



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. 23341.000139.2023-92

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

1.1. Aquisição de bebidas e materiais de análise sensorial para uso em atividades de ensino de análise sensorial nos laboratórios de Produção de Vinhos e de Análise Sensorial do Campus Pelotas-Visconde da Graça do IFSUL, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Especificação	CATMAT	Und.	Quant.	Valor unitário	Valor total
1	Bebida Alcoólica. Tipo: Pisco . Bebida destilada proveniente da destilação de vinho de uvas aromáticas. Teor alcoólico: 30 a 40%. Procedência: Peru ou Chile. Garrafa de vidro de 700 mL. Marca de referência: Capel	483523	Und	3	R\$ 142,76	R\$ 428,28
2	Bebida Alcoólica. O vinho composto. Tipo: Vermute . Contém losna (Artemisia absinthium, L) predominante entre os seus constituintes aromático. Garrafa de 1L. Marca de referência: Cinzano	422868	Und	3	R\$ 84,27	R\$ 252,82
3	Bebida Alcoólica. Tipo: Conhaque . Bebida com teor alcoólico de 36% (trinta e seis por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, obtido de destilados simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos ou não. Garrafa de 1 L. Marca de referência: Domecq	305869	Und	3	R\$ 59,15	R\$ 177,44
4	Bebida Alcoólica. Brandy ou conhaque fino . Bebida com teor alcoólico de 36% (trinta e seis por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, obtida de destilado alcoólico simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos em tonéis de carvalho, ou de outra madeira de características semelhantes, reconhecida pelo órgão competente, de capacidade máxima de 600 (seiscentos) litros, por um período de 6 (seis) meses. Garrafa de 700 mL. Marca de referência: Osborne.	305869	Und	3	R\$ 129,04	R\$ 387,13

Item	Especificação	CATMAT	Und.	Quant.	Valor unitário	Valor total
5	Bebida Alcoólica. Tipo: Graspa, grappa ou bagaceira . Elaborada a partir de bagaço de uvas finas e destilação em alambique de cobre descontinuo (método Charante). Sem passagem por madeiras. Bebida com teor alcoólico de 40% em volume, a 20°C (vinte graus Célsius). Procedência: Nacional. Garrafa de 500 mL. Marcas de referência: Miolo; Casa Valduga.	422865	Und	3	R\$ 99,31	R\$ 297,93
6	Espumante brut . Elaborado com uvas Chardonnay, Prosecco, Trebbiano. Vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho grandes recipientes (Charmat - autoclaves), com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius) e com teor alcoólico de 10% (dez por cento) a 13% (treze por cento) em volume. Apresentação: Garrafa de 750 mL. Marca de referência: Salton brut	485602	Und	3	R\$ 40,08	R\$ 120,24
7	Espumante brut . Elaborado com uvas Chardonnay. Região de produção: Alto Feliz - RS. Vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho grandes recipientes (Charmat - autoclaves), com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius) e com teor alcoólico de 10% (dez por cento) a 13% (treze por cento) em volume. Apresentação: Garrafa de 750 mL. Marca de referência: Don Guerino brut charmat	485602	Und	3	R\$ 62,84	R\$ 188,53
8	Espumante brut charmat longo . Elaborado com Chardonnay, Pinot Noir e Riesling. Mínimo de 6 meses de amadurecimento. Vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho grandes recipientes (Charmat - autoclaves), com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius) e com teor alcoólico de 10% (dez por cento) a 13% (treze por cento) em volume. Apresentação: Garrafa de 750 mL. Marca de referência: Salton Reserva Ouro.	485602	Und	3	R\$ 71,44	R\$ 214,31
9	Espumante nature método tradicional . Produzido com uvas das variedade Pinot Noir e Chardonnay, cultivadas na Denominação de Origem do Vale dos Vinhedos. Envelhecido por 18 meses, permanecendo em SurLie Nature sem adição de licor de expedição. Vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafas (método Champenoise/tradicional), com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius) e com teor alcoólico de 10% (dez por cento) a 13% (treze por cento) em volume. Apresentação: Garrafa de 750 mL. Marca referência: Miolo Cuvée nature	298378	Und	3	R\$ 79,38	R\$ 238,13

Item	Especificação	CATMAT	Und.	Quant.	Valor unitário	Valor total
10	Espumante brut método tradicional. Elaborado com Chardonnay e Pinot Noir em Pinto Bandeira - RS. Vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafas (método Champenoise/tradicional), com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius) e com teor alcoólico de 10% (dez por cento) a 13% (treze por cento) em volume. Apresentação: Garrafa de 750 mL. Marca de referência: Cave Amadeu brut	485602	Und	3	R\$ 88,98	R\$ 266,93
11	Espumante brut método tradicional. Elaborado com uvas Chardonnay, Pinot Noir no Vale dos Vinhedos. Vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafas (método Champenoise/tradicional), com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius) e com teor alcoólico de 10% (dez por cento) a 13% (treze por cento) em volume. Apresentação: Garrafa de 750 mL. Marca de referência: Miolo Cuvée brut	485602	Und	3	R\$ 66,02	R\$ 198,05
12	Espumante extra-brut método charmat longo. Corte das uvas Chardonnay e Pinot Noir. Vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em grandes recipientes (Charmat - autoclaves), com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius) e com teor alcoólico de 10% (dez por cento) a 13% (treze por cento) em volume. Apresentação: Garrafa de 750 mL. Marca de Referência: Courmayeur	298378	Und	6	R\$ 70,62	R\$ 423,70
13	Espumante demi-sec. Vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em grandes recipientes (Charmat - autoclaves), com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius) e com teor alcoólico de 10% (dez por cento) a 13% (treze por cento) em volume. Apresentação: Garrafa de 750 mL.	438742	Und	3	R\$ 36,86	R\$ 110,57
14	Espumante brut rosado método charmat. Vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho grandes recipientes (Charmat - autoclaves), com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius) e com teor alcoólico de 10% (dez por cento) a 13% (treze por cento) em volume. Apresentação: Garrafa de 750 mL. Marca de ref.: Salton brut rose	485603	Und	3	R\$ 43,06	R\$ 129,18

Item	Especificação	CATMAT	Und.	Quant.	Valor unitário	Valor total
15	Espumante brut rosado método charmat. Elaborado com a variedade Malbec. Produzido na região de Alto Feliz - RS. Vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho grandes recipientes (Charmat - autoclaves), com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius) e com teor alcoólico de 10% (dez por cento) a 13% (treze por cento) em volume. Apresentação: Garrafa de 750 mL. Marca de ref.: Don Guerino brut rose	485603	Und	3	R\$ 65,35	R\$ 196,04
16	Espumante brut rosado método tradicional. Elaborado no Vale dos Vinhedos. Variedades: Pinot Noir, Chardonnay e envelhecido por 12 meses. Vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafas (método Champenoise/tradicional), com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius) e com teor alcoólico de 10% (dez por cento) a 13% (treze por cento) em volume. Apresentação: Garrafa de 750 mL. Marca de referência: Miolo Cuvée brut rose	485603	Und	3	R\$ 73,62	R\$ 220,87
17	Espumante brut rosado método tradicional. Produzido em Pinto Bandeira. Elaborado com 100% Pinot Noir, 12 meses de envelhecimento. Região de produção: Pinto Bandeira. Vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafas (método Champenoise/tradicional), com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius) e com teor alcoólico de 10% (dez por cento) a 13% (treze por cento) em volume. Apresentação: Garrafa de 750 mL. Marca de referência: Cave Amadeu brut rose	485603	Und	3	R\$ 88,71	R\$ 266,13
18	Espumante demi-sec rosado. Vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho grandes recipientes (Charmat - autoclaves), com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius) e com teor alcoólico de 10% (dez por cento) a 13% (treze por cento) em volume. Apresentação: Garrafa de 750 mL. Marca de referência: Garibaldi Vero Rose demi-sec.	438742	Und	3	R\$ 35,52	R\$ 106,57
19	Espumante brut método tradicional 12 meses. Elaborado a partir de Pinot Noir e Chardonnay. Região de produção: Farroupilha, RS. Vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafas (método Champenoise/tradicional), com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius) e com teor alcoólico de 10% (dez por cento) a 13% (treze por cento) em volume. Apresentação: Garrafa de 750 mL. Marca de referência: Casa Perini	485602	Und	3	R\$ 93,66	R\$ 280,97

Item	Especificação	CATMAT	Und.	Quant.	Valor unitário	Valor total
20	Espumante brut método tradicional 12 meses. Elaborado com 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir. Região de produção: Vale dos Vinhedos. Vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafas (método Champenoise/tradicional), com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius) e com teor alcoólico de 10% (dez por cento) a 13% (treze por cento) em volume. Apresentação: Garrafa de 750 mL. Marca de referência: Casa Valduga Arte Brut	485602	Und	3	R\$ 73,99	R\$ 221,97
21	Espumante brut método tradicional 24 meses. Elaborado com Chardonnay (70%) e Pinot Noir (30%) em Flores da Cunha. Vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafas (método Champenoise/tradicional), com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius) e com teor alcoólico de 10% (dez por cento) a 13% (treze por cento) em volume. Apresentação: Garrafa de 750 mL. Marca de referência: Luiz Argenta	485602	Und	3	R\$ 125,70	R\$ 377,11
22	Espumante brut método tradicional 24 meses. Elaborado com Chardonnay e de Pinot Noir. Produzido em Pinto Bandeira - RS. Vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafas (método Champenoise/tradicional), com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius) e com teor alcoólico de 10% (dez por cento) a 13% (treze por cento) em volume. Apresentação: Garrafa de 750 mL. Marca de referência: Don Giovanni	485602	Und	3	R\$ 122,54	R\$ 367,62
TOTAL					R\$ 5.468,25	

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\$ 5.468,25** (cinco mil e quatrocentos e sessenta e oito reais e vinte e cinco centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

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 nos laboratórios de produção de vinhos e de análise sensorial no decorrer do presente ano letivo.

- 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 através de orçamento em sites especializados, visto que no painel de preços não foram encontradas atas de registro de preços para os 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 sensorial.

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 10 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 nº 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, 06 de fevereiro de 2023.

Valmor Guadagnin

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

Documento Digitalizado Público

TR - Atualização

Assunto: TR - Atualização
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 08/03/2023 14:37:36.

Este documento foi armazenado no SUAP em 08/03/2023. 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: 490338
Código de Autenticação: 69d200b14d

