



TERMO DE REFERÊNCIA – LEI 14.133/21
COMPRAS – CONTRATAÇÃO DIRETA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE
CÂMPUS PELOTAS – VISCONDE DA GRAÇA DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº/2022
Processo Administrativo n. 23341.000029.2023-21

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei n. 14.133/2021).

1.1. Aquisição de insumos enológicos, materiais de laboratório e reagentes para uso em atividades de ensino nos laboratórios de Produção de Vinhos e de Análise Instrumental do Campus Pelotas-Visconde da Graça do IFSUL, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	Q U A N T I D A D E	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
INSUMOS ENOLÓGICOS						
1	Ácido tartárico puro para correção da acidez de mostos e vinhos. Aspecto físico granulado de coloração branca. Embalagem de 1Kg	416031	Und	3	92,30	276,91
2	Bentonite granulada. Bentonite sódica ativada para a clarificação e estabilização proteica de vinhos. Aspecto físico: pó microgranulado, coloração bege. Características: fácil de preparar e completa dissolução em apenas 15-20 minutos, depois de ligeira homogeneização. Embalagem de 1 Kg	366707	Und	1	32,58	32,58
3	Carvão ativado descolorante para uso agro-alimentar. Tratamento de vinhos brancos oxidados. embalagem de 1kg	16888	Und	5	36,38	181,88
4	Caseína. Caseinato de potássio micronizado, aplicação na estabilização e clarificação de vinhos, aspecto físico pó fino	420531	Und	1	210,00	210,00

	de coloração branco creme, embalagem pacote de 1kg					
5	Clarificante de origem vegetal. Uso enológico. À base de ervilha ou batata. Embalagem de 1 kg	366707	Und	1	233,33	233,33
6	Complemento especial para a reidratação das leveduras, ajudando a melhorar a resistência frente a condições adversas. Preparação específica a base de leveduras, naturalmente rica em vitaminas, minerais, ácidos graxos de cadeia longa e esteróis. Aplicação: Nutrição pré fermentação. Embalagem de 500g.	302230	Und	1	172,67	172,67
7	Preparação de β -glucosidases e pectinases que contribuem para a expressão dos aromas varietais. Contribui para o aumento da intensidade aromática dos vinhos. Atividades de β -glicosidase que contribuem para a liberação de numerosos aromas de precursores glicosilados (terpenos, norisoprenóides,...). Permite o aumento da quantidade de terpenos livres em vinhos brancos. Embalagem com 100g	403251	Und	1	317,20	317,20
8	Enzima pectolítica composta de (1,3) beta-glucanase e enzimas pectolíticas purificadas. Diminui a duração do envelhecimento preservando o potencial organoléptico. Auxilia na colagem e na preparação para o engarrafamento dos vinhos. Melhora a clarificação e filtrabilidade, especialmente em vinhos de safras botritizadas. embalagem de 250g	403251	Und	1	418,31	418,31
9	Enzima pectolítica. Preparado enzimático pectolítico com ação hemicelulásica e celulásica. Indicada para a extração da cor e dos aromas de uvas tintas, purificado das seguintes atividades: CE (Cinamil Esterase) e Antocianase. Embalagem de 500g.	414411	Und	1	267,92	267,92
10	Enzima pectolítica para vinhos brancos e rosados. Preparado enzimático muito robusto que permite uma clarificação rápida de mostos e vinhos em um amplo espectro de pH (2,9-4,0) e temperatura (5°C a 55°C). Permite a despectinização de mostos de variedades difíceis. Apresentação: líquido. Cor marrom. Frasco de 250ml.	403251	Und	1	199,74	199,74
11	Gelatina. Gelatina líquida concentrada de elevado grau de pureza química e microbiológica, para emprego em enologia na clarificação de mostos e vinhos. Apresentação: embalagem de 1L.	462729	Und	1	33,00	33,00
12	Goma arábica. Apresentação: pó. Coloide protetor estável formado por goma arábica livre de impurezas. Apresentação: embalagem de 1kg.	301863	Und	1	65,67	65,67

13	Levedura não- <i>sacharomyces</i> para a elaboração de vinhos brancos, tintos e rosados de grande complexidade organoléptica (aromática e textura em boca). <i>Torulaspora Delbrueckii</i> . Tolerância ao álcool: até 10%. Necessidade de NFA: média; faixa de temperatura de fermentação de 12 a 26°C; baixa produção de acidez volátil, de acetaldeído, de acetoina, de diacetil, de fenóis voláteis e de H2S. Boa revelação de aromas varietais do tipo tióis (pomelo, frutas exóticas) em associação com uma <i>S.cerevisiae</i> . Embalagem de 500g.	475955	Und	1	495,50	495,50
14	Levedura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . Levedura específica para síntese de aromas e elaboração de vinhos brancos e rosados tecnológicos de alta intensidade aromática. Tolerância ao álcool: até 16% vol. Tolerância a baixas temperaturas: a partir de 13°C. Tolerância à baixa turbidez (< 50 NTU). Baixa produção de acidez volátil e de H2S. Boa produção de aromas fermentativos. Embalagem de 500g.	302230	Und	1	254,03	254,03
15	Levedura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> para vinhos tintos frutados, com cor e redondos. Tolerância ao álcool: até 16 % vol. Ampla tolerância de temperaturas: 20 - 30°C. Elevadas necessidades de nitrogênio. Baixa produção de acidez volátil e de H2S. Perfil de nariz e boca intenso. Embalagem de 500g.	302230	Und	1	328,03	328,03
16	Manoproteína. Formulação à base de polissacarídeos extraídos de paredes celulares de leveduras, completamente solúvel em vinho. Coadjuvante para afinamento e estabilização de vinhos imediatamente antes do engarrafamento. Aspecto: pó de cor clara, com ligeiro odor a levedura. Produto completamente solúvel e que pode ser utilizado tanto na fase de afinamento dos vinhos, como na fase de pré-engarrafamento em vinhos clarificados, estáveis e perfeitamente límpidos. Aplicações: Reduzir as sensações de adstringência associadas aos vinhos tintos com taninos mais agressivos. Em vinhos brancos e tintos com pouco volume, com o objetivo de aumentar a densidade e a complexidade em geral. Embalagem de 250g	302231	Und	4	222,93	891,72
17	Metabissulfito de potássio. Sal de origem inorgânica. O rendimento teórico de SO2 é de 57%. Efeitos como: antioxidante, antioxidásico, antimicrobiano. Embalagem de 1Kg.	383943	Und	1	33,97	33,97

18	Nutriente complexo com fatores de crescimento e de sobrevivência para as leveduras. Melhora a fluidez de membranas. Nutriente completo composto de fontes de nitrogênio orgânico específico e fosfato diamônico. Embalagem de 1Kg	302230	Und	1	145,94	145,94
19	Nutriente para leveduras à base de sais amoniacais, tiamina, preparados de paredes celulares de leveduras e celulose. Embalagem de 1Kg	302230	Und	1	65,48	65,48
20	Nutriente orgânico. Nutriente para leveduras, com alto teor de aminoácidos naturais, ideal para obter vinhos com elevada expressão aromática. Composição: Paredes celulares de leveduras, autolisados de leveduras, ácido L-ascórbico.	302230	Und	1	195,67	195,67
21	Nutriente inorgânico para aporte de sais de amônio e tiamina ao mosto. Características: composto de sulfato de amônio e cloridrato de tiamina; aplicável a todo tipo de mostos, brancos, rosados e tintos; 1 Embalagem de 1Kg	302230	Und	1	24,30	24,30
22	Sílica. Solução coloidal de 30% de partículas de sílica em fase aquosa. Melhora a compactação das borras de clarificação, acelerando a sedimentação. Aspecto físico: Líquido viscoso transparente. Embalagem de 1L.	366707	Und	1	35,33	35,33
23	Tanino gálico. Aplicação: age como desproteinizante, clarificante e antioxidante na vinificação de mostos brancos e rosados. Tanino gálico de elevado grau de pureza, com propriedades físico-químicas particularmente adequadas para a vinificação de mostos brancos e rosés. Aplicação: Reduzir a atividade das enzimas de oxidação natural (lacase, tirosinase), em complemento ao SO2. Precipita uma parte das proteínas instáveis, em complemento à bentonite. Regular e limitar as ações do SO2. Facilitar a clarificação. Embalagem de 500g	430590	Und	2	170,99	341,98
DETERGENTES E SANITIZANTES						
24	SANITIZANTE. Desinfetante para indústria de alimentos a base de ácido peracético (15%), não seletivo e não espumante. Oxidante – amplo espectro 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	384454	Und	1	145,49	145,49

	14%. Prazo de validade 6 meses e data de fabricação não superior a 30 dias da entrega. Registros oficiais: Registro no MS e AUP SIF/DIPOA. Serviços adicionais – adesivos explicativos sobre utilização e perigo dos produtos. Embalagem contendo até 5 litros.					
25	DETERGENTE desincrustante cáustico líquido com espuma controlada. Poder de limpeza- umectação total da superfície. Eficiência sobre diferentes sujidades orgânicas e na presença de dureza de água. Baixa formação de espuma, facilidade no enxágüe. Contem tensoativo. Alcalinidade livre (expressa em NaOH)- 50%. Composição – hidróxido de sódio, fosfato, emulsionante, água e alquil poliglicosídeo. Princípio ativo - Hidróxido de sódio. 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. Bombona 5 litros ou 7,5 kg	317367	Und	5	77,16	385,78
	MATERIAIS ENOLOGIA					
26	Abraçadeira inox para mangote de 1". Abraçadeira Mangote 1" 35x40mm; Indicada para serviços pesados em tubos e mangueiras de material rígido; Indicadas para altas pressões; Produzido em aço zincado; Descrição: 1" - 35x40mm;	213899	Und	10	45,36	453,60
27	Airlock tipo S para fermentador. Material: plástico. Dados Técnicos: Altura: 18 cm; Largura: 5 cm; Diâmetro do Tubo: 0,8 cm. Acompanha: Rolha de silicone 7" furada para encaixe do airlock.	601427	Und	25	37,52	938,00
28	Balde plástico alimentício completo com airlock, torneira desmontável. Capacidade: 12 litros. Balde fermentador completo. Capacidade 12 Litros. Fabricado em polipropileno 100% atóxico e inerte com Alça. Utilizado para fermentação de vinho. Incluso: 1 Airlock; 1 torneira atóxica (em Polipropileno); 1 vedante em silicone para Airlock; 1 Balde de 12 litros com tampa. Alt. total: 287,1mm; Diâmetro: 263,3mm; Matéria Prima balde: Polipropileno virgem; Matéria Prima Tampa : polipropileno virgem; Atóxico e inerte.	361142	Und	10	73,81	738,07
29	Balde plástico alimentício completo com airlock, torneira desmontável. Capacidade: 22 litros. Balde fermentador completo. Capacidade 22 Litros. Fabricado em polipropileno 100% atóxico e inerte com Alça. Para fermentação de vinho. Vol. total: 22 L; Vol. util: 20 L. Dimensões: Alt. total: 397,3mm; Ø Inferior: 259,1mm; Ø Superior:	361142	Und	10	111,88	1.118,80

	303,9 mm; Matéria Prima : Polipropileno (PP); Matéria Prima Tampa : Polipropileno (PP); Descrição: Balde 22 Litros com Tampa. Incluso: 1 Arilock; 1 Vedante para tampa (montado na tampa). 1 Torneira; 1 Tampa; 1 Balde de 22 litros em polipropileno. Atóxico e inerte.					
30	Bidule 18 mm. Para recolhimento dos sedimentos da fermentação na garrafa durante processo tradicional de elaboração de espumantes. Feito de LPE de alta qualidade. Pacote com 50 unidades	455304	Und	10	15,75	157,53
31	Biqueira padovan para uso em mangote de 1". Material: Inox	213899	Und	6	68,00	408,00
32	Luva anatômica, modelo Harpon; MAPA. Confeccionada em borracha natural, na cor laranja e interior com suporte textil; Possui palma, dedos e dorso com relevo antiderrapante reforçado; Comprimento de 32 cm e espessura de 1,35 m (na palma); Resistente a -30°C e até +100°C de contato; Tamanhos: (P) 7/7,5, (M) 8/8,5, (G) 9/9,5, (XG) 10/10,5; Testada e aprovada pelas normas BS EN 420/1994, MT 11/1977 e certificação FDA. Marca: Mapa; Tamanho: M Cor: Laranja; Unidade de venda: Par; Certificado de aprovação: 10387	339192	Und	6	41,79	250,76
33	Luva anatômica, modelo Harpon; MAPA. Confeccionada em borracha natural, na cor laranja e interior com suporte textil; Possui palma, dedos e dorso com relevo antiderrapante reforçado; Comprimento de 32 cm e espessura de 1,35 m (na palma); Resistente a -30°C e até +100°C de contato; Tamanhos: (P) 7/7,5, (M) 8/8,5, (G) 9/9,5, (XG) 10/10,5; Testada e aprovada pelas normas BS EN 420/1994, MT 11/1977 e certificação FDA. Marca: Mapa; Tamanho: G Cor: Laranja; Unidade de venda: Par; Certificado de aprovação: 10387	339191	Und	6	41,79	250,76
34	Mangueira Atóxica transparente com espiral branco. Indicada para sucção e descarga de produtos alimentícios como leite, cerveja, vinhos, aguardente, etc. Face interna totalmente lisa evita a fixação de resíduos, eliminando contaminações. Temperatura de Trabalho: +5°C ~ +50°C PVC).. Diâmetro nominal: 1"; diâmetro interno: 25mm; diâmetro externo 31,5 mm; Pressão de Trabalho: 8,7kgf/cm² - 123lbf/pol². Pressão de Ruptura: 26,0kgf/cm² - 370lbf/pol². Vácuo: 760mmHg.	600555	Und	1	762,66	762,66

	Raio de Curvatura: 450. Lance: 25/50. Quantidade: 25 metros					
MATERIAIS ENOLOGIA - ENGARRAFAMENTO						
35	Garrafa vinho verde-oliva. Capacidade 0,75L. Fechamento rolha cortiça. BORDEAUX ECOVA 750 ROL1 CH6. Características: Altura: 293 mm; Diâmetro 74 mm; Capacidade: 750mL; Peso 380g; Nível de enchimento: 10 mm. Marca de referência: Verallia (palete com 1624 garrafas) ou Bidolux (palete com 1575 garrafas).	244893	Und	1	5.105,89	5.105,89
36	Rolha de cortiça, aglomerada com disco 1+1, tipo cilíndrica, tratada, para uso em garrafa de vidro de 0,75L. Características: Altura: 38 mm, diâmetro: 24 mm. Milheiro	254568	Milheiro	1	1.000,00	1.000,00
37	Rolha de cortiça para espumante, aglomerada, tipo cilíndrica, tratada, para uso em garrafa de vidro de 0,75L. Características: 47x29,5mm ou 48 x 30,5 mm. Apresentação: unidade	323307	Und	200	1,52	304,00
38	Gaiola para uso em espumante. Material: Arame Galvanizado; Dimensões: 35 X 34 mm; Aplicação: proteção/fixação de rolha de cortiça em garrafa de espumante. Características Adicionais: Com plaqueta/chapéu	229648	Und	200	1,31	261,33
39	Cápsula termo-retrátil para garrafas de vinho. Cápsulas termo retráteis. Características: Altura: 60 mm; Diâmetro inferior: 30 mm (parte bucal); Diâmetro superior: 26 mm (tampa garrafa). Cor: Cápsula Garrafa preto fosco. Milheiro	444347	Und	1	292,07	292,07
40	Tampinha metálica. 29 mm de raio. Para utilização em conjunto com bidule plástico em garrafas de vidro na elaboração de espumante. Pacote com 50 unidades.	478021	Und	10	32,74	327,43
MATERIAIS DE LABORATÓRIO						
41	ÁCIDO DL- MÁLICO. aspecto físico pó ou grânulo cristalino, esbranquiçado, inodoro, fórmula química C4H6O5 (ácido L- málico), peso molecular 134,09, grau de pureza mínima de 99%, característica adicional reagente PA, ACS, ISO, número de referência química CAS 97-67-6. Frasco 250g. Data de fabricação não anterior à 6 meses da Data de entrega ou prazo de validade mínimo de 2 anos a contar da data de entrega.	360962	Und	1	R\$ 42,22	R\$ 42,22
42	ÁCIDO SULFÚRICO. aspecto físico: líquido incolor, fumegante, viscoso, cristalino. Fórmula química: H2SO4. Massa molecular: 98,09 g/mol. Grau de pureza: pureza mínima de 99,99%. Característica	347290	Und	2	R\$ 107,80	R\$ 215,59

	adicional: reagente P.A. Número de referência química: CAS 7664-93-9. Frasco com 1L. Data de fabricação não anterior a 6 meses da Data de entrega ou prazo de validade mínimo de 2 anos a contar da data de entrega.					
43	ÁLCOOL BUTÍLICO. Aspecto Físico: Líquido; Límpido, Incolor, Odor Forte Característico; Peso Molecular: 74,12 G/Mol; Grau De Pureza: Pureza Mínima De 99,5%; Característica Adicional: Reagente P.A./ ACS ISO; Fórmula Química: C4H9OH Normal (1-Butanol); Número De Referência Química: CAS 71-36-3. Frasco 1L. Data de fabricação não anterior a 6 meses da Data de entrega ou prazo de validade mínimo de 2 anos a contar da data de entrega.	348256	Und	3	R\$ 91,20	R\$ 273,59
44	ÁLCOOL ETÍLICO. aspecto físico líquido límpido, incolor, volátil, teor alcoólico mínimo de 99,5%, fórmula química C2H5OH, peso molecular 46,07, grau de pureza mínimo de 99,9 P/P INPM, característica adicional absoluto, reagente UV/HPLC, número de referência química CAS 64-17-5, Frasco 1L. Data de fabricação não anterior à 6 meses da Data de entrega ou prazo de validade mínimo de 2 anos a contar da data de entrega.	349664	Und	5	R\$ 94,74	R\$ 473,70
45	Alcoômetro com escala em percentual de volume, calibrado a 20°C e fabricado de acordo com o manual de métodos de análise de bebidas e vinagres do Ministério da Agricultura, pecuária e abastecimento - MAPA. Especificações Técnicas: Escala: 0 a 10% vol; Divisão: 0,1GL; Comprimento: 330mm. Marca de referência: Incoterm, código 5528.	305642	Und	5	R\$ 214,28	R\$ 1.071,38
46	Alcoômetro com escala em percentual de volume, calibrado a 20°C e fabricado de acordo com o manual de métodos de análise de bebidas e vinagres do Ministério da Agricultura, pecuária e abastecimento - MAPA. Especificações Técnicas: Escala: 10 a 20 % vol; Divisão: 0,1GL; Comprimento: 330 mm. Marca de referência: Incoterm, código 5529.	305642	Und	5	R\$ 214,28	R\$ 1.071,38
47	AMIDO SOLÚVEL. aspecto Físico: Pó Fino Branco A Esbranquiçado, Inodoro. Fórmula Química: (C6H10O5)N. Grau De Pureza: Resíduos De Ignição Máxima 0,4%, pH (SOL. 2% / 25°C): 4,0. Solubilidade: em água : 50 g/L. Característica Adicional: Reagente P.A. ACS. ISO. Número De Referência Química: CAS 9005-84-9. Marca de referência Synth. Frasco 250g. Data de fabricação não anterior à 6 meses da Data de entrega ou prazo de validade mínimo de 2 anos a contar da data de entrega.	432146	Und	1	R\$ 20,23	R\$ 20,23

48	BANDEJA 45x30x10. tipo uso: plástico, dimensões: cerca de 45 x 30 x 10 cm	408563	Und	15	R\$ 40,68	R\$ 610,25
49	Bequer plástico autoclavável 2000 mL. Graduação 100 mL.	408287	Und	12	R\$ 47,05	R\$ 564,60
50	Bequer plástico autoclavável, graduado, capacidade 600 mL.	408285	Und	10	R\$ 36,20	R\$ 362,00
51	HIDRÓXIDO DE SÓDIO. P.A. aspecto físico em lentilhas ou micro pérolas esbranquiçadas, peso molecular 40, fórmula química NaOH, grau de pureza mínima de 99%, característica adicional reagente PA. ACS ISO, número de referência química CAS 1310-73-2. Frasco 1Kg. Data de fabricação não anterior à 6 meses da Data de entrega ou prazo de validade mínimo de 3 anos a contar da data de entrega.	381990	Und	2	R\$ 57,00	R\$ 113,99
52	Membrana estéril. Membrana estéril em éster de Celulose para microbiologia, 47 mm de diâmetro e 0,45 µm de porosidade, quadriculada. Embalados individualmente, com papel separador azul, estéreis. Embalagem individual. (caixa com 100 unidades)	437011	Und	1	R\$ 448,42	R\$ 448,42
53	PAPEL FILTRO , tipo: para cromatografia, Grau: CHR 1;quociente de vazão: 130 mm/30 min, espessura: 0,18mm, material: Celulose, dimensões 200x200mm. Caixa com 100und. Marca referência: marca de referência: Whatman nº 1, caixa com 100 und 200x200mm.	414773	Und	1	R\$ 1.085,00	R\$ 1.085,00
54	Proveta graduada em Silk-Screen. Polipropileno com Escala em Alto Relevo. Volume: 100 ml.	409900	Und	12	R\$ 8,98	R\$ 107,72
55	Proveta graduada em Silk-Screen. Polipropileno com Escala em Alto Relevo. Volume: 250 ml.	423863	Und	12	R\$ 11,69	R\$ 140,32
56	Reativo de FEHLING A. Aspecto: Líquido. Para análise de açúcares. Com certificado de análise. apresentação: frasco Polietileno. EMBALAGEM DE 1L.Título do licor de Fehling: 0,025 ou 0,050 (Fatores de 25 ou 50).	392334	Und	2	R\$ 46,72	R\$ 93,43

57	Reativo de FEHLING B. Aspecto: Líquido. Para análise de açúcares. Com certificado de análise. apresentação: frasco Polietileno.. EMBALAGEM DE 1L. Título do licor de Fehling: 0,025 ou 0,050 (Fatores de 25 ou 50).	392335	Und	2	R\$ 74,12	R\$ 148,24
58	SISTEMA DE FILTRAÇÃO DE VIDRO BOROSILICATO, completo, capacidade entre 250 a 300 mL. Composto por: 1 copo de vidro borossilicato capacidade entre 250 a 300 mL, 1 pinça em alumínio, 1 funil de placa porosa diametro 47 mm. Capacidade frasco erlenmeyer: 250 mL e 1 LITRO. 1 unidade/caixa.	437011	Und	3	R\$ 622,20	R\$ 1.866,61
59	Termômetro. Escala: -10 a 150 Centígrados. Líquido vermelho. Confeccionado em vidro.	441638	Und	8	R\$ 71,27	R\$ 570,19
TOTAL						28.228,34

- 1.1. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 2021.
- 1.2. O prazo de vigência da contratação é de 30 (trinta dias), contados a partir do primeiro dia útil após a emissão da nota de empenho.
- 1.3. O custo estimado total da contratação é de R \$28.228,34 (vinte e sete mil quatrocentos reais e vinte centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima descrita.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b', da Lei nº 14.133/2021).

- 2.1. A aquisição dos itens descritos na planilha acima tem como objetivo atender à necessidade de material para o desenvolvimento de atividades práticas de ensino e pesquisa nos laboratórios de produção de vinhos e de análise instrumental, notadamente no primeiro semestre letivo de cada ano, quando é realizada a colheita e o processamento de uvas, matéria-prima para a elaboração de vinhos e de sucos didáticos no CST em Viticultura e Enologia do Câmpus Pelotas-Visconde da Graça do IFSUL.
- 2.2. A pesquisa de preços para encontrar a média de preços praticados no mercado e a formação do preço de referência da dispensa eletrônica foi realizada, em grande parte, através da solicitação de orçamento a empresas e sites especializados, visto que no painel de preços não foram encontradas atas de registro de preços para a maioria dos itens.
- 2.3. A razão da escolha do fornecedor e a vantajosidade econômica da aquisição na pesquisa de preço anexa segue o disposto na Instrução Normativa nº SEGES /ME nº 65, de 7 de julho de 2021.

2.4. Os valores estimados da presente contratação direta estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado, conforme exige o art. 23 da Lei 14.133/21.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'c', e art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021)

3.1. A solução contempla a aquisição de material de laboratório para atividades de ensino e pesquisa a serem realizadas no decorrer do ano letivo de 2023, nas dependências dos laboratórios de produção de vinhos e de análise instrumental.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea 'd', da Lei nº 14.133/21)

4.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

4.1.1. Sustentabilidade:

3.1.1.1. Aplicam-se ao Termo de Referência, no que for compatível, as disposições estabelecidas na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da SLTI (do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão) e no Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, que tratam dos critérios de sustentabilidade e proteção ambientais

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL (arts. 6º, XXIII, alínea "e" e 40, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).

5.1. **O prazo de entrega dos bens é de 5 dias úteis**, contados do(a) recebimento da nota de empenho, em remessa única.

5.1.1. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.1.2. Os bens deverão ser entregues no **Câmpus Pelotas Visconde da Graça, localizado na Av. Engenheiro Ildefonso Simões Lopes, 2791, Três Vendas, Pelotas – RS.**

5.1.3. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a **dois terços** do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.1.4. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de **2 dias úteis**, 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.

5.1.5. 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 **15 dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.1.6. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de **5 dias**, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

5.1.7. 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.

5.1.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “f”, da Lei nº 14.133/21)

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, *caput*).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

6.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, *caput*).

6.4. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

6.5. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

6.6. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

6.7. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

6.8. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, *caput*).

6.9. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

- 6.10. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).
- 6.11. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, 31º).
- 6.12. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF.
- 6.13. Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR MEDIANTE O USO DO SISTEMA DE DISPENSA ELETRÔNICA (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'h', da Lei nº 14.133/2021)

- 7.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II da Lei n.º 14.133/2021.
- 7.2. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Anexo I do Aviso de Contratação Direta.

8. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 8.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

8.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Gestão/Unidade: [...];
Fonte de Recursos: [...];
Programa de Trabalho: [...];
Elemento de Despesa: [...];
Plano Interno: [...];

Pelotas, 05 de junho de 2023..

Valmor Guadagnin

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

Documento Digitalizado Público

Termo de Referência - atualizado

Assunto: Termo de Referência - atualizado
Assinado por: Valmor Guadagnin
Tipo do Documento: Documento
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Valmor Guadagnin, TECNICO DE LABORATORIO AREA**, em 06/06/2023 17:11:22.

Este documento foi armazenado no SUAP em 06/06/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsul.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 532243

Código de Autenticação: c63ff81565



Documento Digitalizado Público

Termo de Referência

Assunto: Termo de Referência
Assinado por: Juliana Passos
Tipo do Documento: Documento
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Juliana Passos Silveira, COORDENADOR(A) - FG0001 - VG-CCOM**, em 07/07/2023 12:48:25.

Este documento foi armazenado no SUAP em 07/07/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsul.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 545686
Código de Autenticação: 418b8f441b



Documento Digitalizado Público

Termo de Referência

Assunto: Termo de Referência
Assinado por: Juliana Passos
Tipo do Documento: Documento
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- Juliana Passos Silveira, COORDENADOR(A) - FG1 - VG-CCOM, em 16/08/2023 15:15:58.

Este documento foi armazenado no SUAP em 16/08/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsul.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 564173
Código de Autenticação: 791f8f75c6

