox. Medidas aproximadas: 51 cm de largura; 120 cm de comprimento; 95 cm de altura; cesto para uva: 39 cm de largura; 52 cm de comprimento e altura de 20 cm. Dimensões aproximadas da calha de saída dos grãos: 25 cm altura e 19 cm de largura.	Unidade	2	R\$ 4.890,00	R\$ 9.780,00
102	257323	Alambique de cobre com capacidade para 20 litros de mosto na panela. Construído em chapa 18, martelado, rebatido, polido, blindado em solda de cobre e solda neutra, conectores e união em bronze, coluna modelo deflegmador com prato borbulhador. Flanges, travas e tampa em metal anti-corrosivo. Com termômetro na panela e no deflegmador. Abertura na panela para introdução do mosto, com tampa vedada com trava. Com sistema de esgotamento, termômetros, sistema anti-zinabre, sistema anti-vácuo automático, flanges, tampão e registros próprios para uso em alimentos e acabamento sanitário. Serpentina de resfriamento em aço inox 304 adaptada em uma caixa de aço inox 304, com proveta em aço inox 304 na saída com dimensões suficientes para inserir o densímetro e determinar a graduação da bebida. Todo conjunto de resfriamento também	Unidade	2	R\$ 2.346,88	R\$ 4.693,75



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		deve ter acabamento sanitário. Deve conter uma coluna para fabricação de álcool adaptável ao alambique e outra coluna para uisque. O conjunto todo não deve apresentar vazamentos de líquido e vapor.				
103	257323	Alambique de cobre específico para produção de gim com capacidade para 10 litros de mosto na panela. Construído em chapa 18, martelado, rebatido, polido, blindado em solda de cobre e solda neutra, conectores e união em bronze. Com termômetro na panela e capelo flangeado. Contém cesto de cobre removível na coluna flangeada para disposição das especiarias. Com alonga de cobre (30 cm de comprimento) que permite conexão rosqueada adaptável a sistemas de refrigeração. O conjunto todo não deve apresentar vazamentos de líquido e vapor.	Unidade	2	R\$ 2.428,91	R\$ 4.857,82
104	450396	Arrolhador de Piso Modelo Mini para Rolha de Cortiça. Pernas removíveis, construído em metal com acabamento em pintura epóxi. Punho de plástico. Orifícios nos pés permitem fixar o arrolhador no chão. Sistema de trava quando o braço do arrolhador é abaixado na plataforma da garrafa. Êmbolo ajustável para diversos comprimentos de rolha. Compressor de rolha "Íris" em nylon. Altura máxima: 102 cm. Comprimento: 40,5cm. Largura: 38,5cm. Diâmetro da base para apoiar a garrafa: 10,4cm. Altura mínima da garrafa: 23cm. Altura máxima da garrafa: 33cm. Diâmetro máximo da rolha:	Unidade	2	R\$ 573,04	R\$ 1.146,07

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		26mm. Altura máxima da rolha: 45mm.				
105	478107	Moedor/moinho de malte motorizado. Rolos: 2 rolos em aço inox. Funil em aço inox, com suporte para uso de extensor. Moedor fechado. Opções de regulagem: grossa, média ou fina (0,3 a 3 mm). Estrutura reforçada em alumínio naval em pintura eletrostática. Alças para manuseio do equipamento. Motor: potência de 775W (1HP) e rotação de 800 a 1000 rpm. Capacidade de moagem mínima: 3 kg/min. Sistema eixo x mancal montado sobre rolamentos de esferas. Transmissão por correia, com proteção de segurança das polias e motor. Chave liga/desliga. Peso aproximado do equipamento: 10 Kg. Tensão 220V. Cabo de força com dupla isolamento e plugue de três pinos, dois fases e um terra, atendendo à norma ABNT NBR 14136.	Unidade	2	R\$ 2.977,39	R\$ 5.954,78
106	443349	Termo-anemômetro de fio quente, digital, portátil para medição de vazão. Seleção °C/°F. Desligamento Automático. Com sonda de medida separada do aparelho. Data Hold. Barra Gráfica. Parâmetros: nós, mph, km/h, m/s, pés/min, Bft, ° C / ° F, CMM.CFM. Medida de velocidade do ar: 0,1 a 25 m/s. Temperatura: -10 ~ 50 ° C / 14 ~ 122° F. Fluxo de ar: CFM: 0 ~ 99 9900 pés3/min; CMM: 0 a 999900 m3/min. Resolução: 0,01m / s, 0,1° C ou 0,1° F. Taxa de amostragem: 0,5 s. Visor: LCD de 4 dígitos. Comprimento do cabo do sensor: 2 m após esticado. Condições ambientais: 0 ~ 50 ° C / 32 ~ 122° F. Condição de armazenamento / transporte: -10 a 60 ° C, 14 a 140	Unidade	2	R\$ 1.595,58	R\$ 3.191,16



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		° F. Deve conter: bateria recarregável de 3,7VDC / 1000 mAh, cabo USB, carregador de bateria, sensor de fio quente ajustável, maleta para transporte, CD com software de instalação. Tamanho aproximado: 160mm×58mm×27mm. Com manual de instruções em Português.				
107	437547	Banho ultrassônico 3,8 LITROS 240 X 142 X 100 mm, bivolt, com timer digital e frequência de 40 kHz. Temporizador microprocessado digital com display de 2 dígitos com indicação do tempo de processo. Painel em policarbonato com indicação de funções, chave liga/desliga e chave de acionamento para aquecimento, com indicador luminoso. Sistema de drenagem rápida. Ciclo de trabalho automático com temporizador de até 60 minutos e alarme sonoro. Aquecimento de 35°C. Gabinete construído em chapa de aço SAE 1020 com tratamento anticorrosivo e acabamento (pintura) em epóxi texturizado na cor branca. Cuba interna em aço inox AISI 304 polido estampado), sem emendas ou soldas. Cesto em aço inox perfurado. Tampa lisa em aço inox. Montado sob pés de borracha. Entrada e saída de água, Dreno. Conexão para mangueira de silicone. Fusível de segurança (proteção). Manual de instruções e cabo de força com dupla isolamento e plugue de três pinos, dois fases e uma terra, atendendo à norma ABNT NBR 14136.	Unidade	7	R\$ 3.304,57	R\$ 23.131,97



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

108	227218	<p>pHmetro de Bancada Digital Microprocessado para Soluções Alcoólicas. Mede pH / mV / ORP e temperatura. Trabalha com todos os tipos de eletrodo, inclusive de álcool. Sensor de temperatura individual em aço inox, podendo-se usar o equipamento como termômetro. Display alfanumérico fornece mensagens. Verifica defeitos no eletrodo, sensor de temperatura e nas soluções tampão, informando em caso de problemas. Mostra simultaneamente o pH e temperatura da solução. Indicador de leitura estável, mostra quando já se pode tomar a leitura. Compensação de temperatura automática ou manual. Gabinete em ABS, evita corrosão. Suporte individual p/ eletrodo e sensor de temperatura. Calibração automática, aceita vários tipos de tampões. Faixa de pH: -2 a 20, resolução de 0,01, exatidão de +/- 0,01, incerteza +/- 0,01. MV: -1999 a + 1999, resolução de 0,1, exatidão de +/- 0,1, incerteza +/- 0,1. Faixa de temperatura: -20 a 120°C, resolução de 0,1°C, exatidão de +/- 0,3°C, incerteza +/- 0,2°C. Calibração automática para tampões pH: 6,86; 7,00; 7,01; 4,00; 9,00 e 10,00. Alimentação: 220 V. Acompanha: 01 eletrodo de vidro para medir pH em soluções alcoólicas, sensor de temperatura em aço inox, soluções tampão pH 7,00 e 4,00 e manual de instruções. Com fonte de alimentação inclusa.</p>	Unidade	3	R\$ 3.774,88	R\$ 11.324,63
-----	--------	---	---------	---	--------------	---------------



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

109	432131	Balança de Precisão, capacidade de 2010g, precisão de 0,01g, com microprocessador e tara subtrativa em toda a escala. Display digital de cristal líquido (LCD) com 8 dígitos de 7 segmentos. Indicador de estabilidade de leitura e de capacidade já utilizada. Deve conter pelo menos 9 funções: pesagem simples, contagem de peças, porcentagem absoluta, porcentagem relativa, determinação de densidade, verificação de peso, cálculo estatístico, pesagem de animais vivos e função básica (incorpora contagem de peças e porcentagens absoluta e relativa). Sensibilidade e reprodutibilidade (g): 0,01. Classe de exatidão: II. Temperatura de trabalho (°C): 10 a 40. Tempo de estabilização (s): 3. Tensão de trabalho (V): 100 a 230. Frequência (Hz): 50/60. Consumo (W): 6,7. Medidas aproximadas: CxLxA (mm): 292x210x70. Plataforma de pesagem em aço inox, com medidas aproximadas (mm) de 202x156. Deve conter unidades de pesagem disponíveis: g, kg e ct.e possui comunicação com Excel, Hiperterminal e Bloco de Notas através da saída serial RS232. Apresentar aprovação pelo Inmetro e possuir calibração interna. Deve apresentar fonte de alimentação e manual de instruções em português. Tensão de alimentação: 110/220 V.	Unidade	7	R\$ 4.918,75	R\$ 34.431,23
-----	--------	--	---------	---	--------------	---------------

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

110	461684	Conjunto de peneiras (tamis) redonda. Material: aço inox. Tela quadriculada em aço inox. Dimensões da peneira: diâmetro de 8 pol de diâmetro e altura de 2 pol (20 x 5cm). Inscrição com as aberturas das séries ABNT e Tyler. Encaixe de aproximadamente 1,5 cm de altura, para acomodar perfeitamente umas peneiras sobre as outras. O conjunto deve conter 10 peneiras com os seguintes números de malha - série Tyler: 8; 10; 14; 32; 42; 65; 100; 150; 200 e 400. As peneiras devem ser novas, sem falhas na solda, sem rebarbas e com a tela em perfeitas condições de uso.	Conjunto	13	R\$ 3.481,71	R\$ 45.262,19
111	409548	Escorredor de garrafas com Eixo Rotativo para 45 Garrafas. Produzido em plástico atóxico. LARGURA: 39,4 cm; ALTURA: 49,5 cm; PROFUNDIDADE: 39,4 cm. Permite instalar adaptador para VINATOR no topo.	Unidade	4	R\$ 157,02	R\$ 628,09
112	269352	Lavadora Spin Vinator para Garrafas. Material plástico de alta resistência, atóxico para contato com alimentos. A mola é fabricada em aço inoxidável anti-corrosão; Ela também é equipada com um filtro fácil de lavar. Permite ser encaixado diretamente o topo dos escorredores de garrafas com eixo rotativo. Com filtro. Diâmetro externo: 12cm; Altura Total: 20,2cm; Altura da Bacia: 15,5cm. Capacidade: 300mL.	Unidade	2	R\$ 101,01	R\$ 202,03

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

113	416189	MANTA AQUECEDORA PARA BALÃO COM REGULADOR DE TEMPERATURA. Capacidade: balão de 1 litro. Potência: 315 W. Corpo em alumínio com pintura em epóxi que apresenta alta resistência química. Isolação com lã de vidro. Resistências em fio de Kanthal, embutida em cadaços de fibra de vidro e alojadas no ninho com formato circular. Temperatura no ninho 350-400°C. Controlador de temperatura eletrônico com referências de 0 a 10. Cabo de força com dupla isolamento e plug de três pinos conforme ABNT NBR 14136. Tensão de alimentação: 110/220 V.	Unidade	7	R\$ 708,02	R\$ 4.956,14
114	460659	Bacia, material plástico atóxico, transparente, para uso em alimentos, formato redondo e com alças nas laterais para auxiliar o carregamento da bacia. Capacidade de 8 litros e diâmetro 39 cm, aproximadamente.	Unidade	46	R\$ 27,47	R\$ 1.263,77
115	420553	Precipitante de sais para utilização em tratamentos preventivos de caldeiras, contendo fosfatos e polieletrólitos naturais, prevenindo incrustações e depósitos, precipitando os sais minerais e a sílica de forma não aderente facilitando sua remoção através de descargas de fundo. Produto de aspecto pó, cor branco, pH a 1% (25°C) 10 +/- 1,0.	kg	100	R\$ 125,05	R\$ 12.504,67
116	477957	Aditivo para tratamento preventivo de caldeiras, contendo alcalinizante, dispersantes e sequestrante de oxigênio, atuando como regulador de pH, sequestrante de oxigênio e agentes dispersantes	Litro	201	R\$ 77,87	R\$ 15.651,20

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		de sais minerais (Ca, Mg, Al, Fe, etc.) e sílica. Produto de aspecto líquido, cor amarelado, peso específico (25°C) 1,10 +/- 0,05 g/cm ³ , pH concentrado (25°C) 13 +/- 1,0.				
117	483294	Extrator espremedor de suco. Potência de 500 W; motor de 1/2 hp e 3500 rpm. Bivolt com chave seletora. Com um copo de alumínio com capacidade de 3 litros e uma peneira removível em PP. Caçamba cônica anti-respingos em alumínio, com tampa e bica. Com uma carambola castanha grande (laranja) e uma carambola castanha pequena (limão). Carambolas em poliestireno. Corpo do motor em aço inox. Base do motor em PP de alta resistência. Medidas aproximadas: 35 cm de altura, largura 22 cm e 17 cm de profundidade; peso: 4 kg. Cabo de força com dupla isolamento e plugue de três pinos, dois fases e um terra, atendendo à norma ABNT NBR 14136. Manual de instruções em português.	Unidade	1	R\$ 306,14	R\$ 306,14
118	218995	Pote de vidro transparente com tampa de rosca, capacidade entre 1,3 a 1,5 litros, para armazenamento de alimentos. Pote feito de material que possa ser armazenado no freezer e ser aquecido no micro-ondas.	Unidade	130	R\$ 28,97	R\$ 3.766,10
119	305642	Densímetro mostimetro de babo 8 a 32% calibrado a 20°C. Escala: 8 a 32%; Divisão: 0,5%; Limite de erro: 0,5%; Comprimento: 255mm.	Unidade	13	R\$ 134,27	R\$ 1.745,51
120	445763	Papel manteiga para uso em alimentos, rolo de 30cm (aproximadamente) x 7,5 metros.	Unidade	128	R\$ 6,81	R\$ 872,11

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

121	465657	Organizador de ovos com capacidade para 36 ovos, com tampa, livre de bisfenol A (BPA free), feito de polipropileno e poliestireno. Medidas aproximadas: 30x15x13 cm.	Unidade	18	R\$ 71,15	R\$ 1.280,76
122	397249	Forma gastronômica 1/1 30 mm lisa, feita totalmente em aço inoxidável. Dimensões: 53mm de comprimento, 32,5 mm de largura e 30mm de altura.	Unidade	12	R\$ 107,09	R\$ 1.285,08
123	473446	Bowl/tigela em aço inox, diâmetro 24 cm.	Unidade	35	R\$ 54,29	R\$ 1.900,27
124	473446	Bowl/tigela em aço inox, diâmetro 18 cm.	Unidade	40	R\$ 31,27	R\$ 1.250,67
125	401806	Termo-higrômetro digital, instrumento para medições de temperatura e umidade relativa do ar. Especificação técnica: temperatura -10°C ~ 50°C (-14°F ~122°F), precisão de +- 1°C (+-1,6° C), umidade :10% ~ 99%, precisão de +-5% RH, registro de máxima e mínima, temperatura de operação -50 A 70°C, umidade de operação ≤ 99%UR (sem condensação), dimensões aproximadas: 99 X 107 X 24 MM (LXAXP), peso 120 gramas (com pilha), alimentação: 1.5VDC (1 pilha alcalina AAA). Funções adicionais: seleção de escala de temperatura (°C ou °F), certificado de calibração rastreável à RBC, 1 ano de garantia.	Unidade	21	R\$ 138,46	R\$ 2.907,73
126	450916	Batedeira planetária profissional, com bowl/tigela em inox com capacidade para 4,5 kg aproximadamente, com 10 velocidades, contendo protetor de respingo e três batedores (pá plana, fuet e gancho). Voltagem: 110 volts, garantia de 1 ano,	Unidade	12	R\$ 1.924,71	R\$ 23.096,56

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		manual de instruções em português.				
127	439373	Multiprocessador de Alimentos com 9 funções (picar, ralar, fatiar, fazer palitos, espremer, bater, emulsificar, bater) e 1000W de potência. Jarras (do liquidificador e do processador) não contendo BPA (não contém Bisfenol-A : nocivo à saúde), que não absorvem odores, não mancha. Acompanhar jarra do liquidificador e mais 8 acessórios: lâmina picadora, fatiador, ralador, palitador, espremedor, batedor, emulsificador e filtro do liquidificador. Jarra do processador e do liquidificador com capacidade útil em torno de 2 litros. Equipamento contendo trava de segurança (aparelho só funciona com jarra e tampa corretamente encaixadas e travadas), contendo 2 velocidades, além da função turbo com pés antiderrapantes e peças removíveis para facilitar higienização e armazenamento. Tensão/Voltagem: 127V. Manual de instruções em português e garantia mínima de 6 meses.	Unidade	13	R\$ 390,68	R\$ 5.078,88
128	473236	Mixer de alimentos 3 em 1, com no mínimo 600 w de potência. Com funções: mixer, processador e batedor de claras. Possui 2 velocidades diferentes (para texturas diferentes) e lâminas em aço inoxidável. Acompanha 1 copo medidor com capacidade para 700ml. Com 2 velocidades diferentes. Manual de instruções em português e garantia mínima de 6 meses.	Unidade	11	R\$ 220,90	R\$ 2.429,90

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

129	454211	Espátula tipo pão duro, para uso culinário, toda em silicone, peça única (cabo e espátula não se separam), tamanho entre 15 a 21 centímetros. suporta temperaturas elevadas de até 240°C, extremamente resistente a odores e descoloração, com facilidade para higienizar por se tratar de uma peça inteira.	Unidade	27	R\$ 21,26	R\$ 574,11
130	291026	Refrigerador Duplex, sistema frost free, capacidade de armazenagem total entre 427 a 431 litros, com compartimento freezer com uma prateleira interna, compartimento refrigerador com 3 ou 4 prateleiras, gavetas multiuso, gaveta de legumes. Cor branca. Pés niveladores. Modelo de referência: Brastemp BR50NB. Deve ser classificada como nível A em consumo de energia (ENCE - Etiqueta Nacional de Conservação de Energia). Lâmpada interna inclusa. Voltagem: 110 volts (monofásico). Garantia mínima de 1 ano após a data de entrega e disponibilidade de assistência técnica. Frete incluso. Manual de instruções em português.	Unidade	2	R\$ 3.329,85	R\$ 6.659,71
131	416085	Caixa Organizadora com capacidade de 30L, com tampa, transparente, atóxica, para armazenamento de alimentos. Dimensões aproximadas: 30 x 45 x 30cm	Unidade	77	R\$ 60,22	R\$ 4.637,20
132	254170	Balança Digital de Cozinha, na cor branca, com capacidade de 10Kg, precisão de 1 grama, sistema de alta precisão de calibragem, múltiplas aplicações. Para pesagem de qualquer tipo de objeto. Dimensões do produto: 16 x 11 x 2 cm; 300 g.	Unidade	11	R\$ 37,34	R\$ 410,74

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		OBS: desligamento automático após 1min e 30segundos. Visor de cristal líquido LCD. Alimentação: duas pilhas AA. Com manual de instruções em português e garantia de 6 meses.				
133	222365	Panela pressão, material: aço inoxidável, capacidade: 2,50 L, material cabo: baquelite, sistema segurança: com válvulas e borracha segurança, características adicionais: revestimento antiaderente. Produto certificado pelo INMETRO.	Unidade	7	R\$ 190,94	R\$ 1.336,56
134	434234	Agitador Tipo Wagner, 360°, em aço carbono com tratamento anti-corrosivo e pintura eletrostática, com controle de rotação e temporizador, para 8 provas, suporte giratório para garrafas de 500 ml, com ajuste de altura. Tensão 220 Volts.	Unidade	2	R\$ 6.279,53	R\$ 12.559,07
135	470351	Termômetro para forno analógico até 300°C. Fabricado em aço Inoxidável para ser utilizado dentro do forno. Deve possuir uma haste dobrável para pendurá-lo na grelha. Medidas aproximadas: comprimento: 15 cm. largura: 10.5 cm, altura: 2 cm	Unidade	1	R\$ 92,13	R\$ 92,13
136	259058	Liquidificador com capacidade 2L, copo de plástico resistente, voltagem 220 V, potência 900 W. Características adicionais: min. 4 velocidades, pulsar e limpeza. Cor: branca.	Unidade	7	R\$ 242,39	R\$ 1.696,71
137	362108	Bandeja em aço inox, formato retangular, tipo sem tampa, medindo aproximadamente 40 cm de comprimento x 30 cm de largura x 2cm de altura	Unidade	50	R\$ 50,63	R\$ 2.531,67
138	327839	Bandeja em aço inox 304, formato retangular, tipo sem	Unidade	25	R\$ 385,77	R\$ 9.644,25

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		tampa, dimensões 50x450x300mm (AxLxC)				
139	483977	Caneca em aço inox com alça de no mínimo 350 ml	Unidade	736	R\$ 8,58	R\$ 6.314,88
140	463692	Desmoldante 400 ml - unidade - spray desmoldante para forma, assadeiras e grelhas: spray indicado para uso na confeitaria, panificação e culinária doméstica. Pode ser aplicado nos mais variados tipos e materiais de formas, assadeiras, grelhas, frigideiras e demais superfícies onde os produtos elaborados necessitem de desmoldagem. Produto Brasileiro e vegano, sem conservantes e sem glúten, torna o processo de desmoldar seguro e sem sujeira	Unidade	11	R\$ 27,09	R\$ 297,95
141	326589	Assadeira lisa em inox para forno turbo modelo Progás PRP 8000 58x70x3,5cm	Unidade	10	R\$ 98,21	R\$ 982,10
142	331490	Multiprocessador de Alimentos com 9 funções (picar, ralar, fatiar, fazer palitos, espremer, bater, emulsificar, bater) e 1000W de potência. Jarras (do liquidificador e do processador) não contendo BPA (não contém Bisfenol-A : nocivo à saúde), que não absorvem odores, não mancha. Acompanhar jarra do liquidificador e mais 8 acessórios: lâmina picadora, fatiador, ralador, palitador, espremedor, batedor, emulsificador e filtro do liquidificador. Jarra do processador e do liquidificador com capacidade útil em torno de 2 litros. Equipamento contendo trava de segurança (aparelho só funciona com jarra e tampa corretamente encaixadas e travadas), contendo 2 velocidades, além da função	Unidade	2	R\$ 593,21	R\$ 1.186,41

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		turbo com pés antiderrapantes e peças removíveis para facilitar higienização e armazenamento. Tensão/Voltagem: 220V. Manual de instruções em português e garantia mínima de 6 meses.				
143	450916	Batedeira planetária profissional, com bowl/tigela em inox com capacidade para 4,5 kg aproximadamente, com 10 velocidades, contendo protetor de respingo e três batedores (pá plana, fuet e gancho). Voltagem: 220 volts, garantia de 1 ano, manual de instruções em português.	Unidade	3	R\$ 2.169,24	R\$ 6.507,71
144	445245	Balança eletrônica digital de precisão, com carga máxima de no mínimo 600g. Precisão de 0,01g. Sensor de estabilidade e pés reguláveis. Com prato de pesagem em inox e capela de proteção. Certificado do INMETRO. Com bateria. Voltagem bivolt. Deve seguir manual de instruções em português e nele indicar as especificações. Entrega nas instituições participantes, frete incluso.	Unidade	2	R\$ 8.239,00	R\$ 16.478,00
145	230201	Fatiador de carnes (principalmente bifés) com Proteção IP-69 e IP-65 (jatos de água), com afiador integrado e bandeja de depósito de carnes. Características técnicas: lâmina de 350mm, no mínimo 200rpm, abertura de corte com regulagem manual, tensão 220V e em aço inox. O equipamento deve estar de acordo com NR-12 do Inmetro.	Unidade	1	R\$ 11.738,33	R\$ 11.738,33

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

146	299875	Medidor de oxigênio dissolvido e temperatura em ambientes confinados, com sonda de no mínimo 3 metros, 3 baterias botão 1,5V instaladas, no mínimo 6 membranas de reposição, certificado de calibração, com display LCD multiparâmetros, sensor a prova de água, sensores de alta precisão e duração, com função de teste e verificação automática, desligamento automático. Faixa de medição de concentração de oxigênio: 0,0 - 40mg/l, com resolução de 0,1mg/l e precisão de 1,5% em fundo de escala. Faixa de saturação de oxigênio: 0,0 - 300,0%, resolução 0% e precisão de 1,5% fundo de escala. Faixa de medição de temperatura: 0° - 40°C com resolução de 0,1°C e precisão de 0,5°C.	Unidade	5	R\$ 10.472,23	R\$ 52.361,15
147	437085	Medidor de umidade digital para grãos com hastes duplas de no mínimo 20cm e ajustes de display LCD, com seleção de até 12 tipos de grãos, função de congelamento de leitura na tela, desligamento automático e aplicação para indústria de alimentos. Ambiente de operação: 0 ~ 40°C e 0 ~ 85% U.R Alimentação: 3 pilhas "AAA" de 1.5V. Faixa de medição de umidade: 5% a 30% U.R. Resolução: 0.5%. Precisão: ±1% U.R + 0,5 dígitos. Faixa de medição de temperatura: -10°C ~ 60°C. Resolução: 0.1°C/0.1°F. Precisão ±2.5°C (±5°F).	Unidade	2	R\$ 1.334,02	R\$ 2.668,03
148	319996	Peneira para Mel/Filtro Coador em Inox 304 para mel para uso em centrífuga e para escoar em um balde com malha 30 Mesh,	Unidade	6	R\$ 288,33	R\$ 1.730,00

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		diâmetro: 24,5 cm e diâmetro total: 40cm				
149	412644	Papel indicador de pH em fita. Escala de 0-14, pacote com 100 unidades. Utilizado em laboratório de controle de qualidade, análise de água entre outros. Método do teste: escala colorimétrica. Tempo de resposta de 1 a 10min.	Caixa com 100 unidades	24	R\$ 32,35	R\$ 776,32
150	402520	Solução padrão tampão para calibração de pH 4,0. Solução aquosa de hidrogenofalato de potássio. ph 0,02pH a 25°C - 0,2°C. Frascos de 250ml. Validade mínima de	Frascos de 250 ml	20	R\$ 56,53	R\$ 1.130,67
151	402520	Solução padrão tampão para calibração de pH 7,0. Solução aquosa de fosfato de sódio dibásico e fosfato de potássio monobásico. ph 0,02pH a 25°C - 0,2°C. Frascos de 250ml.	Frascos de 250 ml	20	R\$ 54,49	R\$ 1.089,80
152	402520	Solução padrão tampão para calibração de pH 10,0. Solução aquosa de carbonato de sódio e bicarbonato de sódio. ph 0,02pH a 25°C - 0,2°C. Frascos de 250ml.	Frascos de 250 ml	20	R\$ 114,54	R\$ 2.290,80
153	361080	Floculante aniônico para uso em sistemas de tratamentos físico-químicos de efluentes. Uso específico para Estação de Tratamento de Efluentes Agroindustriais. Aspecto físico: pó branco, solúvel em água. Produto Faxon FX AS6 ou similar.	Kg	25	R\$ 81,85	R\$ 2.046,33
154	309428	Coagulante inorgânico catiônico pré-polimerizado, a base de policloreto de alumínio 18%, para ser utilizado em Estação de Tratamento de Efluentes, devendo ser entregue de forma fracionada, conforme demanda,	Bombona de 25 litros	210	R\$ 317,17	R\$ 66.605,00



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		tendo em vista a validade do produto.				
155	437137	Solução de Hidróxido de Sódio 50%, com no mínimo 24 meses de validade.	Bombona de 5 litros	490	R\$ 174,46	R\$ 85.485,40
156	441324	Antiespumante à base d' água, isento de silicone, para uso em Estação de Tratamento de Efluentes. Densidade 0,900 - 1,000 g/cm ³ , com validade mínima de um ano.	Litro	190	R\$ 55,42	R\$ 10.529,17
157	391712	Pastilhas de Cloro, 200g, (Ø75mm x 2,5h), tricloro sólido com 90% de cloro ativo, para uso em sistema de tratamento de efluentes. Kit com 10 unidades	Kit com 10 unidades	50	R\$ 115,60	R\$ 5.780,00
158	379917	Produto completo para equipamentos geradores de vapor (caldeira) de aço anticorrosiva, anti-incrustante, dispersante e alcalinizante. Composição: Alcalinizante, Dispersantes, Sequestrantes, Coadjuvantes e Inibidores. Validade mínima de 24 meses. Embalagem: Bombonas de até 30L.	Bombona de 30 litros	5	R\$ 2.575,70	R\$ 12.878,50
159	220707	Potes de vidro para conservas, doces e geléias, alta qualidade, cor transparente, para capacidade de 600ml, com rosca padrão para tampas de estanho com garra de 74mm. Peso aproximado 270g, medidas aproximadas de 136x87mm (AxD). Acompanha tampa metálica de garra Twist-Off, com revestimento interno total.	unidade	10080	R\$ 108,68	R\$ 1.095.460,80

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

160	478021	Tampa Metálica de garra Twist-Off de 74mm, com revestimento interno total, para maior proteção do produto. Aplicação para produtos alimentícios como conservas, geleias e doces, terminação do vidro padrão brasileiro, Atende a diversos tipos de processo de envase (ex: enchimento a frio, enchimento a quente, banho-maria, pasteurização, esterilização em autoclave); Proporciona maior shelf-life do produto envasado; mantêm as características organolépticas do produto envasado. Para vidros com capacidade de 600ml.	unidade	10100	R\$ 2,09	R\$ 21.109,00
161	371251	Bandeja Plástica Branca para armazenamento de alimentos, dimensões aproximadas 45 cm x 29 cm x 8 cm.	unidade	20	R\$ 23,50	R\$ 470,00
162	344111	Fogão 2 Bocas Industrial Alta Pressão Grelha 30x30 Características: - Modelo sem forno - Aquecimento a gás ALTA PRESSÃO - Com mangueira e registro - Espaço paneleiro - Queimadores em ferro fundido	unidade	4	R\$ 889,73	R\$ 3.558,93
163	330914	Pote plástico PP incolor com rosca, tampa amarela plástica PP rosqueável com lacre, capacidade para 1Kg de mel. Para envase de mel. Medidas aproximadas 9x12 cm (Diâmetro x Altura), volume de 700 ml.	unidade	1200	R\$ 2,94	R\$ 3.532,00
164	330914	Pote plástico PP incolor com rosca, tampa amarela plástica PP rosqueável com lacre, capacidade para 500g de mel. Para envase de mel. Medidas aproximadas de 7x10,5 cm (Diâmetro x Altura), volume de 350 ml.	unidade	1200	R\$ 2,24	R\$ 2.692,00

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

165	405455	Bacia de plástico redonda, capacidade de 34 litros aproximadamente, material polipropileno resistente, cor branca ou transparente, medidas aproximadas 53x22,5cm (Diâmetro x Altura)	unidade	2	R\$ 47,13	R\$ 94,26
166	277485	Balde plástico branco alimentício, capacidade para 10L, com tampa lacre e alça plástica, diâmetro aproximado de 24cm.	unidade	110	R\$ 34,72	R\$ 3.819,20
167	253220	Balde plástico branco alimentício, capacidade para 20L, com tampa lacre e alça plástica	unidade	60	R\$ 59,32	R\$ 3.559,40
168	253452	Potes de vidro para doces e geléias, alta qualidade, cor transparente, para capacidade de 240ml, com rosca padrão para tampas de estanho com garra de 63mm. Peso aproximado de 155g, medidas aproximadas de 87x71mm (Ax D). Acompanha tampa metálica de garra Twist-Off, com revestimento interno total.	unidade	96	R\$ 5,44	R\$ 521,92
169	269412	Prensa Manual para Queijo Redondo. Prensa em quadro pintado, 1 forma em inox 430 para queijos de 500/800g, 1 forma em inox 430 para queijos de 1.000/2.000g, um bandeja plástica para o soro, 1 tampa para prensagem para forma pequena, 1 tampa para prensagem para forma grande. Dimensões aproximadas: (LxAxP) 26x35x32cm, peso aproximado de 3,340g.	unidade	1	R\$ 284,05	R\$ 284,05
170	455494	Lira de inox, para queijos. Vertical / Horizontal. Fabricada em aço inoxidável AISI 304, medindo a área de corte 140x140 mm. Com Fio de poliamida na estrutura e cabo	unidade	1	R\$ 639,64	R\$ 639,64

**Ministério da Educação**

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

		que permita ser fixado alternando a posição horizontal e vertical. Comprimento total 500 mm				
171	440290	Jarra medidora de vidro com capacidade para 1 Litro. Vidro temperado resistente a choques térmicos, indo de temperaturas altas a baixas com variação de até 180°C. Pode ser levada à geladeira, freezer e micro-ondas. 5 anos de garantia. Dimensões CxLxA (cm): 20,2 x 14,6 x 14,7. Peso unitário: 0,97 kg.	unidade	2	R\$ 57,06	R\$ 114,12
172	150883	Tampa Metálica de garra Twist-Off de 63mm, com revestimento interno total, para maior proteção do produto. Aplicação para produtos alimentícios como conservas, geleias e doces, terminação do vidro padrão brasileiro, Atende a diversos tipos de processo de envase (ex: enchimento a frio, enchimento a quente, banho-maria, pasteurização, esterilização em autoclave); Proporciona maior shelf-life do produto envasado; mantêm as características organolépticas do produto envasado. Para vidros com capacidade de 240ml.	unidade	100	R\$ 2,06	R\$ 205,67
173	374575	Vasilhame para transporte de leite, em polietileno de alta resistência, com tampa de rosca e sistema de vedação que não permita o vazamento do conteúdo interno e que mantenha a temperatura interna por um longo período. Acabamento interno e externo totalmente liso, 100% atóxico, Deve conter alças auxiliares resistentes, que permitam o carregamento. Cor Branca. Capacidade para 30 litros.	unidade	20	R\$ 271,56	R\$ 5.431,27



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

174	374575	Vasilhame para transporte de leite, em polietileno de alta resistência, com tampa de rosca e sistema de vedação que não permita o vazamento do conteúdo interno e que mantenha a temperatura interna por um longo período. Acabamento interno e externo totalmente liso, 100% atóxico, Deve conter alças auxiliares resistentes, que permitam o carregamento. Cor Branca e/ ou Verde. Capacidade para 50 litros.	unidade	40	R\$ 284,87	R\$ 11.394,80
-----	--------	--	---------	----	------------	---------------

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s):

Número do Item	IFRS Campus Alvorada	IFRS Campus Bento Gonçalves	IFRS Campus Caxias	IFRS Campus Erechim	IFRS Campus Feliz	IFRS Campus Ibirubá	IFRS Campus Porto Alegre	IFRS Campus Restinga	IFRS Campus Sertão	IFRS Campus Vacaria	QTD total
1	-	10	-	2	-	1	-	-	4	1	18
2	-	20	-	2	-	1	-	-	40	1	64
3	-	4	-	4	-	1	-	-	2	1	12
4	-	20	-	4	-	-	-	-	5	-	29
5	-	300	-	4	-	1	-	-	110	1	416
6	-	20	-	4	-	-	-	-	5	-	29
7	-	20	-	4	-	1	-	-	5	-	30
8	-	50	-	4	-	1	-	-	20	2	77
9	-	10	-	-	-	-	-	-	50	-	60
10	-	4	-	-	-	-	-	-	140	-	144
11	-	100	-	5	1	-	-	-	110	-	216



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

12	-	50	-	5	-	-	-	-	70	-	125
13	-	5	-	1	-	-	-	-	12	-	18
14	-	6	-	1	-	-	-	-	2	-	9
15	-	10	-	1	-	-	-	-	12	-	23
16	-	20	-	-	-	-	-	-	10	-	30
17	-	1000	-	-	-	-	-	-	1500	-	2500
18	-	-	-	-	-	-	-	-	100	25	125
19	-	-	-	-	-	-	-	-	25	-	25
20	-	-	-	15	-	-	-	-	25	-	40
21	-	-	-	-	-	-	-	-	150	25	175
22	-	-	-	-	-	-	-	-	75	-	75
23	-	2000	-	-	-	-	-	-	5500	-	7500
24	-	3	-	-	-	-	-	-	3	-	6
25	-	150	-	-	-	1	-	-	150	-	301
26	-	40	-	-	-	-	-	-	100	-	140
27	-	400	-	-	-	-	-	-	200	-	600
28	-	10	-	5	-	-	10	-	20	-	45
29	-	10	-	6	4	4	10	-	15	-	49
30	-	10	-	6	-	-	-	-	60	1	77
31	-	1	-	1	-	-	-	-	2	1	5
32	-	1	-	2	-	-	-	-	2	1	6



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

33	-	5	-	2	-	-	-	-	10	-	17
34	-	1	-	-	-	-	-	-	20	-	21
35	-	5	-	-	-	-	-	-	5	-	10
36	-	10	-	52	-	-	-	-	10	-	72
37	-	15	-	50	-	-	-	-	15	6	86
38	-	10	-	102	-	2	-	-	40	-	154
39	-	5	-	17	-	2	20	-	10	-	54
40	-	1	-	-	-	-	-	-	1	1	3
41	-	5	-	9	15	-	10	-	10	2	51
42	-	10	-	2	-	-	-	-	10	-	22
43	-	2	-	-	-	1	-	-	2	3	8
44	-	5	-	10	6	-	10	-	20	-	51
45	-	5	-	20	-	-	-	5	20	-	50
46	-	5	-	2	-	-	-	-	4	3	14
47	-	-	-	17	-	-	-	3	40	-	60
48	-	-	-	54	-	2	-	3	20	-	79
49	-	30	-	15	100	-	-	-	20	-	165
50	-	15	-	-	30	-	-	-	40	-	85
51	20	35	-	2	18	-	-	20	10	3	108
52	20	35	-	-	21	4	-	-	10	-	90
53	-	4	-	2	1	1	-	-	2	-	10



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

54	-	14	-	2	32	-	-	-	-	-	48
55	-	20	-	10	10	-	-	-	-	5	45
56	-	15	-	1	-	-	-	-	70	-	86
57	-	12	-	-	-	-	-	-	10	5	27
58	-	12	-	10	-	-	-	-	30	5	57
59	-	110	-	-	32	-	-	10	10	-	162
60	-	40	-	50	-	-	-	-	-	-	90
61	2	1	-	4	-	-	-	5	2	-	14
62	-	3	-	3	1	-	-	-	-	-	7
63	20	10	-	9	1	2	-	1	-	2	45
64	-	5	-	4	2	2	-	-	-	1	14
65	20	12	-	4	25	4	5	-	-	5	75
66	-	1	-	1	1	-	-	-	2	-	5
67	-	5	-	4	5	-	-	-	-	-	14
68	-	2	-	-	-	1	1	-	-	-	4
69	-	0	-	4	-	1	-	-	-	-	5
70	-	10	-	-	-	-	20	-	-	2	32
71	-	7	-	5	-	-	16	-	-	2	30
72	-	-	-	-	-	-	4	-	-	1	5
73	-	10	-	-	-	-	16	-	-	-	26
74	-	10	-	-	-	-	-	2	5	1	18



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

75	-	10	-	-	-	-	-	2	5	-	17
76	-	2	-	-	-	-	1	-	-	-	3
77	-	10	-	5	-	-	10	-	-	-	25
78	-	10	-	8	-	-	10	-	-	-	28
79	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
80	-	20	-	10	-	-	10	-	-	2	42
81	-	2	-	1	1	1	1	-	-	-	6
82	-	2	-	1	-	-	-	1	-	1	5
83	-	3	-	1	-	-	-	-	-	2	6
84	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
85	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
86	-	-	-	3	-	-	-	-	-	1	4
87	2	1	-	4	1	1	-	1	-	1	11
88	-	10	-	16	-	-	-	4	-	10	40
89	-	1	-	2	1	-	-	-	-	-	4
90	-	-	-	1	10	-	-	-	-	-	11
91	-	-	-	3	3	1	-	-	-	-	7
92	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	2
93	-	3	-	4	-	-	-	-	-	-	7
94	-	2	-	3	1	1	-	-	-	-	7
95	-	-	-	5	1	-	-	-	-	-	6



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

117	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
118	-	-	-	10	-	-	20	-	-	100	130
119	-	10	-	3	-	-	-	-	-	-	13
120	-	-	-	26	-	-	100	-	-	2	128
121	-	-	-	5	-	3	10	-	-	-	18
122	-	-	-	-	10	-	2	-	-	-	12
123	-	10	-	-	10	-	10	-	-	5	35
124	-	10	-	-	15	-	10	-	-	5	40
125	-	10	-	-	1	2	8	-	-	-	21
126	-	-	-	-	-	-	10	1	-	1	12
127	-	1	-	-	1	-	10	-	-	1	13
128	-	1	-	-	-	-	10	-	-	-	11
129	-	5	-	5	2	-	10	-	-	5	27
130	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
131	20	-	-	2	32	-	23	-	-	-	77
132	-	-	-	-	-	-	10	-	-	1	11
133	-	1	-	2	-	-	2	-	-	2	7
134	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	2
135	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
136	-	-	-	1	1	2	-	1	-	2	7
137	5	20	-	10	10	-	-	5	-	-	50



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

159	-	10000	-	-	-	80	-	-	-	-	10080
160	-	10000	-	-	-	100	-	-	-	-	10100
161	10	-	-	-	-	10	-	-	-	-	20
162	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	4
163	-	1000	-	-	-	200	-	-	-	-	1200
164	-	1000	-	-	-	200	-	-	-	-	1200
165	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2
166	-	100	-	-	-	10	-	-	-	-	110
167	-	50	-	-	-	10	-	-	-	-	60
168	-	-	-	-	-	96	-	-	-	-	96
169	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
170	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
171	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2
172	-	-	-	-	-	100	-	-	-	-	100
173	-	20	-	-	-	-	-	-	-	-	20
174	-	40	-	-	-	-	-	-	-	-	40

1.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura da Ata de Registro de Preços.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizadas em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratada mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.2. De acordo com o art. 1º da Lei 10.520/02, foi adotada essa modalidade de licitação devido aos bens a serem adquiridos serem classificados como 'comuns', de forma que os padrões de desempenho e qualidade estão definidos objetivamente neste Termo de Referência (Anexo I) do Edital, por meio de especificações usuais no mercado.

5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

5.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos no Estudo Técnico Preliminar - Apêndice A deste Termo de Referência.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

6.1. O prazo de entrega dos bens é de 20 (vinte) dias, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho, em remessa única ou parcelada (conforme a demanda), no setor de almoxarifado ou setor indicado pela Instituição, nos seguintes endereços:

INSTITUIÇÃO	CNPJ	ENDEREÇO
Campus Porto Alegre	CNPJ: 10.637.926/0003-08	Rua Cel. Vicente, 281 – Bairro Centro. Porto Alegre/RS CEP: 90.030-041 Telefone: (51) 3930-6005
Campus Alvorada	CNPJ: 10.637.926/0016-22	Rua Prof. Darcy Ribeiro, 121 - Campos Verdes, Alvorada/RS CEP: 94.834-413 Telefone: (51) 3483-9108
Campus Bento Gonçalves	CNPJ: 10.637.926/0002-27	Avenida Osvaldo Aranha, 540 - Bairro: Juventude – Bento Gonçalves/RS CEP: 95.700-206 Telefone: (54) 3455-3290
Campus Caxias do Sul	CNPJ: 10.637.926/0010-37	Rua Avelino Antônio de Souza, 1730, Bairro Fátima - Caxias do Sul/RS CEP: 95.043-700



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

Campus Erechim	CNPJ: 10.637.926/0009-01	Avenida José Oscar Salazar, nº 879 - Bairro: Três Vendas - Erechim/RS CEP: 99.713-042 Telefone: (54) 3321-7518
Campus Feliz	CNPJ: 10.637.926/0013-80	Rua Princesa Isabel, nº 60 - Bairro: Vila Rica - Feliz/RS CEP: 95.770-000 Telefone: (51) 3637-4400
Campus Ibirubá	CNPJ: 10.637.926/0012-07	Rua Nelsi Ribas Fritsch, 1111 –Bairro Esperança. Ibirubá/RS CEP: 98.200-000 Telefone: (54) 3324-8100 / 3324-8123 / 3324-8155
Campus Sertão	CNPJ: 10.637.926/0004-99	Rodovia RS 135, Km 32,5 Distrito Eng. Luiz Englert CEP: 99170-000 Sertão/RS Telefone: (54) 3345-8099
Campus Restinga	CNPJ: 10.637.926/0008-12	Rua Alberto Hoffmann, 285, Restinga - Porto Alegre/RS CEP: 91791-508 Telefone: (51) 3247-8400
Campus Vacaria	CNPJ: 10.637.926/0014-60	Estrada João Viterbo de Oliveira, 3061 Área Rural Cep:95219-899 Vacaria-RS Telefone: (54) 3231-7400

- 6.2. Em caso de alteração de endereço do campus requisitante, o fornecedor deverá se adequar para que a entrega seja realizada no local a ser indicado pelo setor responsável do campus demandante, sem ônus para a Administração.
- 6.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 10 (dez) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
- 6.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 6.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

- 6.5.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 6.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

- 7.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 7.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 7.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 7.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 7.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 7.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- 8.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;
- 8.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 8.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 8.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 8.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

10.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.3. O representante da Administração anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12. DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

12.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

12.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

- 12.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 12.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 12.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 12.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 12.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 12.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 12.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 12.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 12.12. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 12.13. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 12.13.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 12.14. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

13. DO REAJUSTE

13.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- 14.1.1. falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- 14.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 14.1.3. fraudar na execução do contrato;
- 14.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou
- 14.1.5. cometer fraude fiscal.

14.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

14.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

14.2.2. Multa:

14.2.2.1. moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

14.2.2.2. compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

14.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

14.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

- 14.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 14.2.6. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.
- 14.3. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 14.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 14.4.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 14.4.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 14.4.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 14.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 14.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 14.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 14.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 14.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 14.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 14.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 14.11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

14.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

15. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

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

15.3. O critério de julgamento da proposta é o menor preço unitário e global.

15.4. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

16. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

16.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 2.472.806,45 (dois milhões, quatrocentos e setenta e dois mil, oitocentos e seis reais e quarenta e cinco centavos).

17. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

17.1. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da emissão da nota de empenho.

Porto Alegre, 19 de setembro de 2023.

Andrea Bordin Schumacher

SIAPE 1577902

Coordenador da equipe de planejamento

Lenon Gomes Medeiros

SIAPE 2031869

Membro setor de licitações

Despacho: Aprovo os Estudos Preliminares e o Termo de Referência, ANEXO I do Edital do Pregão Eletrônico nº 16/2023, Processo Administrativo n.º 23368.000856/2023-16, o qual tem como objeto: aquisição de insumos e equipamentos de agroindústria para o IFRS – Campus Porto Alegre e participantes.

Autorizo a realização do procedimento licitatório para a respectiva contratação, nos termos do art.13, inciso III, do art. 8º, V, art. 14, II do Decreto 10.024/19 e art. 7º, §2º, I da Lei 8.666/93.

Por tratar-se de atividade de custeio foi observado o art. 3º do Decreto 10.193 c/c art. 3º da Portaria MP nº 249/2012.

Fabício Sobrosa Affeldt

Ordenadora de Despesas

Portaria nº 156/2020



Apêndice A do Termo de Referência Estudo Técnico Preliminar - 33/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23368000633/2022-78

2. Descrição da necessidade

A contratação visa repor os insumos e equipamentos de consumo básico para o desenvolvimento das atividades práticas de agroindústria e outros cursos dos diversos campi do IFRS. A essencialidade e interesse público são perceptíveis pois na falta destes materiais há prejuízo para o desempenho das atividades da instituição eis que se tratam de atividades obrigatórias e previstas nas ementas curriculares dos cursos.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Curso Técnico de Panificação	Andrea Bordin Schumacher

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os itens demandados se enquadram como bens comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado. Os padrões mínimos de qualidade aceitáveis estão descritos no tópico 10 deste ETP e estão dispostos de forma a permitir a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública. Os materiais devem ser entregues no prazo de 20 dias após o recebimento da nota de empenho ao fornecedor no endereço indicado no Edital, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho constantes no Termo de Referência.

Esta contratação não tem caráter continuado. A aquisição terá entrega ou fornecimento parcelado aos campi participantes conforme necessidade e disponibilidade orçamentária destes, respeitando o período de validade da Ata de Registro de Preços.

5. Justificativa

Campus Porto Alegre: Os itens a serem adquiridos serão utilizados nos laboratórios do Curso Técnico em Panificação. Devido à necessidade de distanciamento social em razão da pandemia de COVID-19, os alunos, que antes trabalhavam em grupos, agora trabalharão cada um com seu conjunto de materiais (a fim de evitar troca de



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

equipamentos e utensílios entre alunos durante as aulas práticas). Em razão disto, faz-se necessária a aquisição destes equipamentos e utensílios para atendermos ao protocolo de retorno seguro do Curso Técnico em Panificação.

Campus Bento Gonçalves: Os itens serão utilizados para atendimento das necessidades didático-pedagógicas da Instituição (aulas práticas dos cursos técnicos e superiores), na Seção de Agroindústria, bem como atendimento ao refeitório (produção de alimentos), para manutenção do setor e reposição de itens, atendendo às demandas do Campus Bento Gonçalves.

Campus Canoas: Aquisição necessária para criação de estoque de itens necessários ao funcionamento da instituição.

Campus Caxias: Material essencial para desenvolvimento de atividades práticas no laboratório de corrosão. O laboratório faz parte dos componentes curriculares dos cursos da instituição.

Campus Erechim: Todos os itens demandados serão necessários para atender as atividades de ensino (componentes curriculares, atividades extracurriculares e projetos de ensino), durante a organização e realização das aulas práticas que são realizadas nos Laboratórios e Usinas Pilotos, com estudantes de diferentes semestre dos cursos Técnico em Alimentos e Superior em Engenharia de Alimentos. Os materiais requisitados estão sendo demandados pela Área de Alimentos do IFRS - Campus Erechim e justificam-se pela necessidade de proporcionar condições exequíveis para a realização de atividades práticas. Serão atendidos os componentes curriculares de Tecnologia de Bebidas, Tecnologia de Carnes e Derivados, Tecnologia de Frutas e Vegetais, Tecnologia de Leite e Derivados, Tecnologia de Panificação, Tecnologia de Produtos Açucarados, Princípios de Conservação de Alimentos I e II, Trabalho de Conclusão de Curso II e Laboratório de Fenômenos de Transporte. Para tanto, relacionaram-se os diversos insumos, utensílios e equipamentos, separando-os em grupos de itens que apresentam a mesma justificativa da necessidade de aquisição. Desta forma, a contratação objetiva, por fim, respeitada a isonomia entre os licitantes, selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração, que garanta a boa qualidade dos materiais a custos mais reduzidos, contribuindo para diminuição dos gastos governamentais. Diante do exposto, a Instituição necessita desta contratação para garantir que estes insumos e equipamentos estejam disponíveis quando se fizerem necessários.

Campus Farroupilha: A aquisição se faz necessária para suprir a demanda da cozinha do campus para produção e entrega de lanches aos alunos e para os espaços de convivência (micro-ondas), para que servidores e alunos possam aquecer lanches e refeições.

Campus Ibirubá: Os itens demandados serão necessários para aplicação/utilização em aulas práticas nas aulas de processamento de alimentos de origem animal e vegetal dos cursos Técnicos em Agropecuária e Agronomia. As atividades são desenvolvidas com aproximadamente 30 alunos, sendo imprescindível que todos desenvolvam e interajam nas tarefas propostas. A multiplicidade de produtos e insumos proporcionará entendimento adequado para sua formação.

Campus Restinga: Os materiais requisitados farão parte do mobiliário dos laboratórios de Solos e de Processamento de Alimentos, que estão sendo construídos atualmente, e serão utilizados em diversas aulas práticas e projetos de ensino, pesquisa e extensão. Com a implementação de um curso superior em agroecologia, estes eletrodomésticos e o moinho serão indispensáveis nos preparos de insumos, conforme metodologias bibliográficas, para aulas ou projetos, agregando cada vez mais valor ao curso, e conseqüentemente, à instituição.

Campus Sertão: O Campus Sertão do IFRS possui em torno de 1.450 alunos e está localizado em área rural, junto ao distrito de Eng^o. Luiz Englert, Sertão, RS, distante 12 km da sede municipal. A logística do entorno do Campus é bastante limitada em vários aspectos, dentre os quais podemos citar as poucas opções de moradias e alternativas de locais para alimentação. Para poder atrair alunos, bem como favorecer a permanência e aproveitamento dos estudos, o Campus conta com o sistema de residência estudantil para alunos dos cursos de nível médio, compreendendo o fornecimento de local para moradia, bem como restaurante para o fornecimento de refeições, de segundas às sextas-feiras, sendo que este fornecimento de alimentação é obrigatório para os alunos do nível médio. O restaurante do Campus atende a um número de 400 alunos diariamente, dos cursos de nível médio, representando um número próximo de 1100 refeições/dia, compreendendo café da manhã, almoço, lanches e jantar. O cardápio é programado



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

para suprir as necessidades nutricionais diárias dos alunos, conforme percentuais estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sendo assim os itens demandados são de suma importância para comporem o cardápio servido durante a semana no Restaurante do Campus Sertão. O Setor de Agroindústria tem papel de suma importância neste processo, possibilitando o aproveitamento da matéria-prima produzida no campus (leite, suínos, frutas e verduras) que é transformada em diversos subprodutos tais como queijos, doce de leite, iogurte, carnes pré-processadas, salame e outros, que subsidiam o suprimento das demandas do restaurante. Destaca-se ainda o papel pedagógico do setor possibilitando aos estudantes a visualização prática dos processos de processamento de alimentos em geral. Assim, os materiais, condimentos, embalagens e outros são indispensáveis nos processos de produção, envase e maturação dos produtos, permitindo aliar as práticas de produção às atividades de ensino, contemplando as boas práticas de produção e atendendo a legislação vigente. Desta forma, justifica-se a essencialidade e o interesse público da referida demanda.

Campus Vacaria: A necessidade de aquisição/contratação dos objetos demandados no quadro acima, Pregão Compartilhado do CLC, justifica-se pela existência do componente curricular (CC) de Projeto de Formação e Integração (PFI) estar presente em todos os anos do Ensino Médio Integrado do Cursos Técnicos do Campus Vacaria. Também oferecemos os componentes curriculares de Produção Agroindustrial e Tecnologia Agroindustrial nos Cursos Técnicos integrado e subsequente em Agropecuária e Agronomia, os quais demandam infraestrutura de laboratório para aulas práticas. Outro motivo para a aquisição de alguns objetos elencados acima é que, com o contingenciamento e/ou manutenção de recursos que vem ocorrendo nos últimos anos, não conseguimos realizar a quantidade de deslocamentos para a realização de todas as aulas práticas na estrutura física da Agroindústria do Campus Sertão. Sendo assim, precisamos adquirir alguns itens para que possamos realizá-las, mesmo que de modo mais artesanal, no Campus Vacaria.

Campus Veranópolis: Os itens demandados são essenciais para manutenção das atividades relacionadas ao bom acondicionamento da merenda, bem como de sua correta distribuição. Especialmente em período pandêmico, os cuidados para a correta distribuição da merenda escolar são indispensáveis.

6. Levantamento de Mercado

Para os materiais demandados existem fornecedores no mercado nacional e regional, possibilitando a concorrência.

Este pregão é realizado anualmente e pelas contratações anteriores é possível perceber que são itens comuns ao mercado, sem maiores tecnologias envolvidas.

A pesquisa de mercado deve ser combinada, verificando os preços praticados em licitações anteriores, através de consulta ao Painel de Preços do Governo Federal, pesquisa publicada em mídia especializada de sítios eletrônicos especializados e cotação direta junto aos fornecedores (art. 5º, incisos I e IV, IN nº 073/2020- SEGES/ME). Ainda, conforme art. 4º da IN nº 073/2020-SEGES, na pesquisa de preços, sempre que possível, deverão ser observadas as condições comerciais praticadas, incluindo prazos e locais de entrega, instalação e montagem do bem ou execução do serviço, formas de pagamento, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso.

7. Descrição da solução como um todo

A aquisição dos insumos e equipamentos visa atender as demandas existentes nos cursos relacionados à alimentação/agroindústria dos campi do IFRS. O grande benefício da compra compartilhada advém do poder de compra do Governo Federal sendo que, ao aproveitar as oportunidades de economia de escala, a Administração pública pode obter melhores preços junto ao mercado, reduzindo seus custos em benefício do atendimento de suas demandas de itens desta natureza.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

O descritivo dos itens deve ser o mais completo possível para que não ocorram inconsistências no momento da contratação.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para a estimativa de quantitativo desta contratação, foi solicitado aos *campi* que realizassem uma análise dos quantitativos necessários para o atendimento das demandas dos próximos 12 (doze) meses, levando em consideração histórico de consumo, demandas das atividades práticas e de suas realidades orçamentárias.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 711.556,10

Após pesquisa de preços com fornecedores, sítios eletrônicos e Painel de Preços do governo federal, a contratação está estimada em R\$ 711.556,10 (setecentos e onze mil e quinhentos e cinquenta e seis reais e dez centavos).

Optou-se por mesclar a pesquisa dando prioridade à consulta com fornecedores em função dos constantes aumentos que os produtos vêm sofrendo desde 2020 em razão da pandemia de COVID-19. Temos histórico, não apenas deste objeto que foi realizado pelo Campus Porto Alegre no ano passado, em que tivemos vários itens desertos e apenas metade dos itens homologados, mas também por outros pregões e cotações eletrônicas realizadas em que tivemos itens desertos e desistência de empresas em função das estimativas de preços estarem abaixo do preço que os fornecedores conseguiriam honrar, havendo relatos, inclusive, do aumento do valor do frete em função da alta dos combustíveis. Desta forma, com a pesquisa realizada nesses moldes, pretendemos minimizar os problemas sofridos no ano anterior, logrando êxito em todos os itens desta contratação.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não haverá agrupamento dos itens em lotes, uma vez que se constatou o potencial competitivo para essa licitação, pois haverá economia de escala e maior abrangência de fornecedores. Ainda, a Administração considerou que a divisão da contratação por itens permitirá que fornecedores deem seus melhores preços por item. Se utilizássemos o critério de agrupamento, correríamos o risco de restringir a competitividade.

Além disso, permite que as empresas que não possuam todos os requisitos de habilitação para determinado item, dispostos neste documento e nas descrições do Termo de Referência, possam concorrer no certame para os produtos que possuam total capacidade de atender as exigências.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade desta contratação, pois trata-se de aquisição de itens de uso rotineiro e que não necessita de qualquer alteração no ambiente do IFRS.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está alinhada com o plano de ação de todas as unidades do IFRS e se faz necessária para atender demandas de funcionamento e atendimento de todos os cursos que necessitam destas aquisições.

O objeto requisitado é essencial para a instituição e está previsto no Plano Anual de Contratações, de acordo com a



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

legislação vigente que trata do Planejamento e Gerenciamento das Contratações. Os itens ou quantitativos não incluídos no PGC 2022/2023 que será a abrangência de vigência desta ata, serão justificados e autorizados pela autoridade competente de cada *campus*.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente demanda objetiva, através da reposição dos insumos e equipamentos necessários, a viabilidade das aulas práticas dos diversos campi que compõem o IFRS, através de um processo licitatório centralizado e economicamente vantajoso à Administração.

Quanto à promoção do desenvolvimento nacional sustentável, algumas são as ações aqui planejadas, como a exclusividade na contratação das ME/EPP em todos os itens possíveis do Pregão Eletrônico e observância da Lei Complementar nº 123/2006.

Além disso, a sustentabilidade social se dá, por parte da Administração, na contratação de empresas que cumprem o inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal, combinado ao inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8666/93, e não possuem em seu quadro funcional pessoas menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, tampouco menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos e, nos termos dos incisos III e IV do Art. 1º e do inciso III do Art. 5º da Constituição Federal, zela pela dignidade da pessoa humana e pelos valores sociais do trabalho e da livre iniciativa, e não possui em sua cadeia produtiva ninguém submetido a tortura nem a tratamento desumano, degradante ou forçado.

14. Providências a serem Adotadas

Não existem providências relevantes a serem tomadas para esta contratação.

15. Possíveis Impactos Ambientais

Conforme o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU/CGU, a aquisição de bens e produtos devem seguir os seguintes passos na escolha dos critérios de sustentabilidade.

Produção:

Materiais - com material reciclado, biodegradável, atóxico, com madeira proveniente de reflorestamento.

Modo de produção - sem utilização de trabalho escravo ou infantil, com máquinas que reduzem a geração de resíduos industriais.

Distribuição:

Embalagens compactas, indústria local, produtor local.

Uso:

Produtos que economizam água e energia, produtos educativos que levam à conscientização ambiental.

Destinação final:

Produtos recicláveis, biodegradáveis, atóxicos, com possibilidade para reuso.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Porto Alegre

Analisando os itens constantes nesta contratação é possível perceber a necessidade de certificação dos itens 64, 73, 80 e 111, bem como a possibilidade de exigência, por parte da empresa, do cuidado com a produção e distribuição utilizando produtos reciclados, embalagens compactas e solicitando declaração de que não possui em seu quadro funcional e sua cadeia produtiva menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, tampouco menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos e ninguém submetido a tortura nem a tratamento desumano, degradante ou forçado.

Considerando que esta licitação contemplará critérios de produtos sustentáveis, conforme previsto no Guia de Licitações Sustentáveis da AGU, e considerando que o próprio uso do Registro de Preços é considerado uma prática de aquisição sustentável, com ganho de eficiência econômica e benefícios sociais, conclui-se que os benefícios ambientais, diretos e indiretos desta contratação, demonstram um aperfeiçoamento na qualidade dos serviços prestados à sociedade.

16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

16.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.

17. Responsáveis

ANDREA BORDIN SCHUMACHER
PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO
SIAPE 1577902

FERNANDO ANGELO PANCOTTO JUNIOR
CHEFE
SIAPE 1592355

MARLICE SALETE BONACINA
PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO
SIAPE 1526414

RICARDO TOLEDO DE CARVALHO
TECNICO EM ALIMENTOS E LATICINIOS
SIAPE 1758784

VERONICA GOBBO
ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO
SIAPE 1893399

MODELO

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL -
CAMPUS PORTO ALEGRE
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
N.º**

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Porto Alegre, com sede na Rua Coronel Vicente, 281 - Bairro Centro Histórico, na cidade de Porto Alegre, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 10.637.926/0003-08, neste ato representado pelo Diretor-geral, Sr. Fabrício Sobrosa Affeldt, nomeado(a) pela Portaria nº 156 de 17 de fevereiro de 2020, publicada no Diário Oficial da União de 27 de fevereiro de 2020, portador da matrícula funcional nº 1644988, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 16/2023, publicada no Diário Oficial da União de/...../200....., processo administrativo n.º 23368.000856/2023-16, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de de insumos e equipamentos de agroindústria para o IFRS – Campus Porto Alegre e demais participantes, especificado(s) no(s) item(ns) do Termo de Referência, anexo I do edital de Pregão nº 16/2023, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)						
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade	Valor Un	Prazo garantia ou validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Porto Alegre

3.2. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

4.

Número do Item	IFRS Campus Alvorada	IFRS Campus Bento Gonçalves	IFRS Campus Caxias	IFRS Campus Erechim	IFRS Campus Feliz	IFRS Campus Ibirubá	IFRS Campus Porto Alegre	IFRS Campus Restinga	IFRS Campus Sertão	IFRS Campus Vacaria	QTD total

1	-	10	-	2	-	1	-	-	4	1	18
2	-	20	-	2	-	1	-	-	40	1	64
3	-	4	-	4	-	1	-	-	2	1	12
4	-	20	-	4	-	-	-	-	5	-	29
5	-	300	-	4	-	1	-	-	110	1	416
6	-	20	-	4	-	-	-	-	5	-	29
7	-	20	-	4	-	1	-	-	5	-	30
8	-	50	-	4	-	1	-	-	20	2	77
9	-	10	-	-	-	-	-	-	50	-	60
10	-	4	-	-	-	-	-	-	140	-	144
11	-	100	-	5	1	-	-	-	110	-	216
12	-	50	-	5	-	-	-	-	70	-	125
13	-	5	-	1	-	-	-	-	12	-	18
14	-	6	-	1	-	-	-	-	2	-	9
15	-	10	-	1	-	-	-	-	12	-	23
16	-	20	-	-	-	-	-	-	10	-	30
17	-	1000	-	-	-	-	-	-	1500	-	2500
18	-	-	-	-	-	-	-	-	100	25	125
19	-	-	-	-	-	-	-	-	25	-	25
20	-	-	-	15	-	-	-	-	25	-	40
21	-	-	-	-	-	-	-	-	150	25	175
22	-	-	-	-	-	-	-	-	75	-	75

23	-	2000	-	-	-	-	-	-	5500	-	7500
24	-	3	-	-	-	-	-	-	3	-	6
25	-	150	-	-	-	1	-	-	150	-	301
26	-	40	-	-	-	-	-	-	100	-	140
27	-	400	-	-	-	-	-	-	200	-	600
28	-	10	-	5	-	-	10	-	20	-	45
29	-	10	-	6	4	4	10	-	15	-	49
30	-	10	-	6	-	-	-	-	60	1	77
31	-	1	-	1	-	-	-	-	2	1	5
32	-	1	-	2	-	-	-	-	2	1	6
33	-	5	-	2	-	-	-	-	10	-	17
34	-	1	-	-	-	-	-	-	20	-	21
35	-	5	-	-	-	-	-	-	5	-	10
36	-	10	-	52	-	-	-	-	10	-	72
37	-	15	-	50	-	-	-	-	15	6	86
38	-	10	-	102	-	2	-	-	40	-	154
39	-	5	-	17	-	2	20	-	10	-	54
40	-	1	-	-	-	-	-	-	1	1	3
41	-	5	-	9	15	-	10	-	10	2	51
42	-	10	-	2	-	-	-	-	10	-	22
43	-	2	-	-	-	1	-	-	2	3	8
44	-	5	-	10	6	-	10	-	20	-	51

45	-	5	-	20	-	-	-	5	20	-	50
46	-	5	-	2	-	-	-	-	4	3	14
47	-	-	-	17	-	-	-	3	40	-	60
48	-	-	-	54	-	2	-	3	20	-	79
49	-	30	-	15	100	-	-	-	20	-	165
50	-	15	-	-	30	-	-	-	40	-	85
51	20	35	-	2	18	-	-	20	10	3	108
52	20	35	-	-	21	4	-	-	10	-	90
53	-	4	-	2	1	1	-	-	2	-	10
54	-	14	-	2	32	-	-	-	-	-	48
55	-	20	-	10	10	-	-	-	-	5	45
56	-	15	-	1	-	-	-	-	70	-	86
57	-	12	-	-	-	-	-	-	10	5	27
58	-	12	-	10	-	-	-	-	30	5	57
59	-	110	-	-	32	-	-	10	10	-	162
60	-	40	-	50	-	-	-	-	-	-	90
61	2	1	-	4	-	-	-	5	2	-	14
62	-	3	-	3	1	-	-	-	-	-	7
63	20	10	-	9	1	2	-	1	-	2	45
64	-	5	-	4	2	2	-	-	-	1	14
65	20	12	-	4	25	4	5	-	-	5	75
66	-	1	-	1	1	-	-	-	2	-	5

67	-	5	-	4	5	-	-	-	-	-	14
68	-	2	-	-	-	1	1	-	-	-	4
69	-	0	-	4	-	1	-	-	-	-	5
70	-	10	-	-	-	-	20	-	-	2	32
71	-	7	-	5	-	-	16	-	-	2	30
72	-	-	-	-	-	-	4	-	-	1	5
73	-	10	-	-	-	-	16	-	-	-	26
74	-	10	-	-	-	-	-	2	5	1	18
75	-	10	-	-	-	-	-	2	5	-	17
76	-	2	-	-	-	-	1	-	-	-	3
77	-	10	-	5	-	-	10	-	-	-	25
78	-	10	-	8	-	-	10	-	-	-	28
79	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
80	-	20	-	10	-	-	10	-	-	2	42
81	-	2	-	1	1	1	1	-	-	-	6
82	-	2	-	1	-	-	-	1	-	1	5
83	-	3	-	1	-	-	-	-	-	2	6
84	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
85	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
86	-	-	-	3	-	-	-	-	-	1	4
87	2	1	-	4	1	1	-	1	-	1	11
88	-	10	-	16	-	-	-	4	-	10	40

89	-	1	-	2	1	-	-	-	-	-	4
90	-	-	-	1	10	-	-	-	-	-	11
91	-	-	-	3	3	1	-	-	-	-	7
92	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	2
93	-	3	-	4	-	-	-	-	-	-	7
94	-	2	-	3	1	1	-	-	-	-	7
95	-	-	-	5	1	-	-	-	-	-	6
96	-	-	-	1	2	-	-	-	-	-	3
97	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	2
98	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
99	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	2
100	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	3
101	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	2
102	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	2
103	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	2
104	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	2
105	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	2
106	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
107	-	1	-	3	3	-	-	-	-	-	7
108	-	-	-	1	-	-	-	1	-	1	3
109	-	3	-	1	1	-	-	1	-	1	7
110	-	10	-	1	2	-	-	-	-	-	13

111	-	1	-	1	2	-	-	-	-	-	4
112	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	2
113	-	-	-	1	6	-	-	-	-	-	7
114	-	15	-	-	4	-	20	4	-	3	46
115	-	-	-	-	-	-	-	-	100	-	100
116	-	1	-	-	-	-	-	-	200	-	201
117	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
118	-	-	-	10	-	-	20	-	-	100	130
119	-	10	-	3	-	-	-	-	-	-	13
120	-	-	-	26	-	-	100	-	-	2	128
121	-	-	-	5	-	3	10	-	-	-	18
122	-	-	-	-	10	-	2	-	-	-	12
123	-	10	-	-	10	-	10	-	-	5	35
124	-	10	-	-	15	-	10	-	-	5	40
125	-	10	-	-	1	2	8	-	-	-	21
126	-	-	-	-	-	-	10	1	-	1	12
127	-	1	-	-	1	-	10	-	-	1	13
128	-	1	-	-	-	-	10	-	-	-	11
129	-	5	-	5	2	-	10	-	-	5	27
130	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
131	20	-	-	2	32	-	23	-	-	-	77
132	-	-	-	-	-	-	10	-	-	1	11

133	-	1	-	2	-	-	2	-	-	2	7
134	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	2
135	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
136	-	-	-	1	1	2	-	1	-	2	7
137	5	20	-	10	10	-	-	5	-	-	50
138	5	-	-	10	10	-	-	-	-	-	25
139	10	20	-	500	5	200	-	-	-	1	736
140	-	1	-	10	-	-	-	-	-	-	11
141	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	10
142	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
143	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
144	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2
145	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
146	-	-	-	-	2	-	-	-	3	-	5
147	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2
148	-	1	-	-	-	2	-	-	3	-	6
149	-	-	10	-	4	-	-	-	10	-	24
150	-	2	2	-	1	-	-	-	15	-	20
151	-	2	2	-	1	-	-	-	15	-	20
152	-	2	2	-	1	-	-	-	15	-	20
153	-	-	-	-	-	-	-	-	25	-	25
154	-	-	-	-	-	-	-	-	210	-	210

155	-	110	-	-	-	-	-	-	380	-	490
156	-	40	-	-	-	-	-	-	150	-	190
157	-	-	-	-	-	-	-	-	50	-	50
158	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	5
159	-	10000	-	-	-	80	-	-	-	-	10080
160	-	10000	-	-	-	100	-	-	-	-	10100
161	10	-	-	-	-	10	-	-	-	-	20
162	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	4
163	-	1000	-	-	-	200	-	-	-	-	1200
164	-	1000	-	-	-	200	-	-	-	-	1200
165	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2
166	-	100	-	-	-	10	-	-	-	-	110
167	-	50	-	-	-	10	-	-	-	-	60
168	-	-	-	-	-	96	-	-	-	-	96
169	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
170	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
171	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2
172	-	-	-	-	-	100	-	-	-	-	100
173	-	20	-	-	-	-	-	-	-	-	20
174	-	40	-	-	-	-	-	-	-	-	40

5. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 5.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.
 - 5.1.1. A manifestação do órgão gerenciador de que trata o subitem anterior, salvo para adesões feitas por órgãos ou entidades de outras esferas federativas, fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que não participaram do registro de preços, que demonstre o ganho de eficiência, a viabilidade e a economicidade para a administração pública federal da utilização da ata de registro de preços, conforme estabelecido em ato do Secretário de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão
- 5.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 5.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta) por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 5.4. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.
 - 5.4.1. Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Acórdão TCU nº 2957/2011 – P).
- 5.5. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.
- 5.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.
 - 5.6.1. Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

6. VALIDADE DA ATA

- 6.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir do(a)....., não podendo ser prorrogada.

7. REVISÃO E CANCELAMENTO

7.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

7.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

7.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

7.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

7.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

7.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

7.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

7.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

7.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

7.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

7.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

7.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

7.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

7.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

7.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 6.7.1, 6.7.2 e 6.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

7.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

7.9.1. por razão de interesse público; ou

7.9.2. a pedido do fornecedor.

8. DAS PENALIDADES

8.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

8.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.

8.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).

8.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

9. CONDIÇÕES GERAIS

9.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

9.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7892/13.

9.3. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor do certame, compõe anexo a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2014.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data
Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)