



IF SERTÃO-PE

PREGÃO ELETRÔNICO PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 09/2012

Regido pela Lei nº 10.520/2002, pelo Decreto nº 6.204/07, Decreto nº 5.450/2005, Decreto nº 3.931/01, Lei complementar 123/05 e subsidiariamente, pela Lei nº 8.666/93, com alterações posteriores, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

OBJETO:	EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS PARA O LABORATÓRIO DO CURSO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS PARA ATENDER O IF SERTÃO-PE REITORIA E DEMAIS CAMPI.
----------------	---

PREGÃO ELETRÔNICO PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO

SESSÃO PÚBLICA

DATA: 29/10/2012

Pregoeiro

Antonio Gomes Barroso de Sá
Portaria nº 31 de 02/03/2012

Equipe de apoio

Eruleide Galvão Santana
Ednaldo de Araújo Pereira
Paulo Tavares Matias de Andrade

HORÁRIO: às 9h00min horas (Horário de Brasília)

Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Sertão Pernambucano
Campus Petrolina.

BR 407, km 08 SN- Bairro Jardim São Paulo,
CEP:56314-520 Petrolina-PE

Telefone: (87) 2101-4344

E-mail: cp.cpl@ifsertao-pe.edu.br



ÍNDICE

PREÂMBULO
SEÇÃO I - DO OBJETO
SEÇÃO II - DA DESPESA
SEÇÃO III – DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES
SEÇÃO IV – DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO
SEÇÃO V – DO TRATAMENTO DAS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADOS
SEÇÃO VI – DA HABILITAÇÃO
SEÇÃO VII – DO CREDENCIAMENTO
SEÇÃO VIII – DA IMPUGNAÇÃO E PEDIDO DE INFORMAÇÕES SOBRE O EDITAL
SEÇÃO IX – DA PROPOSTA
SEÇÃO X – DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA
SEÇÃO XI – DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA
SEÇÃO XII - DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS
SEÇÃO XIII – DA FORMULAÇÃO DE LANCES
SEÇÃO XIV – DA DESCONEXÃO DO PREGOEIRO
SEÇÃO XV – DO DIREITO DE PREFERÊNCIA DAS ME/EPP E EQUIPARADOS
SEÇÃO XVI - DAS REGRAS GERAIS DE DESEMPATE
SEÇÃO XVII - DA NEGOCIAÇÃO
SEÇÃO XVIII – DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA
SEÇÃO XIX - DA VERIFICAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO
SEÇÃO XX – DO ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO
SEÇÃO XXI - DA AMOSTRA
SEÇÃO XXII – DOS RECURSOS
SEÇÃO XXIII - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO
SEÇÃO XXIV – DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
SEÇÃO XXV – DA VIGÊNCIA DA ATA
SEÇÃO XXVI – DA ALTERAÇÃO E DO CANCELAMENTO
SEÇÃO XXVII – DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES
SEÇÃO XXVIII – DO INSTRUMENTO DO CONTRATO
SEÇÃO XXIX – DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO
SEÇÃO XXX – DO PREÇO
SEÇÃO XXXI – DAS OBRIGAÇÕES DO LICITANTE VENCEDOR
SEÇÃO XXXII - DAS OBRIGAÇÕES DO IF Sertão PE
SEÇÃO XXXIII – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO
SEÇÃO XXXIV – DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO
SEÇÃO XXXV – DA RESPONSABILIDADE DO LICITANTE VENCEDOR
SEÇÃO XXXVI – DA GARANTIA DO PRODUTO
SEÇÃO XXXVII – DO PAGAMENTO
SEÇÃO XXXVIII – DA RESCISÃO DO CONTRATO
SEÇÃO XXXIX – DAS SANÇÕES
SEÇÃO XL – DA REVOGAÇÃO DO PROCEDIMENTO
SEÇÃO XLI – DA ANULAÇÃO DO PROCEDIMENTO
SEÇÃO XLII – DO FORO
SEÇÃO XLIII – DISPOSIÇÕES FINAIS
SEÇÃO XLIV – DOS ANEXOS



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇO Nº 09/2012

PREÂMBULO

A União, por intermédio do **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO – Campus Petrolina**, mediante seu Diretor Geral, torna público para conhecimento dos **interessados** que na data, horário e local indicados, fará realizar licitação na modalidade **Pregão Eletrônico para Registro de Preços, do tipo menor preço por item, para eventual aquisição parcelada de equipamentos e utensílios para o laboratório do curso de tecnologia de alimentos para atender o IF SERTÃO-PE Reitoria e demais Campi**, conforme as condições estabelecidas neste edital e seus anexos. O procedimento licitatório observará integralmente as disposições da **Lei nº 10.520/2002, do Decreto nº 5.450/2005, da Lei Complementar nº 123/2006, do Decreto nº 6.204/2007, Decreto 3.931/01** e, subsidiariamente, da **Lei nº 8.666/1993**.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO – Campus Petrolina.

PREGÃO ELETRÔNICO	:	09/2012
PROCESSO Nº	:	23415.000076/2012-19
DATA ENVIO PROPOSTAS	:	a partir da publicação
DATA DA REALIZAÇÃO	:	29 de outubro de 2012.
HORÁRIO	:	a partir das 9h00min
LOCAL	:	www.comprasnet.gov.br

SEÇÃO I - DO OBJETO

1. A presente licitação tem como objeto o registro de preços para **eventual aquisição parcelada de equipamentos e utensílios para o laboratório do curso de tecnologia de alimentos para atender o IF SERTÃO-PE Reitoria e demais Campi**, conforme especificações constantes no Termo de Referência - Anexo I.
2. Em caso de divergência entre as especificações do objeto descritas no Comprasnet e as especificações técnicas constantes no Termo de Referência - Anexo I, o licitante deverá obedecer a este último.

SEÇÃO II - DA DESPESA E VALORES MÁXIMOS ADMITIDOS PELA ADMINISTRAÇÃO

3. A despesa com a aquisição do objeto é estimada em **R\$ 183.297,90 (Cento e oitenta e três mil duzentos e noventa e sete reais e noventa centavos)**, conforme o orçamento estimativo disposto no Termo de Referência – Anexo I.
 - 3.1. O custo estimado foi apurado a partir de mapa de preços constante do processo administrativo, elaborado com base em orçamentos recebidos de empresas especializadas.



3.2. Os valores máximos admitidos pela administração configuram-se como aqueles constantes nos autos do procedimento 23415.000082/2012-68 às folhas 440 à 466 e estão colacionadas no item 01 do Termo de Referência;

3.2.1. A vista aos autos está franqueada aos interessados mediante prévio consulta formal a Comissão Permanente de Licitação o endereço: Rod BR 407 km 08 SN Jardim São Paulo Petrolina PE. CEP 56.314-520 e Telefone: (87) 2101-4344.

SEÇÃO III - DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

4. O órgão gerenciador do pregão será o IF SERTÃO – PE/ Campus Petrolina (UASG: 158499). São Órgãos participantes do pregão:

- a. IF Sertão PE – Campus Petrolina Zona Rural UASG 158278
- b. IF Sertão PE – Campus Ouricuri UASG 158570
- c. IF Sertão PE – Campus Salgueiro UASG 158568
- d. IF Sertão PE – Campus Floresta UASG 158500
- e. IF Sertão PE – Reitoria UASG 158149

4.1. Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços, ainda, qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas no Decreto nº 3.931, de 2001, e na Lei nº 8.666, de 1993.

4.1.1 Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

4.1.2 As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100% (cem por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.

4.2 Todo órgão, antes de contratar com o fornecedor registrado, deve assegurar-se que a contratação atende a seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados, conforme artigo 3º do Decreto nº 3.931, de 2001.

SEÇÃO IV - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

5. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e (desnecessidade de credenciamento prévio no SICAF) perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação - SLTI do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, por meio do sítio



www.comprasnet.gov.br, como também os interessados que preencham os requisitos previstos na Seção VI, item 17.1, deste edital.

6. O cadastramento no SICAF poderá ser realizado pelo interessado em qualquer unidade de cadastramento dos órgãos ou entidades da Presidência da República, dos Ministérios, das Autarquias e das Fundações que participam do Sistema Integrado de Serviços Gerais - SISG, localizada nas Unidades da Federação.
7. Como requisito para participação neste Pregão, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que está ciente e concorda com as condições previstas neste edital e seus anexos e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos na **Seção VI** deste edital.
8. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas neste edital.
9. Não poderão participar deste Pregão:
 - 9.1. Empresas cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão.
 - 9.1.1. Excepciona-se o disposto acima, nos casos em que tais sociedades apresentem autorização específica dos sócios para contratar com a Administração objeto diverso do previsto no contrato social ou estatuto;
 - 9.1.2. A autorização assemblear deverá observar as regras de convocação e de quórum para instauração e deliberação previstas em lei para cada tipo de sociedade.
 - 9.1.3. Para fins de comprovação, o licitante deverá apresentar a ata da assembleia ou o documento equivalente.
 - 9.2. Empresas ou sociedades estrangeiras que não funcionem no país;
 - 9.3. Empresas impedidas de licitar e contratar com a União (Art. 7º, da Lei nº 10.520/2002 e art. 28 do Decreto nº 5.450/2005) ou suspensas temporariamente de participar de licitação ou impedidas de contratar com o IF Sertão – PE (Art. 87, III, da Lei nº 8.666/93);
 - 9.4. Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;
 - 9.5. Empresas em processo falimentar, em processo concordatário, em recuperação judicial ou extrajudicial;
 - 9.6. Servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.
10. Só participarão da reabertura da sessão pública, prevista na Seção XI, os licitantes que informarem seus endereços eletrônicos, em campo próprio disponibilizado pelo sistema, após a fase de aceitação, caracterizando renúncia a esta possibilidade a ausência de manifestação neste momento.

SEÇÃO V – DO TRATAMENTO DAS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADOS.

11. No caso de participação de microempresas ou empresa de pequeno porte, será observado o disposto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, notadamente os seus arts. 42 a 49.



- 11.1. O enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte dar-se-á nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, em especial quanto ao seu art. 3º, observando-se a inoccorrência de quaisquer dos impedimentos do § 4º do mesmo artigo.
- 11.2. No caso de participação de sociedade cooperativa com receita bruta igual ou inferior a R\$2.400.000,00, em conformidade com as disposições do art. 34 da Lei nº 11.488/2007 e do art. 3º, §4º, VI da Lei Complementar nº 123/2006, a sociedade cooperativa receberá o mesmo tratamento concedido pela Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.
- 11.3. A pessoa física ou o empresário individual enquadrado nos limites definidos pelo art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 receberá o mesmo tratamento concedido pela Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, às microempresas e empresas de pequeno porte.
12. A fruição dos benefícios licitatórios determinados pela Lei Complementar nº 123/2006 independe da habilitação da microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparado para a obtenção do regime tributário simplificado.
13. Os licitantes que se enquadrarem nas situações previstas no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e nem possuírem quaisquer dos impedimentos do § 4º do artigo citado, deverão apresentar declaração, sob as penas da lei, de que cumprem os requisitos legais para a qualificação como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparado, estando aptos a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da referida Lei Complementar (Art. 11 do Decreto nº 6.204, de 5 de setembro de 2007).
- 13.1. A declaração acima exigida deverá ser manifestada em campo próprio do sistema como condição de participação no pregão na qualidade de microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparado, a fim de viabilizar a preferência e os demais benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006. Caso inexistente campo próprio no sistema eletrônico, a declaração deverá ser enviada ao pregoeiro até a data e horário marcados para abertura da sessão.
14. A sociedade que deixar de atender a exigência do **item 13** e seu subitem não poderá fazê-lo posteriormente. Nesse caso, a não apresentação da declaração importará na renúncia pelo interessado do tratamento consagrado na Lei Complementar nº 123/06.
15. A identificação das microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparados na sessão pública do pregão eletrônico só deverá ocorrer após o encerramento dos lances, de modo a impedir a possibilidade de conluio ou fraude no procedimento.

SEÇÃO VI – DA HABILITAÇÃO

16. A habilitação dos licitantes poderá ser verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, e por meio da documentação complementar especificada neste edital.
17. O licitante, que esteja com a habilitação parcial e com documentação válida junto ao SICAF, poderá deixar de apresentar os documentos de habilitação que já constem do Sistema.



- 17.1. Os interessados não cadastrados previamente no SICAF deverão apresentar a documentação constante no item 21 até o terceiro dia útil anterior à data prevista para o recebimento das propostas no Setor de Compras do Campus Petrolina, endereço na capa do edital, para o cadastramento devido.
18. Não serão aceitos documentos rasurados ou ilegíveis.
19. Para fins de habilitação, serão aceitas certidões expedidas pelos órgãos da administração fiscal e tributária emitidas pela internet, nos termos do art. 35 da Lei nº 10.522/02.
20. Sob pena de inabilitação, todos os documentos deverão ser apresentados:
- 20.1. Na forma prevista na Instrução Normativa MARE Nº 5 de julho de 2005, item 2.2 e demais subitens no que se aplicar e quando não houver regulamentação específica, deverão sempre ser apresentados em nome da licitante e com o número do CNPJ ou CPF, se pessoa física;
- 20.2. Em nome da matriz, se o licitante for a matriz;
- 20.3. Em nome da filial, se o licitante for a filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz;
- 20.4. Em original, em publicação da imprensa oficial ou em cópia autenticada por cartório ou por servidor qualificado do IF Sertão – PE.
21. Para habilitação na licitação, exigir-se-á dos interessados documentação relativa a:
- 21.1. Habilitação Jurídica;
- 21.2. Qualificação econômico-financeira;
- 21.3. Regularidade fiscal e trabalhista;
- 21.4. Qualificação técnica e
- 21.5. Documentação complementar.
22. Documentos relativos à habilitação jurídica:
- 22.1. Cédula de identidade (apenas para licitante pessoa física);
- 22.2. Registro comercial, no caso de empresa individual;
- 22.3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- 22.4. Decreto de autorização em se tratando empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- 22.5. Em caso de cooperativas: a) Inscrição do ato constitutivo deve estar acompanhada de prova dos responsáveis legais; b) Registro na Organização das Cooperativas Brasileiras ou na entidade estadual se houver; c) Ata de Fundação; d) Estatuto Social com a Ata da Assembleia



que o aprovou; e) Regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia que os aprovou; f) Editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e g) Ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação (art. 19, § 3º da IN SLTI/MPOG nº 02/2008).

23. Documentos relativos à qualificação econômico-financeira:

23.1. Certidão negativa de falência, insolvência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor judicial da sede do licitante pessoa jurídica ou empresário individual;

23.2. Certidões negativas de execução patrimonial expedida pelos distribuidores das justiças estadual e federal do domicílio do licitante pessoa física;

23.3. 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;

23.3.1. 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.

23.4. A comprovação exigida nos **itens 24.3. e 24.3.1.** deverá ser feita da seguinte forma:

23.4.1. No caso de sociedades anônimas, cópia autenticada do balanço patrimonial e demonstrações contábeis, publicados no Diário Oficial do Estado/ Distrito Federal ou, se houver, do município da sede da empresa;

23.4.2. No caso de empresas de responsabilidade limitada, cópia autenticada das páginas do Livro Diário, contendo Termo de Abertura, Balanço Patrimonial, Demonstrações Contábeis e Termo de Encerramento, com o respectivo registro na Junta Comercial e, no caso de sociedades simples (cooperativas), no cartório competente.

24. O licitante deverá apresentar os seguintes índices contábeis, extraídos do último balanço patrimonial ou do balanço patrimonial referente ao período de existência da sociedade, atestando a boa situação financeira:

LG = Liquidez Geral > 1

SG = Solvência Geral > 1

LC = Liquidez Corrente > 1

Sendo,

LG = $(AC+RLP) / (PC+ELP)$



$$SG = AT / (PC + ELP)$$

$$LC = AC / PC$$

Onde:

$$AC = \text{Ativo Circulante}$$

$$RLP = \text{Realizável a Longo Prazo}$$

$$PC = \text{Passivo Circulante}$$

$$ELP = \text{Exigível a Longo Prazo}$$

$$AT = \text{Ativo Total}$$

25. A empresa que apresentar índice igual ou menor do que 1 (um) em quaisquer dos índices acima referidos deverá comprovar capital mínimo de 10% (dez por cento) do valor cumulativo de todos os contratos a serem celebrados pelo licitante, para efeito de garantia ao adimplemento do contrato posteriormente celebrado.

26. O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por contador ou outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

27. Documentos relativos à regularidade fiscal e trabalhista:

27.1. Prova de inscrição do licitante no Cadastro Nacional de pessoa jurídica (CNPJ);

27.2. Prova de inscrição do licitante no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);

27.3. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

27.4. Prova de regularidade perante:

27.4.1. A Fazenda Federal, mediante certidão conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, quanto aos demais tributos federais e à dívida ativa da União, por elas administrados;

27.4.2. As Fazendas Estadual e Municipal, ambas do domicílio ou sede do licitante.

27.5. Certidão específica, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil, quanto às contribuições sociais previstas nas alíneas "a", "b" e "c" do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, às contribuições instituídas a título de substituição e às contribuições devidas, por lei, a terceiros, inclusive inscritas em dívida ativa do Instituto Nacional do Seguro Social e da União, por ela administradas;

27.6. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) por meio de apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal.



27.6.1. Caso o licitante pessoa física não seja empregador, deverá, em substituição ao CRF, declarar tal fato.

27.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do [Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943.](#)

28. Quando o contrato for executado por filial da empresa, o licitante deverá comprovar a regularidade fiscal e trabalhista da matriz e da filial.

29. As certidões de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista dos licitantes deverão ser apresentadas dentro do prazo de validade estabelecido em lei ou pelo órgão expedidor, ou, na hipótese de ausência de prazo estabelecido, deverão estar datadas dos últimos 180 dias contados da data da abertura da sessão pública.

30. A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, bem como dos equiparados com receita bruta anual igual ou inferior a R\$2.400.000,00, enquadrados nos termos no art. 34 da Lei nº 11.488/07 e art. 3º, §4º, VI da Lei Complementar nº 123/2006, somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação. (art. 42 da Lei Complementar nº 123/07 e Art. 4º do Decreto nº 6.204/2007).

31. As microempresas, as empresas de pequeno porte e seus equiparados, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição (art. 43 da LC nº 123/06).

31.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa (art. 43, §1º, da LC nº 123/06);

31.2. A declaração do vencedor de que trata o subitem 33.1. acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação, aguardando-se os prazos de regularização fiscal para a abertura da fase recursal (art. 4º, § 2º, do Decreto 6.204/07);

31.3. A não regularização da documentação, no prazo previsto acima, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, nos termos da Seção XI, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

32. Qualificação técnica:

32.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto deste Pregão, que se fará através de apresentação de atestado em nome do licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado;

32.2. Declaração de que possui compromisso com a Sustentabilidade Ambiental, nos termos da Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG – Anexo VII.



33. Documentação complementar:

33.1. Declaração do licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal – **Anexo III**;

33.2. Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, nos termos do item 7.1., inciso IV, da Instrução Normativa MARE nº 05/95 – **Anexo II**;

33.3. A pessoa que assinar os documentos exigidos na documentação complementar prevista no item anterior deverá comprovar que detém poderes para agir em nome do licitante.

34. Constatado o atendimento às exigências previstas neste Edital, o licitante será declarado habilitado.

SEÇÃO VII – DO CREDENCIAMENTO

35. O licitante deverá estar previamente credenciado no sistema “Pregão Eletrônico”, no sítio www.comprasnet.gov.br.

36. O credenciamento far-se-á mediante a atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível, obtidas junto ao provedor do sistema, onde também deverá informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

37. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante e a presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao Pregão na forma eletrônica.

38. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de responsabilidade exclusiva do licitante, incluindo qualquer transação por ele efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao IF Sertão - PE responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

39. A chave de identificação e a senha poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando cancelada por solicitação do credenciado ou em virtude de sua inabilitação perante o SICAF.

40. A perda ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

SEÇÃO VIII – DA IMPUGNAÇÃO E PEDIDO DE INFORMAÇÕES SOBRE O EDITAL

41. Até dois dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do pregão, na forma eletrônica.

41.1. Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, decidir sobre a impugnação no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.

41.2. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para realização do certame.

42. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da



sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no edital.

43. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
44. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo pregoeiro deverão ser autuados no processo licitatório e estar disponíveis para consulta por qualquer interessado.

SEÇÃO IX – DA PROPOSTA

45. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
 - 45.1. O licitante deverá, na forma expressa no sistema eletrônico, apresentar a proposta de preços de forma detalhada, descrevendo o produto ofertado, indicando a marca, modelo, quantidade, prazos de validade, de garantia e de entrega, no que for aplicável, bem como os valores unitários e totais.
 - 45.2. O licitante deverá observar o valor máximo especificado no Termo de referência.
46. Nos preços ofertados já deverão estar inclusos os tributos, fretes, taxas, seguros, encargos sociais, trabalhistas e as despesas decorrentes da execução do objeto. O Imposto de Renda de Pessoa Jurídica – IRPJ – e a Contribuição Social sobre o Lucro Líquido – CSLL -, que não podem ser repassados à Administração, não serão incluídos na proposta apresentada.
47. As propostas terão validade de 60 (sessenta dias) contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.
48. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.
49. Qualquer elemento que possa identificar o licitante importa a desclassificação da proposta.
50. Até a abertura da sessão, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.
51. Cabe 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 qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

SEÇÃO X – DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

52. A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital [no sítio www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).
53. A comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.



SEÇÃO XI – DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

54. A sessão pública poderá ser reaberta:

55.1 Quando o licitante detentor do lance mais vantajoso não comprovar seus requisitos de habilitação, tiver sua amostra rejeitada, houver erro na aceitação do preço, ou não assinar a ata;

55.2 Nas hipóteses de provimento de recurso que levem à anulação de atos anteriores a realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública.

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

55.1. O licitante subsequente, sendo respeitada a ordem de classificação, e observadas as regras de desempate da Seção XVI será convocado tendo por base o próprio preço que ofereceu na sessão de lances;

55.2. O direito de preferência previsto na Seção XV deverá ser recalculado levando-se em consideração o lance apresentado pelo licitante subsequente;

55.3. Existindo ME/EPP ou equiparado dentro do novo critério de preferência, prosseguir-se-á, normalmente, nos termos da Seção XV;

55.4. Finalizado o procedimento previsto na Seção XV, ou inexistindo direito de preferência de ME/EPP ou equiparado, a negociação prevista na Seção XVII será realizada;

55.5. Declarado o vencedor, o procedimento deverá ser registrado em ata e abrir-se-á novo prazo recursal, nos termos da Seção XXII, prosseguindo-se, normalmente, com as demais fases previstas neste Edital.

56. A convocação poderá ser por meio do “chat”, e-mail ou, ainda fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

SEÇÃO XII – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

58. Aberta a sessão o pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

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

60. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

SEÇÃO XIII - DA FORMULAÇÃO DE LANCES



61. Aberta a etapa competitiva, os licitantes com propostas classificadas poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do recebimento e respectivo horário de registro e valor.
62. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, não sendo aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema.
63. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.
64. Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do ofertante.
65. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
66. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
67. A identificação das microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados na sessão pública do pregão eletrônico só deverá ocorrer após o encerramento dos lances (Art. 11, parágrafo único, do Decreto nº 6.204/07).
68. O pregoeiro poderá suspender a sessão de lances caso seja imprescindível a realização de eventual diligência
69. Realizada a diligência, o pregoeiro notificará os licitantes sobre a data, horário e local onde será dado prosseguimento à sessão pública.

SEÇÃO XIV – DA DESCONEXÃO DO PREGOEIRO

70. Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
71. No caso da desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio www.comprasnet.gov.br.

SEÇÃO XV – DO DIREITO DE PREFERÊNCIA DAS ME/EPP E EQUIPARADOS

72. Todos os licitantes deverão permanecer conectados até que o pregoeiro possa verificar a ocorrência de um possível empate, pois, caso aconteça, serão tomadas as seguintes providências:
 - 72.1. A ME/EPP ou equiparado considerado empatado e mais bem classificado deverá ser convocado, após o término dos lances, para apresentar nova proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame em até 5 (cinco) minutos da convocação, sob pena de preclusão (Art. 45, inciso I c/c § 3º, da LC nº 123/06);
 - 72.2. A ME/EPP ou equiparado acima indicado que efetivamente apresente nova proposta de preço inferior àquela considerada vencedora



do certame, desde que em tempo hábil, e atenda as demais exigências previstas neste Edital terá adjudicado em seu favor o objeto licitado (Art. 45, I, da LC nº 123/06);

72.3. Não ocorrendo contratação de ME/EPP ou equiparado na forma do subitem 73.2, serão convocadas as ME/EPP e equiparados remanescentes considerados empatados na ordem classificatória para o exercício do direito de ofertar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame (Art. 45, II, da LC nº 123/06).

73. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao lance mais vantajoso (Art. 44, §§ 1º e 2º, da LC nº 123/06).

73.1. O critério de empate (5%) deverá ser aferido segundo o preço obtido antes da negociação prevista na Seção XVII deste Edital.

74. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas ME/EPP e equiparados que se encontrem em situação de empate, será realizado sorteio entre aquelas para que se identifique a primeira que poderá apresentar melhor oferta.

75. Somente se a contratação de ME/EPP ou equiparado que esteja dentro do critério de empate falhar é que o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora, atendidas as demais disposições deste Edital (§ 1º do art. 45 da LC nº 123/06).

76. O disposto nesta Seção somente será aplicável quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME/EPP ou equiparado (Art. 45, § 3º, da LC nº 123/06).

SEÇÃO XVI – DAS REGRAS GERAIS DE DESEMPATE

77. Se depois de realizado o procedimento previsto na Seção XV, restar duas ou mais propostas em igualdade de condições, como critério de desempate, será assegurada preferência:

77.1. Sucessivamente, aos bens e serviços:

77.1.1. Produzidos no País;

77.1.2. Produzidos ou prestados por empresas brasileiras.

77.1.3. Produzidos ou prestados por sociedades empresariais que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.

77.2. Ao licitante pessoa física, que tenha exercido o múnus público de jurado, na condição do art. 439 do Código de Processo Penal.

77.3. Na ausência das hipóteses de preferência acima enumeradas ou no caso de concurso entre as hipóteses previstas no item 78.1, a classificação far-se-á, obrigatoriamente, por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo..

SEÇÃO XVII - DA NEGOCIAÇÃO

78. Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance mais



vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, não se admitindo negociar condições diferentes das previstas neste Edital.

79. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

SEÇÃO XVIII - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

80. Encerrada a etapa de lances e depois de concluída a negociação e verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto às especificações do produto e compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para a contratação.

80.1. O critério de julgamento será o menor preço por item apresentado.

81. O licitante detentor do menor preço deverá imediatamente encaminhar a planilha de custo e formação de preços, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, 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.

82. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

83. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

84. Será desclassificada a proposta final que:

84.1. Contenha vícios ou ilegalidades;

84.2. Não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Projeto Básico ou Termo de Referência;

84.3. Apresentar preços finais superiores ao valor máximo estabelecido neste Edital;

84.4. Apresentar preços que sejam manifestamente inexequíveis;

84.5. Não vier a comprovar sua exequibilidade, em especial em relação ao preço e à produtividade apresentada.

85. Consideram-se preços manifestamente inexequíveis aqueles que, comprovadamente, forem insuficientes para a cobertura dos custos decorrentes da contratação pretendida.

86. A inexequibilidade dos valores referentes a itens isolados da planilha de custos, desde que não contrariem instrumentos legais, não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta.

87. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preços, ou em caso de necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do §3º do art. 43 da Lei nº 8.666/93, para efeito de comprovação da exequibilidade.

88. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do IF Sertão - PE para orientar sua decisão. Caso o Órgão não possua, no seu quadro de pessoal, profissionais habilitados para emitir parecer técnico, poderá ser formulado por pessoa física ou jurídica qualificada.



89. Se a proposta não for aceitável, o Pregoeiro examinará a subsequente, observando os itens 57 e seguintes da Seção XI, e, assim, prosseguindo até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.
90. No julgamento das propostas, 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 os licitantes, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação (art. 26, § 3º, do Decreto nº 5.450/05).

SEÇÃO XIX – DA VERIFICAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

91. Havendo aceitação da proposta classificada em primeiro lugar quanto às especificações do produto e compatibilidade do preço, o pregoeiro solicitará do respectivo licitante o encaminhamento dos documentos de habilitação, que não tiverem sido previamente encaminhados por meio do sistema eletrônico.
92. Serão desqualificados e não aceitos os documentos que não atenderem às exigências estabelecidas neste Edital.
93. No julgamento 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 (art. 26, § 3º, do Decreto nº 5.450/05).
94. Se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro procederá na forma prevista no **item 55**.
95. Quando todos os licitantes forem inabilitados, o pregoeiro poderá fixar-lhes o prazo de 8 (oito) dias úteis para a apresentação de novos documentos, escoimados das causas referidas no ato de inabilitação.

SEÇÃO XX – DO ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO

96. A proposta ajustada ao lance final do licitante vencedor e os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF, inclusive quando houver necessidade do envio de anexos, deverão ser enviados via fax, para o número (87) 2101-4344, no prazo de 2 (duas) horas, contados da solicitação do Pregoeiro.
97. A proposta, os documentos e os anexos remetidos por fax deverão ser encaminhados, na forma descrita no item 22, no prazo de 03 (três) dias, contado da solicitação do Pregoeiro, ao IF Sertão – PE *Campus* Petrolina BR 407, Km 08 S/N Jardim São Paulo CEP: 56314-520 Petrolina/PE em envelope fechado com os seguintes dizeres:

Ao IF Sertão – PE *Campus* Petrolina

Comissão Permanente de Licitação

Pregão nº 09/2012



98. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado.

100.1 Caso os documentos sejam de procedência estrangeira deverão também ser devidamente consularizados.

SEÇÃO XXI - DA AMOSTRA

99. O Pregoeiro poderá solicitar ao licitante declarado vencedor amostra dos produtos ofertados, catálogo, entre outros, que deverão ser encaminhados à Comissão constituída para este fim, no horário de 8h às 12h e de 14h às 17h, no prazo de 8 (oito) dias, a partir da solicitação.

100. A amostra deverá estar devidamente identificada com o nome do licitante, conter os respectivos prospectos e manuais, se for o caso, e dispor na embalagem de informações quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, sua marca, número de referência, código do produto e modelo.

101. Os materiais de origem estrangeira deverão apresentar informações em língua portuguesa, suficientes para análise técnica do produto.

102. Os produtos apresentados como amostra poderão ser abertos, desmontados, instalados, conectados a equipamentos e submetidos aos testes necessários.

103. Os demais licitantes serão notificados para, querendo, acompanhar a apresentação e análise das amostras ofertadas pelo licitante vencedor.

104. Será rejeitada a amostra que não atender as especificações descritas neste edital.

105. A rejeição da amostra será devidamente fundamentada pelo Pregoeiro.

106. Enquanto não expirado o prazo para entrega da amostra, o licitante poderá substituir ou efetuar ajustes e modificações no produto apresentado.

107. Será desclassificada a proposta do licitante que tiver amostra rejeitada ou não entregá-la no prazo estabelecido.

108. Se a amostra for aceita, do quantitativo total a ser entregue pelo licitante vencedor serão subtraídos os produtos apresentados como amostra.

109. Se a amostra for rejeitada, o Pregoeiro examinará a proposta do licitante subsequente, atentando-se para o disposto na “Seção XI - DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA” deste Edital. Caso a proposta seja aceita e o licitante habilitado, o pregoeiro solicitará amostra dos produtos ofertados no prazo estabelecido neste Edital.

110. Após a homologação do certame, o licitante terá 8 (oito) dias para retirar a amostra rejeitada no mesmo endereço onde foi entregue. Após esse prazo, não havendo retirada das amostras, essas serão descartadas.

SEÇÃO XXII - DOS RECURSOS

111. Declarado o vencedor, o Pregoeiro abrirá prazo, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.



112. Durante o prazo para manifestação da intenção de recorrer, os licitantes interessados poderão solicitar ao Pregoeiro o envio pelo **e-mail: cp.cpl@ifsertao-pe.edu.br** ou **fax: (87) 2101-4344** dos documentos de habilitação apresentados pelo licitante declarado vencedor do certame ou de qualquer outro documento dos autos.
113. As razões do recurso deverão ser registradas em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.
114. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento da sessão pública deste Pregão, implica decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.
115. O pregoeiro poderá negar admissibilidade ao recurso:
- 115.1. Interposto fora do prazo definido no edital;
 - 115.2. Quando o recorrente não motivar o pedido.
116. Durante o prazo de apresentação do recurso, será garantido o acesso do licitante aos autos do processo licitatório ou a qualquer outra informação necessária à instrução do recurso.
117. Caso os autos do processo não estejam disponíveis para vista dos licitantes interessados, o prazo para recurso será suspenso.
118. Manifestado o interesse de recorrer, e apresentada imediatamente a motivação, o pregoeiro poderá:
- 118.1. Negar admissibilidade ao recurso, quando interposto sem motivação ou fora do prazo estabelecido;
 - 118.2. Motivadamente, reconsiderar a decisão;
 - 118.3. Manter a decisão, encaminhando o recurso para autoridade julgadora.
119. Reconsiderada a decisão pelo pregoeiro, será aberto prazo para os licitantes recorrerem da nova decisão proferida.
120. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

SEÇÃO XXIII – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

121. Não havendo recurso, o pregoeiro adjudicará o objeto ao licitante vencedor e encaminhará o procedimento à autoridade superior para homologação.
122. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório e adjudicará o objeto ao licitante vencedor.

SEÇÃO XXIV– DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

123. Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para, no prazo de **8 (oito) dias**, contados da data da convocação,



proceder à assinatura da Ata de Registro de Preços, a qual, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento, nas condições estabelecidas.

124.1 O prazo previsto poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando, durante o seu transcurso, for solicitado pelo licitante convocado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo órgão gerenciador.

124. No momento da assinatura do ata a Administração verificará se o licitante mantém as mesmas condições de habilitação consignadas no edital, as quais deverão ser mantidas durante toda a vigência da ata.

125. Caso o vencedor da licitação não faça a comprovação referida no item 121, ou quando, injustificadamente, recusar-se a assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, poderá ser convocado outro licitante, para, após a reabertura da sessão pública, conforme as regras previstas na Seção XI, e o atendimento das demais exigências deste Edital, assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais.

126. No caso de o licitante vencedor, após convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das cominações previstas neste Edital e seus Anexos, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após feita a negociação, verificada a aceitabilidade da proposta e comprovados os requisitos de habilitação, assinar a Ata.

127. O órgão gerenciador encaminhará cópia da Ata aos órgãos participantes, se houver.

SEÇÃO XXV – DA VIGÊNCIA DA ATA

128. A Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 meses**, a contar da data de sua publicação no Órgão Oficial.

SEÇÃO XXVI – DA ALTERAÇÃO E DO CANCELAMENTO DA ATA

129. A alteração da Ata de Registro de Preços e o cancelamento do registro do fornecedor obedecerão à disciplina do Decreto nº 3.931, de 2001, conforme previsto na Minuta de Ata anexa ao Edital.

SEÇÃO XXVII – DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES

130. A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993, e obedecidos os requisitos pertinentes do parágrafo 4º, do artigo 3º, do Decreto nº 3.931, de 2001.

131.1 As condições de fornecimento constam do Termo de Referência anexo ao Edital e da Ata de Registro de Preços, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.



131. O órgão convocará a fornecedora com preço registrado em Ata para, a cada contratação, no prazo de 3 (três) dias úteis, efetuar a retirada da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, ou assinar o Contrato, se for o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.

133.1 Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.

132. Antes da assinatura do Contrato ou da emissão da Nota de Empenho, a Administração realizará consulta “on-line” ao SICAF.

134.1 Na hipótese de irregularidade no cadastro ou habilitação no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 2 (dois) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital.

133. A Contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

134. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto do contrato.

135. A Contratada deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

136. Durante a vigência do contrato, a fiscalização será exercida por um representante da Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços, de tudo dando ciência à Administração.

SEÇÃO XXVIII - DO INSTRUMENTO DO CONTRATO

137. A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual e emissão de nota de empenho de despesa.

SEÇÃO XXIX – DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

138. A vigência do contrato ficará adstrita a disponibilidade dos respectivos créditos orçamentários.

SEÇÃO XXX – DO PREÇO

139. Durante a vigência de cada contrato, os preços são fixos e irredutíveis.

SEÇÃO XXXI - DAS OBRIGAÇÕES DO LICITANTE VENCEDOR

140. O licitante vencedor obriga-se a:



140.1. Efetuar a entrega dos bens em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia;

141.1.1 Os bens devem estar acompanhados, ainda, quando for o caso, do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

141.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

141.3 O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 15 **(quinze) dias**, o produto com avarias ou defeitos;

141.4 Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;

141.5 Comunicar à Administração, no prazo máximo de 10 (dias) dias que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

141.6 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

141.7 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;

141.8 Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

SEÇÃO XXXII - DAS OBRIGAÇÕES DO IF Sertão – PE

142 O IF Sertão – PE obriga-se a:

142.1 Receber provisoriamente o material, disponibilizando local, data e horário;



142.2 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 definitivos;

142.3 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

142.4 Efetuar o pagamento no prazo previsto na seção XXXVII do edital.

SEÇÃO XXXIII - DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

143 O prazo de entrega será de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota de Empenho ou da assinatura do contrato, se for o caso.

144 Os bens deverão ser entregues nos respectivos endereços dos Campi participantes, conforme demanda solicitada e colacionada no item 05 do Termo de Referência. Os endereços estão abaixo dispostos:

- **Campus Petrolina:** BR 407, Km 08 - Jardim São Paulo - Petrolina - PE – Brasil CEP: 56.314-520 | Telefone: (87) 2101- 4319/4347.
- **Campus Petrolina Zona Rural** – ROD BR 235 KM 22 sentido Petrolina – Casa Nova, CEP 56.300-000 Zona Rural Petrolina/PE: Telefone (87) 2101-8050
- **Campus Ouricuri** – Estrada do Tamboril SN, Zona Rural, Ouricuri/PE; CEP 56.200-000. Telefone: (87) 8122-4089
- **Campus Floresta** - Rua Projetada, S/N - Caetano II - Floresta – PE. CEP: 56.400-000 | Telefone/Fax: (87) 3877-2797.
- **Campus Salgueiro** - BR 232, Km 508, sentido Recife, Zona Rural – Salgueiro/PE. CEP: 56.000-000 Telefone: (87) 3421-0050
- **Reitoria** – Rua Coronel Amorim, nº 76, Centro, Petrolina-PE. Telefone: (87) 2101-2350

145 O material deverá ser entregue acondicionado adequadamente e estar acompanhado da nota fiscal correspondente, devidamente preenchida.

SEÇÃO XXXIV - DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

146 O objeto será recebido provisoriamente, para posterior verificação da conformidade do material com as especificações do edital e seus anexos.

147 O recebimento definitivo ocorrerá em até 15 (quinze) dias, após a verificação e aceitação da qualidade e quantidade do material recebido.

148 O recebimento será formalizado mediante recibo expedido pela Administração.

149 A Administração rejeitará os bens fornecidos em desacordo com o edital e seus anexos, através de termo circunstanciado, no qual deverá constar o motivo da não aceitação do objeto.



- 150 Os bens que não atenderem às especificações deverão ser substituídos pelo licitante vencedor no prazo máximo de 15 dias contados do recebimento da notificação pelo IF Sertão – PE *Campus* Petrolina, sob pena de aplicação das sanções previstas no edital e seus anexos.

SEÇÃO XXXV – DA RESPONSABILIDADE DO LICITANTE VENCEDOR

- 151 O licitante vencedor é obrigado a substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.
- 152 O licitante vencedor é responsável pelos danos causado à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato.
- 153 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do licitante vencedor pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

SEÇÃO XXXVI – DA GARANTIA DO PRODUTO

- 154 O produto deverá possuir prazo de garantia de no mínimo 12 (doze) meses.
- 155 Durante o prazo de garantia, o licitante vencedor obriga-se a substituir ou reparar, às suas expensas, qualquer produto que apresente defeito que não seja decorrente do desgaste natural ou do incorreto manuseio do produto.
- 156 Incumbe ao licitante vencedor o ônus da prova da origem do defeito.

SEÇÃO XXXVII - DO PAGAMENTO

- 157 O pagamento será realizado no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da apresentação da fatura e respectivo “atesto”, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicados pelo contratado.
- 158 O pagamento será precedido de consulta ao SICAF, para comprovação de cumprimento dos requisitos de habilitação previstos nos arts. 27 a 32 da Lei nº 8.666/93.
- 159 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 160 Na hipótese de irregularidade no cadastro ou habilitação no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 2 (dois) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexo e rescisão do contrato.
- 161 Sobre o valor devido ao contratado, a Administração efetuará a retenção do Imposto sobre a Renda da Pessoa Jurídica (IRPJ), da Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), da Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (COFINS) e da Contribuição para o PIS/PASEP, conforme disposto na Instrução Normativa da Secretaria da Receita Federal nº 480, de 15 de dezembro de 2004.
- 162 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.

- 163 A administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas pelo contratado.
- 164 O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao contratado será precedido de processo administrativo em que será garantido à empresa o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.
- 165 É vedado ao contratado transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato.
- 166 Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de compensação financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo 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:

$$I=(TX/100)/365$$

EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de compensação financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela em atraso.

SEÇÃO XXXVIII - DA RESCISÃO DO CONTRATO

- 167 Constituem motivo para rescisão do contrato:
- 167.1 O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
- 167.2 O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;
- 167.3 A lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão do fornecimento, nos prazos estipulados;
- 167.4 O atraso injustificado no início do fornecimento;
- 167.5 A paralisação do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;
- 167.6 O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;



167.7 O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei nº 8.666/93;

167.8 A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;

167.9 A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;

167.10 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;

167.11 Razões de interesse público de alta relevância e de amplo conhecimento justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;

167.12 A supressão, por parte da Administração, das compras, acarretando modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93;

167.13 A suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;

167.14 O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes do fornecimento, ou parcelas destes, já recebidas, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;

167.15 A não liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para execução do fornecimento, nos prazos contratuais;

167.16 A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato;

167.17 Descumprimento do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

168 A rescisão, devidamente motivada nos autos, será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

SEÇÃO XXXIX - DAS SANÇÕES

169 O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado às seguintes penalidades:

169.1 Advertência por escrito;

169.2 Multa de mora de 0,33% ao dia (zero virgula trinta e três por cento sobre o valor do contrato por dia de atraso);

169.3 Multa compensatória de 5 % (cinco por cento) sobre o valor do contrato;

169.4 Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 2 (dois) anos;



- 169.5 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo de 02 (dois) anos.
- 170 A inexecução total ou parcial do contrato sujeitará o contratado às seguintes penalidades:
- 170.1 Advertência por escrito;
 - 170.2 Em caso de inexecução parcial, multa compensatória de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato por ocorrência, até o limite de 5% (cinco por cento);
 - 170.3 Em caso de inexecução total, multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato;
 - 170.4 Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
 - 170.5 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de 02 (dois) anos.
- 171 Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar a ata de registro de preços, o contrato ou documento equivalente, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União e, será descredenciado no SICAF pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais.
- 172 As sanções de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão também ser aplicadas às empresas ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos por esta Lei:
- 172.1 Tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - 172.2 Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - 172.3 Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 173 As penalidades serão aplicadas após regular processo administrativo, em que seja assegurado ao licitante o contraditório e a ampla defesa, com os meios e recursos que lhes são inerentes.
- 174 A multa será descontada da garantia do contrato e de pagamentos eventualmente devidos pela Administração.
- 175 A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública é de competência exclusiva do Ministro de Estado.



- 176 As demais sanções são de competência exclusiva do IF Sertão – PE *Campus* Petrolina.

SEÇÃO XL – DA REVOGAÇÃO DO PROCEDIMENTO

- 177 A Administração poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta.
- 178 A revogação será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e formalizada mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

SEÇÃO XLI – DA ANULAÇÃO DO PROCEDIMENTO

- 179 A Administração, de ofício ou por provocação de terceiros, deverá anular o procedimento quando eivado de vício insanável mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.
- 180 A anulação será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e formalizada mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.
- 181 A nulidade do procedimento de licitação não gera obrigação de indenizar pela Administração.
- 182 A declaração de nulidade de algum ato do procedimento somente resultará na nulidade dos atos que diretamente dependam ou se trate de consequência do ato anulado.
- 183 Quando da declaração de nulidade de algum ato do procedimento, a autoridade competente indicará expressamente os atos a que ela se estende.
- 184 A nulidade do contrato administrativo opera efeitos retroativamente, impedindo os efeitos jurídicos que o contrato, ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os já produzidos.
- 184.1 A nulidade do contrato não exonera a Administração do dever de indenizar o contratado pelo que este houver executado até a data em que ela for declarada e por outros prejuízos regularmente comprovados, contanto que não lhe seja imputável, promovendo-se a responsabilidade de quem lhe deu causa.
- 185 Nenhum ato será declarado nulo se do defeito não resultar prejuízo ao interesse público ou aos demais interessados.

SEÇÃO XLII – DO FORO

- 186 O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Subseção Judiciária de Petrolina/PE, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja

SEÇÃO XLIII – DISPOSIÇÕES FINAIS

- 187 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.



- 188 As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança da futura aquisição.
- 189 É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar do mesmo desde a realização da Sessão Pública.
- 190 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.
- 191 Os prazos somente se iniciam e vencem em dias de expediente no IF Sertão – PE *Campus* Petrolina.
- 191.1 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 191.1.1 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

SEÇÃO XLIV – DOS ANEXOS

- 192 Constituem anexos do presente Edital, dele fazendo parte integrante:
- 192.1 Anexo I – Termo de Referência.
- 192.2 Anexo II – Modelo de declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo a habilitação.
- 192.3 Anexo III – Modelo de Declaração Relativa à Proibição do Trabalho do Menor (Lei 9.854/99).
- 192.4 Anexo IV – Minuta de Ata de Registro de Preços
- 192.5 Anexo V – Minuta de Contrato
- 192.6 Anexo VI – Modelo de elaboração independente da proposta
- 192.7 Anexo VII – Modelo de Declaração de Responsabilidade Ambiental

Petrolina-PE, 13 de agosto de 2012.

Artidônio Araújo Filho
Diretor Geral
IF Sertão PE - *Campus* Petrolina



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Procedimento n.º 23415.000076/2012-19

EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS PARA O LABORATÓRIO DO CURSO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS PARA ATENDER O IF SERTÃO-PE REITORIA E DEMAIS CAMPI.

1. OBJETO

1.1. Registro de preços para **eventual aquisição parcelada de equipamentos e utensílios para o laboratório do curso de tecnologia de alimentos para atender o IF SERTÃO-PE Reitoria e demais Campi**, conforme especificações e quantidades estabelecidas abaixo:

Item	Descrição	Unida de	Quantidade	VALOR MÁXIMO UNIT. R\$	VALOR MÁXIMO TOTAL R\$
1	Abridor de lata inox . Dimensões Produto (Compr. X Larg. X Alt.): 263x47x50 mm, peso Líquido: 0,264 Kg, peso Bruto: 0,27 Kg.	UNID.	7	R\$ 2,68	R\$ 18,76
2	Acendedor de fogão - Acendedor de fogão tipo taco de golf.altura: 21cm. largura: 1,5cm.	UNID.	5	R\$ 11,46	R\$ 57,30
3	Açucareiro, material aço inox capacidade 440 G características adicionais com colher	UNID.	4	R\$ 33,42	R\$ 133,68
4	Assadeira de alumínio, dimensões aproximadas: 31 cm x 21 cm x 5 cm	UNID	7	R\$ 15,81	R\$ 110,67
5	Assadeira de alumínio, dimensões aproximadas: 35cm x 24 cm x 5 cm	UNID.	7	R\$ 26,93	R\$ 188,51
6	Assadeira de alumínio usinado, polido e alto brilho, retangular 40x60cm de 5cm de altura e espessura do alumínio de 3mm.	UNID.	1	R\$ 61,28	R\$ 61,28
7	Assadeira inox com grelha interna - Assadeira em aço inox 18/10, com grelha interna removível também em aço inox 18/10, com duas alças móveis, medindo 370 a 400mm de comprimento x 310 a 330 mm de largura x 60 a 75 mm de altura. Espessura mínima de 0,8mm.	UNID.	3	R\$ 242,35	R\$ 727,05
8	Assadeira refratário retangular grande - Assadeira refratária, material vidro temperado, cor incolor, transparente cristalino, auto brilho, sem trinca, sem falha, sem lasca, formato retangular, com bordas reforçadas, acabamento arredondado, tamanho grande, entre 360mmx190mm e 380mmx210mm. Características adicionais: aplicação servir alimentos, tampa em plástico atóxico cor branca	UNID.	1	R\$ 44,46	R\$ 44,46



	ou leitosa. Qualidade similar ou superior a marca Duralex ou Marinex..				
9	Assadeira retangular média - Assadeira retangular em alumínio grosso, com duas alças móveis. Dimensões: altura 6,5cm a 7,5cm, largura 34cm a 36cm, comprimento 50cm a 52cm, Espessura mínima de 3mm.	UNID.	2	R\$ 94,27	R\$ 188,54
10	Assadeira retangular pequena - Assadeira retangular em alumínio grosso, com duas alças móveis. Dimensões: altura 4,5cm a 5,5cm, largura 30cm a 32cm, comprimento 40cm a 42cm, Espessura mínima de 3mm.	UNID.	2	R\$ 29,79	R\$ 59,58
11	Avental em tecido 100% algodão, de cor clara, sem estampas, sem bolsos, tamanho Grande, para uso em serviços de alimentação.	UNID.	10	R\$ 21,63	R\$ 216,30
12	Bacia plástica para 50L.	UNID.	12	R\$ 27,09	R\$ 325,08
13	Balde graduado em polipropileno transparente, fundo e borda reforçados, com alça de metal, capacidade para 11 litros	UNID.	11	R\$ 43,02	R\$ 473,22
14	Balde em polipropileno para lixo com tampa. Capacidade 100 Litros	UNID.	4	R\$ 94,34	R\$ 377,36
15	Balde de Plástico, capacidade para aprox. 20 Litros	UNID	40	R\$ 5,43	R\$ 217,20
16	Balde em Plástico graduado, transparente, 20 litros, subdivisão 1000 ml.	UNID.	49	R\$ 97,17	R\$ 4.761,20
17	Balde em plástico graduado, transparente, capacidade 10 litros subdivisão 500 ml.	UNID.	4	R\$ 54,57	R\$ 218,28
18	Balde plástico com tampa com capacidade aproximada de 60 litros	UNID	2	R\$ 29,92	R\$ 59,84
19	Bandeja retangular de alumínio 40x30x6 - Bandeja de alumínio fundido, tamanho aproximado de 40x 30 x 6 cm.	UNID.	2	R\$ 67,66	R\$ 135,32
20	Bandeja retangular de inox 40x30 - Bandeja inox retangular com alça, tamanho 40 x 30 cm.	UNID.	44	R\$ 100,17	R\$ 4.407,48
21	Bandeja retangular em aço inox, com asa, medindo 55x35cm	UNID	10	R\$ 107,97	R\$ 1.079,70
22	Bandeja retangular plástica para refeição 47,5 x 32,7 x 2,3 cm COR BEGE, lavável em máquina de lavar louça.	UNID.	300	R\$ 10,18	R\$ 3.054,00
23	Bandeja redonda inox - Bandeja redonda inox, sem alça, diâmetro de 45 cm, altura de 3 cm, e espessura de 0,6 mm.	UNID.	20	R\$ 76,97	R\$ 1.539,40
24	Bandeja retangular inox - Bandeja retangular inox, sem alça, altamente durável, que mantém suas características originais e preserva a beleza com o tempo, com dimensão de 50x36 cm, altura de 2,5 cm, e espessura de 0,8 mm.	UNID.	2	R\$ 174,38	R\$ 348,76
25	Bandeja retangular plástica em polipropileno, 46,8x33x2,4 (CxLxA)	UNID	22	R\$ 9,94	R\$ 218,68
26	Borrifador de plástico 500ml - Pulverizador plástico, em polietileno na cor natural, capacidade 500ml, gatilho com 3 opções de regulagem do esguicho (pulverização em leque,	UNID.	10	R\$ 5,60	R\$ 56,00



	intermediária ou jato dirigido), 3 opções diferentes de estampas, além da natural (sem estampa).				
27	Caçarola grande inox - Caçarola em aço inox 18/10, fundo triplo com duas alças e tampa. Dimensões: Altura 17 a 20cm, Diâmetro 23 a 26cm , Capacidade 7,5 a 8 litros, Espessura 0,7mm.	UNID.	2	R\$ 180,33	R\$ 360,66
28	Caçarola, material aço inox composto de baixo carbono com no mínimo 18% de cromo, e 10% de níquel, fundo triplo sendo a parte de dentro de aço inox composto de baixo carbono com no mínimo 18% de cromo e 10% de níquel, a parte do meio de alumínio e a parte de fora de aço inox composto de baixo carbono com no mínimo 18% de cromo e 10% de níquel. Características adicionais: com tampa em material aço inox, com duas alças, sendo em lado oposto da outra em aço inox, capacidade de 4,4litros 240mm de diâmetro.	UNID.	4	R\$ 374,30	R\$ 1.497,20
29	Caçarola média inox - Caçarola em aço inox 18/10, fundo triplo com duas alças e tampa. Dimensões: Altura 13 a 16 cm, Diâmetro 23 a 26cm , Capacidade 5,5 a 6,0 litros, Espessura não inferior a 0,7mm.	UNID.	4	R\$ 132,82	R\$ 531,28
30	Caixa organizadora - Caixa organizadora de plástico com as seguintes características: Grampos de base largas, como dobradiças, prendem a tampa firmemente. A caixa plástica. Transparente para fácil visualização do conteúdo, dispensando a etiquetagem externa. Projetadas em formatos modulares, permitindo o empilhamento fácil e ordenado. Dotados de base largas. Peso Mínimo: 2 kg, dimensão: (LXAXP) 27X13X40 CM, Capacidade: 600ml.	UNID.	5	R\$ 32,00	R\$ 160,00
31	Caixa plástica para acondicionamento de materiais, tipo 1016.	UNID	6	R\$ 48,05	R\$ 288,30
32	Caixa plástica retangular com capacidade aproximada de 20 Litros. Tipo 1005	UNID.	8	R\$ 57,12	R\$ 456,95
33	Caixa plástica branca em Polipropileno Natural Empilhavel com tampa (52x32x18 cm).	UNID.	20	R\$ 17,24	R\$ 344,80
34	Caldeirão em aço inox com capacidade para 20 litros	UNID	2	R\$ 298,48	R\$ 5.969,60
35	Caldeirão em alumínio 68 litros, com tampa e 2 alças rebitadas reforçadas. Altura: 43cm, Diâmetro: 45cm, Espessura 2mm a 4mm..	UNID.	2	R\$ 228,28	R\$ 456,56
36	Caldeirão em alumínio 32,5 litros, com tampa e 2 alças rebitadas reforçadas. Altura: 32cm, Diâmetro: 36cm, Capacidade: 32,5 litros, Espessura 2mm a 4mm.	UNID.	4	R\$ 107,00	R\$ 428,00
37	Caldeirão em alumínio 15 litros, com tampa e 2 alças rebitadas reforçadas. Altura: 25 a 30cm, Diâmetro: 25 a 30cm, Capacidade: 15 a 15,8 litros, Espessura não inferior a 0,7mm..	UNID.	4	R\$ 62,97	R\$ 251,88
38	Caneca alumínio 4,5 litros ,tipo hotel nº: 18, com cabo de baquelite - di36am. 18cm - alt. 18cm - vol. 4,5lts.	UNID.	1	R\$ 21,59	R\$ 21,59



39	Amolador para facas, com haste em aço carbono, revestida com cromo duro e cabo em polipropileno.	UNID.	1	R\$ 24,26	R\$ 24,26
40	Coador de Leite com tela de nylon circular, diâmetro de aprox. 30 cm	UNID.	9	R\$ 8,99	R\$ 80,91
41	colher de sobremesa descartável, embalagem pacote com 50 unidades.	UNID.	148	R\$ 1,70	R\$ 251,60
42	Colher descartável tipo refeição cor transparente, pacote com 50 unidades. Produto Não Tóxico.	UNID.	148	R\$ 1,25	R\$ 185,00
43	Colher de polipropileno maciço de aproximado 35 cm.	UNID	4	R\$ 11,08	R\$ 44,32
44	Colher polietileno reforçada para caldeirão côncava - gr. 40 cm.	UNID	7	R\$ 21,21	R\$ 148,47
45	Colher polietileno reforçada para caldeirão côncava - gr. 30 cm	UNID.	5	R\$ 27,20	R\$ 136,00
46	Colher - colher de sobremesa inox.	UNID.	200	R\$ 1,79	R\$ 358,00
47	Colher de arroz para cozinha - Colher de arroz em aço inox inteiriça, com cabo de 400mm a 450mm, Ponteira com 100mm a 120mm, Material com espessura de 1,2mm a 1,4mm.	UNID.	18	R\$ 17,33	R\$ 311,94
48	Colher para café em aço inox com espessura de 0,8 mm.	UNID.	74	R\$ 1,15	R\$ 85,10
49	Colher de chá (12 a 14cm - 1,5 a 2mm), em aço inox 18/10 (monobloco). Peça única. Totalmente lisa, sem entalhados. Em perfeito estado, com brilho e sem riscos	UNID.	274	R\$ 1,54	R\$ 421,96
50	Colher de mesa forjada, monobloco em uma única peça, sem emendas, cabo forjado. Com as seguintes dimensões: comprimento: 202mm, espessura: 3,00mm.	UNID.	1116	R\$ 1,53	R\$ 1.707,48
51	Colher de polipropileno maciço de 35 cm	UNID	4	R\$ 11,08	R\$ 44,32
52	Colheres descartáveis para lanche pct 50	UNID	5	R\$ 2,73	R\$ 13,65
53	Colher Espátula de Silicone Cabo Inox, suporta até 240 °C, Tamanho 26,5 cm, Segura, Antiaderente, Durável, Inodora, Confortável.	UNID.	4	R\$ 29,07	R\$ 116,28
54	Colher inox para coquetel com dimensão de 30cm e espessura de 2,5mm.	UNID.	2	R\$ 10,08	R\$ 20,16
55	Colher material aço inoxidável, tamanho grande, tipo suco, características adicionais cabo fino, comprimento 30,5 cm, espessura 1mm.	UNID.	2	R\$ 13,71	R\$ 27,42
56	Colher polietileno reforçada para caldeirão côncava - gr. 60 cm	UNID.	5	R\$ 42,61	R\$ 213,05
57	Colher tradicional em aço inox - Material: Aço Inox. Tamanho: 27cm.	UNID	10	R\$ 7,26	R\$ 72,60
58	Concha em alumínio com 12 cm diâmetro, com cabo de 45 cm	UNID	8	R\$ 9,88	R\$ 79,04
59	Concha em aço inox inteiriça, com cabo de 450mm a 500mm, Ponteira com 130mm a 140mm, Material com espessura de 1,2mm a 1,4mm.	UNID.	12	R\$ 27,27	R\$ 327,24



60	Concha em aço inox inteiriça, com cabo de 350mm a 400mm, Ponteira com 100mm a 120mm, Material com espessura de 1,2mm a 1,4mm.	UNID.	4	R\$ 30,00	R\$ 120,00
61	Concha para cereais em aço inox;com alça; com capacidade de 500g	UNID	5	R\$ 18,10	R\$ 90,50
62	Concha em aço inox inteiriça, com cabo de 200mm a 250mm, Ponteira com 80mm a 90mm, Material com espessura de 1,2mm a 1,4mm.	UNID.	4	R\$ 34,54	R\$ 138,16
63	Conjunto de Xícaras de Café de Porcelana 12 Peças	UNID.	105	R\$ 3,64	R\$ 382,20
64	Copos descartável 180 ml pct 100 un	Pacote	810	R\$ 3,39	R\$ 2.745,90
65	Copo descartável 50 ml p/ café pct 100 un	Pacote	2800	R\$ 0,84	R\$ 2.352,00
66	Copo descartável 300 ml Pct com 100 unidades	Pacote	842	R\$ 2,51	R\$ 2.113,42
67	Copo descartável 200ml - pacote com 100 un	Pacote	4620	R\$ 1,95	R\$ 9.009,00
68	Copo descartável 250 ml - Copo descartável para caldo, material de poliestireno, capacidade de 250 ml, pacote com 50 unidades.	Pacote	32	R\$ 2,74	R\$ 87,68
69	Copo de vidro temperado, sem manchas, bolhas ou imperfeições, pé baixo, bojo arredondado e sem quinas. Capacidade aproximada: 210 ml. Medidas aproximadas: 16 Åÿ oz 20 cl h 100 mm Åž 60 mm 140 g. Caixa com 24 unidades.	Caixa	1	R\$ 15,03	R\$ 15,03
70	Copo plástico com asa.	UNID	200	R\$ 3,68	R\$ 736,00
71	Jogo de copos light long drink 1cx com 6	Caixa	23	R\$ 3,88	R\$ 89,24
72	Cortador de Legumes Grande de uso industrial; Corpo em alumínio fundido e esmaltado; Tripé Soldado; Com duas molas; Navalha em aço inox; Colunas em aço maciço; Macho em plástico; Altura mínima: 120cm; Peso aproximado: 4,5kg; Pintura Eletrostática	UNID.	1	R\$ 148,63	R\$ 148,63
73	Descascador de legumes, manual de cabo plástico.	UNID	8	R\$ 38,30	R\$ 306,40
74	Descascador de legumes com lâmina móvel - Descascador de legumes com lâmina móvel em aço inox em Cromo Molibdenio, com 40mm a 60mm. Cabo em aço inox, com encaixe da lâmina com possibilidade de afiação.	UNID.	2	R\$ 18,97	R\$ 37,94
75	dessorador plástico para queijo - Dessorador plástico para queijo Minas Padrão (800-1000g).	UNID.	10	R\$ 10,80	R\$ 108,00
76	Dispenser para papel toalha 2 dobras (23 x 23 cm), com frente de plástico ABS, travas laterais acionados por pressão, medida de aproximadamente 320 x 267 x 128 mm..	UNID.	5	R\$ 21,98	R\$ 109,90
77	Escorredor de massa em alumínio com diâmetro aproximado de 35 cm	UNID.	2	R\$ 54,60	R\$ 109,20
78	Escorredor de massa em alumínio com diâmetro aproximado de 45 cm	UNID.	4	R\$ 53,91	R\$ 215,64
79	Escorredor para pratos em aço inoxidável.	UNID.	4	R\$ 86,46	R\$ 345,84



80	Escumadeira nº14, aplicação: preparar e servir alimentos características: em alumínio, 14cm diâmetro, cabo com 43cm..	UNID.	2	R\$ 15,27	R\$ 30,54
81	Escumadeira tipo hotel nº12: Aplicação: preparar e servir alimentos; características: em inox, 12cm de diâmetro, cabo forjado com 34cm de comprimento.	UNID.	4	R\$ 17,97	R\$ 71,88
82	Escumadeira tipo hotel nº16: Aplicação: preparar e servir alimentos; características: em ino, 16cm de diâmetro, cabo forjado com 48cm de comprimento.	UNID.	6	R\$ 22,16	R\$ 132,96
83	Espátula com lamina flexível em aço, ponta arredondada e cabo em madeira - Lamina de 10 x 2 cm	UNID.	15	R\$ 22,54	R\$ 338,10
84	Espátula com lamina flexível em aço, ponta arredondada e cabo em madeira - Lamina de 15 x 2 cm	UNID.	10	R\$ 17,67	R\$ 176,70
85	Espátula com lamina flexível em aço, ponta arredondada e cabo em madeira - Lamina de 20 x 2,5 cm	UNID.	10	R\$ 20,73	R\$ 207,30
86	Espátula para bolo/torta, com design anatômico e texturizado, lamina em aço inox, rígida e resistente, cabo de polipropileno com proteção antibacteriana, comprimento do corpo de 287 mm, comprimento da parte inox de 156 mm e comprimento da lamina de 56 mm.	UNID.	3	R\$ 13,30	R\$ 39,90
87	Espátula para frituras em aço inox medindo aproximadamente 5" x 2.1/2"	UNID.	8	R\$ 15,83	R\$ 126,64
88	Espátula para frituras em aço inox medindo aproximadamente 6" x 3.1/2"	UNID.	4	R\$ 21,58	R\$ 86,32
89	Espátula rapadora em inox retangula, perfurada, com cabo em polipropileno branco. Medidas aproximadas: 160mm x 100mm..	UNID.	4	R\$ 19,24	R\$ 76,96
90	Faca para cortes de carnes, tipo peixeira, com cabo rígido, Não pode ser cabo em madeira.	UNID.	26	R\$ 97,84	R\$ 2.543,84
91	Faca com lâmina em aço inox e cabo em polipropileno de 7"	UNID.	3	R\$ 41,47	R\$ 2.543,84
92	Faca para descascar legumes e frutas com lâmina em aço inox e cabo em polipropileno de 3"	UNID.	5	R\$ 17,53	R\$ 87,65
93	Faca para descascar legumes e frutas com lâmina em aço inox e cabo em polipropileno de 4"	UNID.	6	R\$ 13,95	R\$ 83,70
94	Faca com lâmina em aço inox e cabo em polipropileno de 6"	UNID.	3	R\$ 38,98	R\$ 116,94
95	Faca com lâmina em aço inox e cabo em polipropileno de 7"	UNID.	3	R\$ 41,47	R\$ 124,41
96	Faca de corte, profissional, lâmina em aço inox de 8 polegadas e cabo em altileno branco.	UNID.	66	R\$ 30,98	R\$ 2.044,68
97	Faca de desossa de carne em aço inoxidável, cabo de polietileno, (12 cm).	UNID.	14	R\$ 27,97	R\$ 391,58
98	Faca de mesa em aço inox, medindo aproximadamente 18.50 cm	UNID.	854	R\$ 1,70	R\$ 1.451,80



99	Faca de plástico de alta resistência na cor branca. Ideal para utilizar em churrascos, festas e eventos. Dimensões aprox. da embalagem: 25,5x14cm (AxL), pacote com 50 unidades.	Pacote	111	R\$ 3,46	R\$ 384,06
100	Faca de sobremesa toda em aço inox 18/10 (monobloco). Com a ponta arredondada e levemente serrilhada. Com lâmina flexível, com tratamento térmico. Peça única. Com comprimento de 217mm e espessura do cabo de 8,0mm. Totalmente lisa, sem entalhes. Em perfeito estado, com acabamento impecável, com brilho e sem riscos. Qualidade similar ou superior a marca: Tramontina, Linha Cosmos.	UNID.	56	R\$ 3,27	R\$ 183,12
101	Faca fio liso inox "10" (25 cm)	UNID.	8	R\$ 59,96	R\$ 479,68
102	Faca para pão com lâmina em aço inox, fio ondulado e cabo em polipropileno 6"	UNID.	5	R\$ 11,98	R\$ 59,90
103	filtro de papel para coar café tipo melita ou superior 103. Caixa com 50 unidades.	UNID.	69	R\$ 2,28	R\$ 157,32
104	Forma retangular 20 x 8 x 5 cm de alumínio para bolo inglês/pão.	UNID	6	R\$ 7,23	R\$ 43,38
105	Forma redonda de alumínio polido de alta qualidade para Hambúrguer, redonda. Dimensões aproximadas: 02,0cm (alt.) x 12,0cm (diâmetro).	UNID.	5	R\$ 83,90	R\$ 419,50
106	Forma quadrada para pão de forma, toda em alumínio reforçado, inteira sem emendas, com tampa totalmente removível medindo de 18 a 22cm de comprimento por 9 a 12cm de largura e 7 a 10cm de altura. Capacidade para 250g	UNID.	10	R\$ 17,78	R\$ 177,80
107	Forma redonda plástica para queijo de 250g - 320g, perfil interno arredondado, com prensador com o mesmo perfil do fundo da forma e com dessorador, medidas internas de 90mm x 62mm.	UNID.	45	R\$ 23,23	R\$ 1.045,35
108	Forma retangular plástica, aprox. 1000g, com prensador e medidas internas de aprox. 175mm x 85mm x 109mm. Acompanhadas de dessorador.	UNID.	35	R\$ 28,70	R\$ 1.004,50
109	Frigideira 22 cm alumínio antiaderente com revestimento interno antiaderente e externo polido, é indicada para todos os tipos de fogões. Material: alumínio. Revestimento: interno antiaderente altamente resistente a risco com 05 camadas de aplicação e externo polido. Pegador: cabo em aço inox com luva de silicone. Indicada para todos os tipos de fogões. Fácil limpeza: pode ser utilizado em lava louças. Peso aprox. com embalagem: 833 gramas. Dimensões aprox. do produto (D): 22 cm. Dimensões aprox. com embalagem (L x A x P): 24 x 4 x 45 cm.	UNID.	6	R\$ 42,50	R\$ 255,00
110	Frigideira 22 cm em inox 18/10, fundo triplo, com tampa, borda reta/perpendicular alta, para frituras. Dimensões: diâmetro 19 a 22cm, Altura: 7,0 a 7,8cm, espessura não inferior a 0,7mm, capacidade aproximada 1,9 litros. Cabo longo de 25cm a 35cm.	UNID.	2	R\$ 157,93	R\$ 315,66
111	Frigideira 28 cm alumínio e teflon, com cobertura interna antiaderente resistente. Cabo	UNID.	2	R\$ 175,40	R\$ 350,80



	rebitado (ao menos 3 rebites grandes), com revestimento em silicone termorresistente, alça em alumínio na extremidade oposta, tipo pergaminho. Borda angulada tipo sautese. Dimensões: 28 a 31 cm de diâmetro, 4 a 5cm de altura, espessura não inferior a 3mm..				
112	Garfo de mesa material corpo aço inoxidável, tipo mesa, características adicionais comprimento 30 cm, espessura 3mm	UNID.	654	R\$ 1,34	R\$ 876,36
113	Garfo de peixe, com quatro dentes, com uma pequena reentrância na metade dos dentes, para indicar que é utilizado para peixes) todo em aço inox 18/10 (monobloco, sem separação entre o cabo). Peça única. Com comprimento de 185mm e espessura 3,5mm. Totalmente lisa, sem entalhes. Em perfeito estado, com brilho e sem riscos.	UNID.	20	R\$ 4,53	R\$ 90,60
114	Garfo de plástico de alta resistência na cor branca. Ideal para utilizar em churrascos, festas e eventos. Dimensões aprox. da embalagem: 25,5x14cm (AxL), pacote com 50 unidades.	Pacote	115	R\$ 2,79	R\$ 320,85
115	Garfo para assado, material corpo aço inoxidável, comprimento aproximadamente 32 cm , aplicação copa	UNID.	6	R\$ 6,49	R\$ 38,94
116	Garfo de sobremesa com quatro dentes, totalmente em aço inox 18/10, monobloco, Peça única. Com comprimento de 182mm e espessura de 3,5mm. Totalmente lisa, sem entalhados, em perfeito estado, com brilho e sem riscos. Qualidade similar ou superior a marca: Tramontina, Linha Cosmos	UNID.	20	R\$ 1,62	R\$ 32,40
117	Garrafa de vidro capacidade aprox. 500 mL, tampa plástica com rosca	UNID	50	R\$ 14,07	R\$ 703,50
118	Garrafa térmica 1,8L, formato cilíndrico, material aço inoxidável, capacidade entre 1800ml e 1900ml, tamanhos aproximados de comprimento 144mm, largura 120mm, altura 357mm, características adicionais com tampa rosqueável, em plástico atóxico na cor preto, trava de segurança, em pressão (sistema serve-jato). Ampola material em vidro substituível, sem falhas, sem rachaduras, com quantidade de 2 paredes, material das paredes de vidro com fina camada nitrato prata. Serve sem destampar. Alça em plástico resistente e na cor preto.	UNID.	12	R\$ 109,66	R\$ 1.315,92
119	Garrafa térmica 1,2L, formato cilíndrico, material aço inoxidável, capacidade 1200ml, tamanhos aproximados de comprimento 144mm, largura 120mm, altura 356mm, características adicionais com tampa rosqueável, em plástico atóxico na cor preto, trava de segurança, em pressão (sistema serve-jato). Ampola material em vidro substituível, sem falhas, sem rachaduras, com quantidade de 2 paredes, material das paredes de vidro com fina camada nitrato prata. Serve sem destampar. Alça em plástico resistente e na cor preto.	UNID.	15	R\$ 86,80	R\$ 1.302,00
120	Garrafa térmica 1L - Garrafa térmica com capacidade para 1 litro, confeccionada em polipropileno, com tampa rosqueável, com	UNID.	9	R\$ 25,85	R\$ 232,65



	sistema corta-gota,, alça acoplada no corpo, tampa em polipropileno, com ampola de vidro.Cor:verde.				
121	Garrafa térmica 3L - Garrafa térmica com capacidade para 3 litro, confeccionada em polipropileno, com tampa rosqueável, com sistema corta-gota,, alça acoplada no corpo, tampa em polipropileno, com ampola de vidro.Cor:verde.	UNID.	6	R\$ 25,71	R\$ 154,26
122	Garrafa térmica 5L, tampa rosqueável, confeccionada em material atóxico e reciclável, resistente a impacto e queda, com copo , cores: Azul escuro ou vermelho, dimensões: Comprimento 202 mm - Largura 202 mm - Altura 304 mm.	UNID.	12	R\$ 29,83	R\$ 357,96
123	Garrafa térmica 1,5L em aço inox fosco	Peça	8	R\$ 105,70	R\$ 845,60
124	Garrafa Térmica 2,5 L material aço inoxidável altura 300mmm, formato cilindro, diametro base 9 cm, diametro tampa 6cm, característica adicionais serve sem destampar, corpo liso	UNID.	6	R\$ 125,00	R\$ 750,00
125	Garrafa térmica 3 L inox, para café ou chá, material de inox, modelo sem apola, é compacta e resistente, feita em aço inox, altamente durável, deve manter a temperatura adequada para líquidos frios ou quentes.	UNID.	4	R\$ 159,76	R\$ 639,04
126	Jarra em vidro transparente cap. 2L, alça em mesmo material, sem tampa, para servir suco ou água.	UNID.	45	R\$ 17,90	R\$ 805,50
127	Jarra em vidro transparente, cap 1,5L	UNID.	5	R\$ 15,26	R\$ 76,30
128	Jarra 2 L material aço inoxidável, modelo cilíndrico, aplicação água/suco. Características adicionais: aparador de gelo, alça, tampa articulada fixa.	UNID.	13	R\$ 66,49	R\$ 864,37
129	Jarra plástica com capacidade aproximada de 4 litros	UNID	10	R\$ 13,29	R\$ 132,90
130	Lixeira com pedal com capacidade aproximada de 15 litros	UNID	1	R\$ 25,66	R\$ 25,66
131	Luva plástica transparente que protege os alimentos e produtos do contato das mãos, mantendo a higiene na atividade de contato ou manipulação de alimentos e/ou materiais. Tamanho único. Aplicação: restaurantes, confeitarias, cozinhas industriais, bufês, congêneres. Confortável, segura e resistente.	Par	200	R\$ 0,06	R\$ 12,00
132	Pá de bico, cabo madeira, aplicação manutenção predial, material aço forjado, tamanho 270 x 320, comprimento cabo 1, características adicionais olho com diâmetro de 34 mm.	UNID.	10	R\$ 20,27	R\$ 202,70
133	Panela caçarola - Panela Caçarola Hotel N°. 28 Alumínio. Padrão Alumínio ABC ou superior.	UNID.	4	R\$ 46,28	R\$ 185,12
134	Caldeirão 10,0 lts. (Alumínio 2mm de espessura), com alças resistente na lateral externa, com tampa, com pegador resistente a aquecimento na tampa	UNID.	2	R\$ 34,22	R\$ 68,44
135	Panela de alumínio com tampa de 5L	UNID.	4	R\$ 49,67	R\$ 198,68



136	Panela de alumínio com tampa de 40L	UNID	5	R\$ 279,63	R\$ 1.398,15
137	Panela de alumínio com tampa de 20L	UNID	3	R\$ 96,13	R\$ 288,39
138	Panela de pressão 22 litros	UNID	2	R\$ 308,33	R\$ 616,66
139	Panela de pressão 7,5 L, em aço inox 18/10, fundo triplo, com no mínimo 1,2mm de espessura. Tampa com encaixe tipo rosca curta, contendo válvulas de segurança e cabo longo idêntico ao cabo da parte inferior da panela. Cabo longo resistente à temperatura e alça na extremidade oposta tipo pergaminho, também resistente à temperatura. , Diâmetro de 23 a 27cm.	UNID.	4	R\$ 118,64	R\$ 474,56
140	Panela 5L, em aço inox 18/10, fundo triplo com tampa e cabo longo. Dimensões: Altura 10 a 13cm, Diâmetro 23 a 25cm , Espessura não inferior a 0,7mm..	UNID.	2	R\$ 198,60	R\$ 397,20
141	Pano de chão para limpeza, fibra de algodão, textura grossa, alvejado, medindo no mínimo 85 cm de comprimento X 55 cm de largura..	UNID.	6	R\$ 2,21	R\$ 13,26
142	Pano de copa branco liso 40x68 cm, 90% de algodão no mínimo..	UNID.	100	R\$ 1,81	R\$ 181,00
143	Panos de limpeza com microporos, substituto dos panos de prato em unidades de alimentação. Sem fiapos. Rolo com 300 m	Rolo	1	R\$ 167,63	R\$ 167,63
144	Papel alumínio - Papel Alumínio 45cm x 7,5 metros.	Rolo	42	R\$ 2,37	R\$ 99,54
145	Papel alumínio - Papel alumínio 30cm x 7,5 metros.	Rolo	48	R\$ 1,85	R\$ 88,80
146	Papel filme de pvc transparente, rolo com 28 cm de largura e 15 metro de comprimento, gramatura de 1,134g/m2 e de boa aderência.	Rolo	25	R\$ 2,69	R\$ 67,25
147	Pá quadrada para pedreiro, com cabo de madeira de 74cm- Para coleta de solo. "	UNID.	10	R\$ 22,93	R\$ 229,30
148	Peneira com cabo longo, toda em aço inox. Cabo longo tipo aro, de 18 a 20cm. Diâmetro 180 a 200mm. Trama fina em aço inox.	UNID.	4	R\$ 28,30	R\$ 113,20
149	Pastel seco Staedlter Karat 12 cores	UNID	5	R\$ 54,36	R\$ 271,80
150	Pedra de afiar em carbetto de silício dupla face. Características adicionais: uma face em granulometria grossa para desbaste e outra face em granulometria fina para acabamento. Aplicação: afiar facas, cutelos e tesouras. Dimensões: 203x50x25mm..	UNID.	2	R\$ 8,98	R\$ 17,96
151	Pegador de alimentos, material aço inoxidável, aplicação servir massas, tamanho médio.	UNID.	12	R\$ 21,96	R\$ 263,52
152	Peneira 18cm em aço inox com cabo em polipropileno na cor branca.	UNID	7	R\$ 17,91	R\$ 125,37
153	Peneira 18 cm plástica feita em material de polipropileno, com cabo, com rede em poliéster de 1 x 1 mm.	UNID.	5	R\$ 19,30	R\$ 96,50
154	Pinça 30 cm para Alimentos de Silicone - Pinça para Alimentos de Silicone, 100% Silicone,	UNID.	5	R\$ 26,45	R\$ 132,25



	Resistência: - 40° C A 240° C, Antiaderente, Não risca, Segura, Durável, Inodora, Higiênica.				
155	Porta guardanapo, material aço inoxidável, largura 5 cm, altura 10 cm, comprimento 13 cm.	UNID.	9	R\$ 31,56	R\$ 284,04
156	Potes Herméticos de vidro 1l	UNID.	3	R\$ 20,13	R\$ 60,39
157	Prato - Prato de pão porcelana.	UNID.	20	R\$ 131,00	R\$ 2.620,00
158	prato - Prato de sobremesa porcelana.	UNID.	44	R\$ 9,74	R\$ 428,56
159	Prato de mesa fundo - Prato de mesa fundo, em vidro branco leitoso, auto brilho, sem aba, sem metais pesados, de maior resistência a impacto, que não infiltra água, resistente a detergentes no processo de limpeza, resistente ao risco, resistente a variações bruscas de temperatura, e que conserve o calor do alimento. Com 27 cm de dimensão. Peso aproximado 490g. Pode ser lavado na máquina de lavar louça..	UNID.	44	R\$ 32,60	R\$ 1.434,40
160	Prato oval de porcelana vitrificada, resistente e isenta de porosidade com formato externo oval e três cavidades arredondadas. Dimensões: 17,3cm x 12,5cm, h = 2,5cm. Qualidade similar ou superior a marca: Porcelana Schmidt	UNID.	6	R\$ 27,15	R\$ 162,90
161	Prato para bolo com pé, em vidro, diâmetro aproximado de 30,5 cm, altura 25 cm	UNID.	6	R\$ 28,67	R\$ 172,02
162	Prato para bolo inox - Prato para bolo inox, com acabamento fosco, sem alça, altamente durável, que mantém suas características com o tempo de uso, com diâmetro de 41 cm, e espessura de 0,8 mm.	UNID.	4	R\$ 93,67	R\$ 374,68
163	Prato quadrado pequeno raso borda baixa (20 a 22cm) - Prato quadrado pequeno em porcelana, de cor branca, acabamento liso e sem detalhes, medindo de 20 a 22cm de lado com cantos arredondados, sem rebarbas, sem saliências, sem reentrâncias, sem fissuras, sem lascas, borda baixa.	UNID.	6	R\$ 20,95	R\$ 125,70
164	Prato raso 24 a 26cm em porcelana, de cor branca, acabamento liso e sem detalhes, de diâmetro com cantos arredondados, sem rebarbas, sem saliências, sem reentrâncias, sem fissuras, sem lascas, com borda..	UNID.	24	R\$ 27,30	R\$ 655,20
165	Prato raso descartável - Prato descartável raso -, Cor Branco, Diâmetro 200mm, Material: Poliestireno Atóxico, Pacote: 10 Unidades.	UNID.	20	R\$ 3,42	R\$ 68,40
166	Prato retangular30x20cm - Prato retangular grande em porcelana, de cor branca, acabamento liso e sem detalhes, com cantos arredondados, sem rebarbas, sem saliências, sem reentrâncias, sem fissuras, sem lascas, borda baixa.	UNID.	6	R\$ 65,03	R\$ 390,18
167	Prato retangular 15,2x24,2 cm, h = 2,5 cm, de porcelana vitrificada, resistente e isenta de porosidade com formato retangular.	UNID.	6	R\$ 23,80	R\$ 142,80
168	Ralador 4 faces em aço inox.	UNID.	8	R\$ 22,36	R\$ 178,88
169	(Saca rolhas) profissional sommelier 2 estágios	UNID.	5	R\$ 32,24	R\$ 161,20



	comprimento 137mm, possuindo com cinco espirais em aço temperado e revestido em teflon. Corpo em ABS especialmente desenhado para permitir uma empunhadura ergonomicamente perfeita. Possui lâmina serrilhada para cortar a cápsula e sem abridor de garrafa				
170	Socador de alimentos, material Vidro.	UNID.	25	R\$ 31,30	R\$ 782,50
171	Suporte de papel toalha - Suporte Papel Toalha Interfolhado Abs Premisse na cor branca.	UNID.	4	R\$ 27,00	R\$ 108,00
172	suporte de parede para copo descartável de café 50 ml. (dispenser em acrílico), medidas 48cm de altura x 11,5 de largura x 10,7cm de profundidade, diâmetro da boca de 5cm.	UNID.	2	R\$ 24,11	R\$ 48,22
173	Suporte para copos descartáveis - Suporte/dispensador de copos descartáveis 180 / 200 ml, libera apenas um copo de cada vez (sistema com uma espécie de trava móvel que retém os copos), confere higiene e proteção contra contaminações, por apresentar uma estrutura fechada,	UNID.	12	R\$ 55,30	R\$ 663,60
174	Tábua de corte AZUL de polipropileno – 500 x 300 x 15mm – azul para peixes	UNID.	82	R\$ 44,43	R\$ 3.643,26
175	Tábua de corte VERMELHA para uso em carnes vermelhas, medindo aproximadamente 400x500x15mm.	UNID.	9	R\$ 58,40	R\$ 525,60
176	Tábua de corte BEGE, fabricadas em plásticos (polietileno) de alta qualidade, são inquebráveis e impermeáveis. de fácil higienização, evitam a proliferação de bactérias, fungos e odores desagradáveis. sem canal, com furos para dependurar. Antideslizantes, Atóxicas,não desgastam o fio da faca,aprovadas pela ANVISA cor bege. Tamanhos: 600x400x20 mm.	UNID.	2	R\$ 59,37	R\$ 118,74
177	Tábua de corte BRANCA, fabricadas em plásticos (polietileno) de alta qualidade, inquebráveis e impermeáveis. de fácil higienização, evitam a proliferação de bactérias, fungos e odores desagradáveis, sem canal, com furos para dependurara. Antideslizantes, Atóxicas,não desgastam o fio da faca,aprovadas pela ANVISA. .tamanhos: 600x400x20 mm.Cor branca.	UNID.	3	R\$ 79,91	R\$ 239,73
178	Tábua de corte VERDE, fabricadas em plásticos (polietileno) de alta qualidade, inquebráveis e impermeáveis. de fácil higienização, evitam a proliferação de bactérias, fungos e odores desagradáveis, sem canal, com furo para dependurar na Antideslizantes, Atóxicas,não desgastam o fio da faca,aprovadas pela ANVISA .cor verde. Tamanhos: 600x400x20 mm.	UNID.	2	R\$ 78,02	R\$ 156,04
179	Tábua plástica de polietileno na cor branca, para carnes e legumes, atóxica, Aprox.23,3x29,5cm	UNID.	30	R\$ 32,97	R\$ 989,10
180	Tábuas de corte AMARELA, em polietileno, com 500 x 400 mm comprimento, com sulcos para barrar escorrimento de sangue.	UNID.	5	R\$ 44,67	R\$ 223,35



181	Taça de vidro 1000 ML, tipo Marie pé baixo para buffet, tipo bomboniere, forma arredondada, sem imperfeições e marcas, borda arredondada, bem acabada, vidro temperado transparente incolor liso. Tamanho aproximado do pé: 800 a 100mm. Tamanho aproximado do globo: altura 155mm, diâmetro 135mm.	UNID.	24	R\$ 61,00	R\$ 1.646,00
182	Taça de vidro 250 mL, sem manchas, bolhas ou imperfeições, pé baixo, bojo arredondado e sem quinhas. Capacidade aproximada: 250 ml. Caixa com 24 unidades.	UNID.	108	R\$ 4,52	R\$ 488,16
183	Taça de Vidro 400 mL para Água	UNID	84	R\$ 7,99	R\$ 671,16
184	Termômetro de cozinha. Termômetro espeto (Lapiseira) modelo DT 625 / Faixa de medição – 50 a 150 C / Haste 125 MM (12,5 CM);	UNID.	2	R\$ 58,25	R\$ 116,50
185	Termômetro para calda e chocolate com temperatura variando de 0° - 200° C, em vidro, com coluna de líquido atóxico e sem mercúrio, temperatura em celsius, comprimento de aproximadamente 30cm, contendo estrutura para fixar na borda da panela confeccionada em aço inox.	UNID.	1	R\$ 34,30	R\$ 34,30
186	Vasos plásticos para plantas com capacidade para 3 kg	UNID	50	14,33	R\$ 716,50
187	Vasos plásticos para plantas com capacidade para 5 kg	UNID	50	R\$ 16,06	R\$ 803,00
188	Xícara de chá com alça e alta, de porcelana vitrificada, resistente e isenta de porosidade. Capacidade: 190 ml.	UNID.	24	R\$ 6,33	R\$ 151,92
189	Xícara de Chá - Cilíndrica em porcelana branca lisa com pires. Xícara capacidade 200mL. Porcelana na cor branca, acabamento liso e sem detalhes, com cantos arredondados, sem rebarbas, sem saliências, sem reentrâncias, sem fissuras, sem lascas.	UNID.	18	R\$ 7,78	R\$ 140,04
190	Tábua de corte de polipropileno – 500 x 300 x 15mm. Cor Branca	UNID.	40	R\$ 48,99	R\$ 1.959,60
191	Cabo de Kole com alças de platina. Deverá conter anel em uma das extremidades.	UNID.	6	R\$ 115,85	R\$ 685,10
192	Pipeta Motorizada – Modelo tipo AID, destinada para dispensação de volumes de 1 a 100milímetros, destinada para uso em pipetas de plástico ou vidro, bivolt, possuindo filtro e válvula de segurança	UNID.	6	R\$ 1.338,83	R\$ 8.032,98
193	Micropipeta Automática – Volume: ajuste manual; Faixa de Volume: de 100ul até 1000ul.	UNID.	6	R\$ 228,95	R\$ 1.373,70
194	Autoclave Vertical – Câmara simples para esterilização de materiais e utensílios diversos, em aço inox AISI 304; Capacidade aproximada de 50l; gabinete em chapa de aço com tratamento anticorrosivo e acabamento em epóxi eletrostático; tampa em bronze fundido; resistência tubular de imersão blindada; painel com chave seletora de calor (três estágios); manômetro com escala de pressão (0 a 3,0 Kgf/cm²) e temperatura (100 a 143°C); cestos internos em aço inox AISI 304; sistema de	UNID.	3	R\$ 5.754,50	R\$ 17.263,50



	abertura da tampa por intermédio de pedal.				
195	Termoblocos – Banho Seco – Não usa água na câmara; mostrador digital de 02 dígitos; precisão de controle da temperatura: 0,2°C; faixa de trabalho: de 20 até 75°C; suporte para tubos de 13 e 16; voltagem 220V.	UNID.	2	R\$ 1.835,78	R\$ 3.671,56
196	Agitador magnético com aquecimento – Temperatura regulável de ambiente até 370°C; alimentação 220 Volts; intervalo de velocidade de 0 até 1200 rpm; capacidade de agitação de 10 até 15 litros.	UNID.	6	R\$ 659,77	R\$ 3.958,62
197	Agitador de tubos tipo vortex – sistema de apoio antiderrapante; intervalo de velocidade de 0 até 3000 rpm; seleção de velocidade analógico; controle de velocidade eletrônico; alimentação 220 volts; tipo de movimento: orbital.	UNID.	3	R\$ 363,33	R\$ 1.089,99
198	Câmara de incubação para BOD – alimentação 220volts; capacidade mínima de 334 litros; temperaturas de trabalho: -10 até 60°C; gabinete construído em aço 1020 com pintura eletrostática anticorrosiva; câmara interna de poliestireno.	UNID.	3	R\$ 3.749,42	R\$ 11.248,26
199	Agitador Vibratório de peneiras – alimentação 220 volts; peneiras: 06 unidades. Uma de cada medida: 100, 75, 50, 19, 8 e 2 milímetros; material das peneiras: aço inox; possuir regulagem da intensidade da vibração. SOLOS	UNID.	1	R\$ 5.595,55	R\$ 5.595,55
200	Centrífuga para Tubos tipo Butirômetro – alimentação 220 volts; capacidade de 10 (08)tubos; intervalo de velocidade: 0 até 1500 rpm; controle de velocidade: analógico ou digital.	UNID.	1	R\$ 1.857,28	R\$ 1.857,28
201	Analizador de leite Multiparâmetros de bancada– Análise de gordura, proteína, lactosa, extrato seco, sólidos (minerais), densidade, água adicionada, ponto de congelamento, temperatura, pH e condutividade; alimentação 220 volts; Porta Serial RS232 ou USB para conectar ao computador; indicado para análise de leite de vaca, ovelha, búfala, camela, ilhama, desnatado, UHT, nata, soro e outros derivados do leite; revestido em aço inoxidável.	UNID.	1	R\$ 7.241,87	R\$ 7.241,87
202	Evaporador rotativo a vácuo composto de suporte provido de levantamento rápido, coluna de condensação com serpentina dupla 1200cm ² de área de troca, sistema de realimentação contínua e quebra vácuo, junta de acoplamento totalmente em PTFE , auto compensável aos desgastes proporcionando pressões menores que 4 mbar, Banho de aquecimento modelo 550 , cuba em aço inoxidável Ø 25 x 12cm de altura e com capacidade de 4 litros e sistema de aquecimento de 1200W controlado por termostato capilar de 30 a 120°C precisão de ± 2°C, motor totalmente fechado com rotação controlado por circuito eletrônico de 5 a 210 RPM, acompanha balão de evaporação JC 24/40 e o receptor com JE 35/20 ambos de 1000ml e garras e grampos de fixação, Disponível em 115V ou 230V 50-60HZ 80W ,	UNID	2	R\$ 4.033,33	R\$ 8.066,66



	Homogeneizador de Amostras Patogênicas e Microbianas, Tipo Stomarc: Aplicação: Homogeneizador de amostras totalmente isenta de contaminação, usando-se sacos plásticos esterilizados por irradiação gama Estrutura: - caixa em chapa de aço com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática em epóxi, e tampa em acrílico - com duas pás - container para bolsa plastica descartável para 80 ate 400 ml., variador eletrônico de velocidade de 50 a 350 BPM, com conversor de frequência microprocessado com leitura digital, velocidades pré programadas - moto redutor de				
203	120 watts forca de 5,2 Nm. Temporizador: - chave para funcionamento continuo ou para uso programado pelo timer - timer eletrônico digital para programação de tempo de 9 segundos a 99 horas Energia: - sistema de proteção, fim de curso (o equipamento não e acionado se a tampa estiver aberta) - cabo de energia trifilar com aterramento, dupla isolação com tomada e plugue de três pinos,- 220 volts, 60 hz. Acessórios: - 100 saquetas esterilizadas capacidade 400 ml. de amostra - suporte para 13 saquetas, em chapa de aço inox AISI 304, com travessas e grampos de fixação. COM CERTIFICADO DE CALIBRACAO RASTREAVEL A RBC E INMETRO		2	R\$ 7.953,57	R\$ 15.907,14
					TOTAL = R\$ 183.297,90

1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

2. GARANTIA

2.1 Os bens deverão ter prazo de garantia mínimo de 12 (doze) meses.

3. JUSTIFICATIVA

3.1 A aquisição dos bens acima elencados atenderá às necessidades **das Coordenações dos Cursos de Tecnologia de Alimentos, no que tange a suas atividades comuns e educacionais, dos Campi Petrolina e demais participantes para prover os laboratórios dos respectivos cursos com a estrutura adequada às aulas práticas e a pesquisa científica desenvolvida no âmbito do IF sertão PE, além das atividades administrativas e educacionais comuns. O Sistema de Registro de Preços será utilizado pois o presente caso se enquadra nas hipóteses do art. 2º do Decreto nº 3.931/2001, vez que, pelas características do objeto, há necessidade de aquisição parcelada durante todo o ano.**

4. SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS E CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1 Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei n° 10.520, de 2002, do Decreto n° 3.931 e 3.555, de 2000, e do art. 9º, I, Decreto 5.450, de 2005.

4.2 O objeto do presente pregão tem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos pelo edital e Termo de Referência, por meio de especificações usuais no mercado.

4.3 O Decreto Federal n.º 3.931/2001, por sua vez, dispõe:

Art. 2º Será adotado, **preferencialmente**, o SRP nas seguintes hipóteses:

I - quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações freqüentes;

II - quando for mais conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços necessários à Administração para o desempenho de suas atribuições;

III - quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; e

IV - quando pela natureza do objeto não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

[...]

ORIENTAÇÃO NORMATIVA NAJ-MG Nº 53, DE 22 DE JULHO DE 2009 (Revisada em 27 de janeiro de 2011)

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS. ADOÇÃO PREFERENCIAL. INTELIGÊNCIA DOS ARTS. 1º, 2º e 4º DO DECRETO 3931/2001.

I. As contratações enquadradas nas hipóteses do art. 2º do Decreto nº 3.931/01 devem ser realizadas preferencialmente por meio de Sistema de Registro de Preços - SRP.

II. Admite-se a utilização do Sistema de Registro de Preços para a contratação de serviços de natureza continuada, pois o Decreto 3.931/01 não fez qualquer ressalva quanto a tal possibilidade.

III - A adoção do Sistema de Registro de Preços não depende do enquadramento preciso em uma das hipóteses do art. 2º do Decreto 3.931/01, mas sim do atendimento ao interesse público.

IV - Admite-se a utilização do Sistema de Registro de Preços sob o fundamento de contingenciamento orçamentário, sem que isso caracterize afronta a normas de Direito Administrativo ou Financeiro.

Referências:

Parecer nº 125/2010/DECOR/CGU/AGU
Despacho do Consultor-Geral da União nº 0052/2011.

Decreto nº 3.931/2001:

Art. 2º Será adotado, preferencialmente, o SRP nas seguintes hipóteses:

I - Quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações freqüentes;

II - Quando for mais conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços necessários à Administração para o desempenho de suas atribuições;

III - Quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; e



IV - Quando pela natureza do objeto não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração. Acórdãos TCU: 2.444/2008-Plenário; 668/2005-Plenário (itens 26 a 34); 3.146/2004 - 1ª Câmara (item 3.1.7)

4.4 Nesse diapasão, os bens a serem contratados, por serem de consumo, são de demanda frequente e devem ser supridos de forma parcelada, além de atender a diversos Órgãos da Administração Pública.

5 MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

5.1 O fornecimento será efetuado **de acordo com esse Termo de Referência**, com prazo de entrega de **30 (trinta) dias**, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho ou da assinatura do instrumento de contrato, se for o caso.

- Os bens deverão ser entregues nas sedes dos Campi participantes nos endereços constantes na **SEÇÃO XXXIII do Edital e a seguir, no horário compreendido** entre às 8h e 12h e entre às 14h e 17h.
- Campus Petrolina:** BR 407, Km 08 - Jardim São Paulo - Petrolina - PE – Brasil CEP: 56.314-520 | Telefone: (87) 2101- 4319/4347.
- Campus Petrolina Zona Rural** – ROD BR 235 KM 22 sentido Petrolina – Casa Nova, CEP 56.300-000 Zona Rural Petrolina/PE: Telefone (87) 2101-8050
- Campus Ouricuri** – Estrada do Tamboril SN, Zona Rural, Ouricuri/PE; CEP 56.200-000. Telefone: (87) 8122-4089
- Campus Floresta** - Rua Projetada, S/N - Caetano II - Floresta – PE. CEP: 56.400-000 | Telefone/Fax: (87) 3877-2797.
- Campus Salgueiro** - BR 232, Km 508, sentido Recife, Zona Rural – Salgueiro/PE. CEP: 56.000-000 Telefone: (87) 3421-0050
- Reitoria** – Rua Coronel Amorim, nº 76, Centro, Petrolina-PE. Telefone: (87) 2101-2350

5.2 A demanda de cada Campi e Reitoria está disposta a seguir, e deverá ser entregue rigorosamente conforme a mesma:

Item	Descrição	Unidade	Floresta	Ouricuri	Petrolina	Petrolina Rural	Reitoria	Salgueiro	Total
1	Abridor de lata inox . Dimensões Produto (Compr. X Larg. X Alt.): 263x47x50 mm, peso Líquido: 0,264 Kg, peso Bruto: 0,27 Kg.	Unidade	-	-	2	-	-	5	7
2	Acendedor de fogão - Acendedor de fogão tipo taco de golf.altura: 21cm. largura: 1,5cm..	Unidade	-	5	-	-	-	-	5
3	Acucareiro, material aço inox capacidade 440 G característicaa adicionais com colher	Unidade	-	-	4	-	-	-	4



4	Assadeira de alumínio, dimensões aproximadas: 31 cm x 21 cm x 5 cm	Unidade	2	-	-	-	-	5	7
5	Assadeira de alumínio, dimensões aproximadas: 35cm x 24 cm x 5 cm	Unidade	2	-	-	-	-	5	7
6	Assadeira de alumínio usinado, polido e alto brilho, retangular 40x60cm de 5cm de altura e espessura do alumínio de 3mm.	Unidade	1	-	-	-	-	-	1
7	Assadeira inox com grelha interna - Assadeira em aço inox 18/10, com grelha interna removível também em aço inox 18/10, com duas alças móveis, medindo 370 a 400mm de comprimento x 310 a 330 mm de largura x 60 a 75 mm de altura. Espessura mínima de 0,8mm..	Unidade	-	-	3	-	-	-	3
8	Assadeira refratário retangular grande - Assadeira refratária, material vidro temperado, cor incolor, transparente cristalino, auto brilho, sem trinca, sem falha, sem lasca, formato retangular, com bordas reforçadas, acabamento arredondado, tamanho grande, entre 360mmx190mm e 380mmx210mm. Características adicionais: aplicação servir alimentos, tampa em plástico atóxico cor branca ou leitosa. Marca de referência Duralex ou Marinex..	Unidade	-	-	-	-	-	1	1
9	Assadeira retangular média - Assadeira retangular em alumínio grosso, com duas alças móveis. Dimensões: altura 6,5cm a 7,5cm, largura 34cm a 36cm, comprimento 50cm a 52cm, Espessura mínima de 3mm..	Unidade	-	-	-	-	-	2	2
10	Assadeira retangular pequena - Assadeira retangular em alumínio grosso, com duas alças móveis. Dimensões: altura 4,5cm a 5,5cm, largura 30cm a 32cm, comprimento 40cm a 42cm, Espessura mínima de 3mm..	Unidade	-	-	-	-	-	2	2
11	Avental em tecido 100% algodão, de cor clara, sem estampas, sem bolsos, tamanho Grande, para uso em serviços de alimentação.	Unidade	-	-	10	-	-	-	10
12	Bacia plástica para 50L.	Unidade	2	-	-	-	-	10	12
13	Balde graduado em polipropileno transparente, fundo e borda reforçados, com alça de metal, capacidade para 11 litros	Unidade	-	6	-	5	-	-	11
14	Balde em polipropileno para lixo com tampa. Capacidade 100 Litros	Unidade	2	-	-	-	-	2	4
15	Balde de Plástico, capacidade para aprox. 20 Litros	Unidade	-	10	-	-	-	30	40
16	Balde em Plástico graduado, transparente, 20 litros, subdivisão 1000 ml.	Unidade	-	-	5	40	-	4	49



17	Balde em plástico graduado, transparente, capacidade 10 litros subdivisão 500 ml.	Unidade	-	-	-	-	-	4	4
18	Balde plástico com tampa com capacidade aproximada de 60 litros	Unidade	-	-	-	-	-	2	2
19	Bandeja retangular de alumínio 40x30x6 - Bandeja de alumínio fundido, tamanho aproximado de 40x 30 x 6 cm..	Unidade	2	-	-	-	-	-	2
20	Bandeja retangular de inox 40x30 - Bandeja inox retangular com alça, tamanho 40 x 30 cm.	Unidade	-	14	20	4	4	2	44
21	Bandeja retangular em aço inox, com asa, medindo 55x35cm	Unidade	-	1	7	-	-	2	10
22	Bandeja retangular plástica para refeição 47,5 x 32,7 x 2,3 cm CÔR BEGE, lavável em máquina de lavar louça..	Unidade	-	300	-	-	-	-	300
23	Bandeja redonda inox - Bandeja redonda inox, sem alça, diâmetro de 45 cm, altura de 3 cm, e espessura de 0,6 mm.	Unidade	-	6	12	-	-	2	20
24	Bandeja retangular inox - Bandeja retangular inox, sem alça, altamente durável, que mantém suas características originais e preserva a beleza com o tempo, com dimensão de 50x36 cm, altura de 2,5 cm, e espessura de 0,8 mm.	Unidade	-	-	-	-	-	2	2
25	Bandeja retangular plástica em polipropileno, 46,8x33x2,4 (CxLxA)	Unidade	4	8	-	5	-	5	22
26	Borrifador de plástico 500ml - Pulverizador plástico, em polietileno na cor natural, capacidade 500ml, gatilho com 3 opções de regulagem do esguicho (pulverização em leque, intermediária ou jato dirigido), 3 opções diferentes de estampas, além da natural (sem estampa)..	Unidade	-	-	-	-	-	10	10
27	Caçarola grande inox - Caçarola em aço inox 18/10, fundo triplo com duas alças e tampa. Dimesões: Altura 17 a 20cm, Diâmetro 23 a 26cm, Capacidade 7,5 a 8 litros, Espessura 0,7mm..	Unidade	-	-	-	-	-	2	2
28	Caçarola, material aço inox composto de baixo carbono com no mínimo 18% de cromo, e 10% de níquel, fundo triplo sendo a parte de dentro de aço inox composto de baixo carbono com no mínimo 18% de cromo e 10% de níquel, a parte do meio de alumínio e a parte de fora de aço inox composto de baixo carbono com no mínimo 18% de cromo e 10% de níquel. Características adicionais: com tampa em material aço inox, com duas alças, sendo em lado oposto da outra em aço inox, capacidade de 4,4litros 240mm de diâmetro.	Unidade	-	-	4	-	-	-	4



29	Caçarola média inox - Caçarola em aço inox 18/10, fundo triplo com duas alças e tampa. Dimesões: Altura 13 a 16 cm, Diâmetro 23 a 26cm , Capacidade 5,5 a 6,0 litros, Espessura não inferior a 0,7mm..	Unidade	-	-	4	-	-	-	4
30	Caixa organizadora - Caixa organizadora de plástico com as seguintes características: Grampos de base largas, como dobradiças, prendem a tampa firmemente. A caixa plástica. Transparente para fácil visualização do conteúdo, dispensando a etiquetagem externa. Projetadas em formatos modulares, permitindo o empilhamento fácil e ordenado. Dotados de base largas. Peso Mínimo: 2 kg, dimensão: (LXAXP) 27X13X40 CM, Capacidade: 600ml.	Unidade	5	-	-	-	-	-	5
31	Caixa plástica para acondicionamento de materiais, tipo 1016.	Unidade	6	-	-	-	-	-	6
32	Caixa plástica retangular com capacidade aproximada de 20 Litros. Tipo 1005	Unidade	1	-	-	-	-	7	8
33	Caixa plástica branca em Polipropileno Natural Empilhavel com tampa (52x32x18 cm).	Unidade	-	-	-	-	-	20	20
34	Caldeirão em aço inox com capacidade para 20 litros	Unidade	-	-	-	-	-	2	2
35	Caldeirão em alumínio 68 litros, com tampa e 2 alças rebitadas reforçadas. Altura: 43cm, Diâmetro: 45cm, , Espessura 2mm a 4mm..	Unidade	1	-	-	-	-	1	2
36	Caldeirão em alumínio 32,5 litros, com tampa e 2 alças rebitadas reforçadas. Altura: 32cm, Diâmetro: 36cm, Capacidade: 32,5 litros, Espessura 2mm a 4mm..	Unidade	2	-	-	-	-	2	4
37	Caldeirão em alumínio 15 litros, com tampa e 2 alças rebitadas reforçadas. Altura: 25 a 30cm, Diâmetro: 25 a 30cm, Capacidade: 15 a 15,8 litros, Espessura não inferior a 0,7mm..	Unidade	2	-	-	-	-	2	4
38	Caneca alumínio 4,5 litros ,tipohotel nº: 18, com cabo de baquelite - di36am. 18cm - alt. 18cm - vol. 4,5lts..	Unidade	-	-	-	-	-	1	1
39	Amolador para facas, com haste em aço carbono, revestida com cromo duro e cabo em polipropileno.	Unidade	-	-	-	-	-	1	1
40	Coador de Leite com tela de nylon circular, diâmetro de aprox. 30 cm	Unidade	-	-	-	5	-	4	9
41	colher de sobremesa descartável, embalagem pacote com 50 unidades..	Pacote	48	-	100	-	-	-	148
42	Colher descartável tipo refeição cor transparente, pacote com 50 unidades Produto Não Tóxico.	Unidade	48	-	100	-	-	-	148
43	Colher de polipropileno maciço de aproximado 35	Unidade	4	-	-	-	-	-	4



	cm								
44	Colher polietileno reforçada para caldeirão côncava - gr. 40 cm	Unidade	-	2	-	-	-	5	7
45	Colher polietileno reforçada para caldeirão côncava - gr. 30 cm	Unidade	-	-	-	-	-	5	5
46	Colher - colher de sobremesa inox..	Unidade	-	200	-	-	-	-	200
47	Colher de arroz para cozinha - Colher de arroz em aço inox inteiriça, com cabo de 400mm a 450mm, Ponteira com 100mm a 120mm, Material com espessura de 1,2mm a 1,4mm..	Unidade	-	-	12	-	-	6	18
48	Colher para café em aço inox com espessura de 0,8 mm.	Unidade	50	-	24	-	-	-	74
49	Colher de chá (12 a 14cm - 1,5 a 2mm), em aço inox 18/10 (monobloco). Peça única. Totalmente lisa, sem entalhados. Em perfeito estado, com brilho e sem riscos	Unidade	-	200	24	-	-	50	274
50	Colher de mesa forjada, monobloco em uma única peça, sem emendas, cabo forjado. Com as seguintes dimensões: comprimento: 202mm, espessura: 3,00mm..	Unidade	200	430	56	-	-	430	1116
51	Colher de polipropileno maciço de 35 cm	Unidade	-	-	-	-	-	4	4
52	Colheres descartável para lanche, pacote com 50	Unidade		5					5
53	Colher Espátula de Silicone Cabo Inox, suporta até 240 °C, Tamanho 26,5 cm, Segura, Antiaderente, Durável, Inodora, Confortável..	Unidade	-	-	4	-	-	-	4
54	Colher inox para coquetel com dimensão de 30cm e espessura de 2,5mm..	Unidade	-	2	-	-	-	-	2
55	Colher material aço inoxidável, tamanho grande, tipo suco, características adicionais cabo fino, comprimento 30,5 cm, espessura 1mm.	Unidade	-	-	2	-	-	-	2
56	Colher polietileno reforçada para caldeirão côncava - gr. 60 cm	Unidade	-	-	-	-	-	5	5
57	Colher tradicional em aço inox - Material: Aço Inox. Tamanho: 27cm..	Unidade	10	-	-	-	-	-	10
58	Concha em alumínio com 12 cm diâmetro, com cabo de 45 cm	Unidade	4	-	-	-	-	4	8
59	Concha em aço inox inteiriça, com cabo de 450mm a 500mm, Ponteira com 130mm a 140mm, Material com espessura de 1,2mm a 1,4mm..	Unidade	-	4	8	-	-	-	12
60	Concha em aço inox inteiriça, com cabo de 350mm a 400mm, Ponteira com 100mm a 120mm, Material com espessura de 1,2mm a 1,4mm..	Unidade	2	2	-	-	-	-	4
61	Concha para cereais em aço inox;com alça; com capacidade de 500g	Unidade	-	-	5	-	-	-	5



62	Concha em aço inox inteiriça, com cabo de 200mm a 250mm, Ponteira com 80mm a 90mm, Material com espessura de 1,2mm a 1,4mm..	Unidade	-	-	4	-	-	-	4
63	Conjunto de Xícaras de Café de Porcelana 12 Peças	Unidade	-	36	57	12	-	-	105
64	Copos descartável 180 ml pct 100 un	Pacote	750	20	-	40	-	-	810
65	Copo descartável 50 ml p/ café pct 100 un	Pacote	580	358	978	122	462	300	2800
66	Copo descartável 300 ml Pct com 100 unidades	Pacote	222	-	20	-	-	600	842
67	Copo descartável 200 ml Pct com 100 unidades	Pacote	315	39	1990	216	2060		4620
68	Copo descartável 250 ml - Copo descartável para caldo, material de poliestireno, capacidade de 250 ml	Pacote	-	12	12	8	-	-	32
69	Copo de vidro temperado, sem manchas, bolhas ou imperfeições, pé baixo, bojo arredondado e sem quininas. Capacidade aproximada: 210 ml. Medidas aproximadas: 6 Åz oz 20 cl h 100 mm Åz 60 mm 140 g. Caixa com 24 unidades.	Caixa	-	-	-	1	-	-	1
70	Copo plástico com asa.	Unidade	-	-	-	-	-	200	200
71	Jogo de copos light long drink 1cx com 6	Caixa	-	5	18	-	-	-	23
72	Cortador de Legumes Grande de uso industrial; Corpo em alumínio fundido e esmaltado; Tripé Soldado; Com duas molas; Navalha em aço inox; Colunas em aço maciço; Macho em plástico; Altura mínima: 120cm; Peso aproximado: 4,5kg; Pintura Eletrostática	Unidade	-	-	1	-	-	-	1
73	Descascador de legumes, manual de cabo plástico.	Unidade	4	-	-	-	-	4	8
74	Descascador de legumes com lâmina móvel - Descascador de legumes com lâmina móvel em aço inox em Cromo Molibdenio, com 40mm a 60mm. Cabo em aço inox, com encaixe da lâmina com possibilidade de afiação..	Unidade	-	-	2	-	-	-	2
75	deessorador plástico para queijo - Dessorador plástico para queijo Minas Padrão (800-1000g).	Unidade	10	-	-	-	-	-	10
76	Dispenser para papel toalha 2 dobras (23 x 23 cm), com frente de plástico ABS, travas laterais acionados por pressão, medida de aproximadamente 320 x 267 x 128 mm..	Unidade	-	-	-	-	-	5	5
77	Escorredor de massa em alumínio com diâmetro aproximado de 35 cm	Unidade	1	-	-	-	-	1	2
78	Escorredor de massa em alumínio com diâmetro aproximado de 45 cm	Unidade	2	-	-	-	-	2	4
79	Escorredor para pratos em aço inoxidável.	Unidade	2	-	-	-	-	2	4



80	Escumadeira nº14, aplicação: preparar e servir alimentos características: em alumínio, 14cm diâmetro, cabo com 43cm..	Unidade	-	-	-	-	-	2	2
81	Escumadeira tipo hotel nº12: Aplicação: preparar e servir alimentos; características: em inox, 12cm de diâmetro, cabo forjado com 34cm de comprimento.	Unidade	2	-	-	-	-	2	4
82	Escumadeira tipo hotel nº16: Aplicação: preparar e servir alimentos; características: em ino, 16cm de diâmetro, cabo forjado com 48cm de comprimento.	Unidade	2	-	4	-	-	-	6
83	Espátula com lamina flexível em aço, ponta arredondada e cabo em madeira - Lamina de 10 x 2 cm	Unidade	-	-	5	-	-	10	15
84	Espátula com lamina flexível em aço, ponta arredondada e cabo em madeira - Lamina de 15 x 2 cm	Unidade	-	-	-	-	-	10	10
85	Espátula com lamina flexível em aço, ponta arredondada e cabo em madeira - Lamina de 20 x 2,5 cm	Unidade	-	-	-	-	-	10	10
86	Espátula para bolo/torta, com design anatômico e texturizado, lamina em aço inox, rígida e resistente, cabo de polipropileno com proteção antibacteriana, comprimento do corpo de 287 mm, comprimento da parte inox de 156 mm e comprimento da lamina de 56 mm..	Unidade	-	-	3	-	-	-	3
87	Espátula para frituras em aço inox medindo aproximadamente 5" x 2.1/2"	Unidade	4	-	-	-	-	4	8
88	Espátula para frituras em aço inox medindo aproximadamente 6" x 3.1/2"	Unidade	2	-	-	-	-	2	4
89	Espátula rapadora em inox retangula, perfurada, com cabo em polipropileno branco. Medidas aproximadas: 160mm x 100mm..	Unidade	-	4	-	-	-	-	4
90	Faca para cortes de carnes, tipo peixeira, com cabo rígido, Não pode ser cabo em madeira.	Unidade	3	2	21	-	-	-	26
91	Faca com lâmina em aço inox e cabo em polipropileno de 7"	Unidade	3	-	-	-	-	-	3
92	Faca para descascar legumes e frutas com lâmina em aço inox e cabo em polipropileno de 3"	Unidade	2	-	-	-	-	3	5
93	Faca para descascar legumes e frutas com lâmina em aço inox e cabo em polipropileno de 4"	Unidade	2	2	-	-	-	2	6
94	Faca com lâmina em aço inox e cabo em polipropileno de 6"	Unidade	-	-	-	-	-	3	3
95	Faca com lâmina em aço inox e cabo em polipropileno de 7"	Unidade	-	-	-	-	-	3	3



96	Faca de corte, profissional, lâmina em aço inox de 8 polegadas e cabo em atileno branco.	Unidade	16	-	50	-	-	-	66
97	Faca de desossa de carne em aço inoxidável, cabo de polietileno, (12 cm).	Unidade	4	-	-	-	-	10	14
98	Faca de mesa em aço inox, medindo aproximadamente 18.50 cm	Unidade	100	480	144	-	-	130	854
99	Faca de plástico de alta resistência na cor branca. Ideal para utilizar em churrasco festas e eventos. Dimensões aproximadas da embalagem: 25,5 x 14 cm (AxL), pacote com 50 Unidades.	Unidade	96	15	-	-	-	-	111
100	Faca de sobremesa toda em aço inox 18/10 (monobloco). Com a ponta arredondada e levemente serrilhada. Com lâmina flexível, com tratamento térmico. Peça única. Com comprimento de 217mm e espessura do cabo de 8,0mm. Totalmente lisa, sem entalhes. Em perfeito estado, com acabamento impecável, com brilho e sem riscos. Marca Tramontina â?? Linha Cosmos.	Unidade	-	-	56	-	-	-	56
101	Faca fio liso inox "10" (25 cm)	Unidade	-	-	-	-	-	8	8
102	Faca para pão com lâmina em aço inox, fio ondulado e cabo em polipropileno 6"	Unidade	-	-	3	-	-	2	5
103	filtro de papel para coar café tipo melita ou superior 103. Caixa com 50 unidades.	Caixa	7	10	2	-	-	50	69
104	Forma retangular 20 x 8 x 5 cm de alumínio para bolo inglês/pão.	Unidade	6	-	-	-	-	-	6
105	Forma redonda de alumínio polido de alta qualidade para Hamburgue, redonda. Dimensões aproximadas: 02,0cm (alt.) x 12,0cm (diâmetro).	Unidade	-	-	5	-	-	-	5
106	Forma quadrada para pão de forma, toda em alumínio reforçado, inteira sem emendas, com tampa totalmente removível medindo de 18 a 22cm de comprimento por 9 a 12cm de largura e 7 a 10cm de altura. Capacidade para 250g	Unidade	-	-	10	-	-	-	10
107	Forma redonda plástica para queijo de 250g - 320g, perfil interno arredondado, com prensador com o mesmo perfil do fundo da forma e com dessorador, medidas internas de 90mm x 62mm.	Unidade	10	-	15	-	-	20	45
108	Forma retangular plástica, aprox. 1000g, com prensador e medidas internas de aprox. 175mm x 85mm x 109mm. Acompanhadas de dessorador.	Unidade	10	-	15	-	-	10	35



109	Frigideira 22 cm alumínio anti-aderente com revestimento interno anti-aderente e externo polido, é indicada para todos os tipos de fogões. Material: alumínio. Revestimento: interno anti-aderente altamente resistente a risco com 05 camadas de aplicação e externo polido. Pegador: cabo em aço inox com luva de silicone. Indicada para todos os tipos de fogões. Fácil limpeza: pode ser utilizado em lava louças. Peso aprox. com embalagem: 833 gramas. Dimensões aprox. do produto (D): 22 cm. Dimensões aprox. com embalagem (L x A x P): 24 x 4 x 45 cm.	Unidade	2	-	-	-	-	4	6
110	Frigideira 22 cm em inox 18/10, fundo triplo, com tampa, borda reta/perpendicular alta, para frituras. Dimesões: diâmetro 19 a 22cm, Altura: 7,0 a 7,8cm, espessura não inferior a 0,7mm, capacidade aproximada 1,9 litros. Cabo longo de 25cm a 35cm..	Unidade	-	-	-	-	-	2	2
111	Frigideira 28 cm alumínio e teflon, com cobertura interna antiaderente resistente. Cabo rebitado (ao menos 3 rebites grandes), com revestimento em silicone termoresistente, alça em alumínio na extremidade oposta, tipo pergaminho. Borda angulada tipo sautese. Dimensões: 28 a 31 cm de diâmetro, 4 a 5cm de altura, espessura não inferior a 3mm..	Unidade	2	-	-	-	-	-	2
112	Garfo de mesa material corpo aço inoxidável, tipo mesa, características adicionais comprimento 30 cm , espessura 3,00mm.	Unidade	100	480	44	-	-	30	654
113	Garfo de peixe, com quatro dentes, com uma pequena reentrância na metade dos dentes, para indicar que é utilizado para peixes) todo em aço inox 18/10 (monobloco, sem separação entre o cabo). Peça única. Com comprimento de 185mm e espessura 3,5mm. Totalmente lisa, sem entalhes. Em perfeito estado, com brilho e sem riscos.	Unidade	-	-	20	-	-	-	20
114	Garfo de plástico de alta resistência na cor branca. Ideal para utilizar em churrascos, festas e eventos. Dimensões aprox. da embalagem: 25,5x14cm (AxL), pacote com 50 unidades.	Pacote	100	15	-	-	-	-	115
115	Garfo para assado, material corpo aço inoxidável, comprimento aproximadamente 32 cm , aplicaçãol copa	Unidade	-	-	6	-	-	-	6



116	Garfo de sobremesa com quatro dentes, totalmente em aço inox 18/10, monobloco, Peça única. Com comprimento de 182mm e espessura de 3,5mm. Totalmente lisa, sem entalhados, em perfeito estado, com brilho e sem riscos. Marca Tramontina á?? Linha Cosmos	Unidade	-	20	-	-	-	-	20
117	Garrafa de vidro capacidade aprox. 500 mL, tampa plástica com rosca	Unidade	-	-	-	-	-	50	50
118	Garrafa térmica 1,8L, formato cilíndrico, material aço inoxidável, capacidade entre 1800ml e 1900ml, tamanhos aproximados de comprimento 144mm, largura 120mm, altura 357mm, características adicionais com tampa rosqueável, em plástico atóxico na cor preto, trava de segurança, em pressão (sistema serve-jato). Ampola material em vidro substituível, sem falhas, sem rachaduras, com quantidade de 2 paredes, material das paredes de vidro com fina camada nitrato prata. Serve sem destampar. Alça em plástico resistente e na cor preto.	Unidade	-	-	4	4	4	-	12
119	Garrafa térmica 1,2L, formato cilíndrico, material aço inoxidável, capacidade 1200ml, tamanhos aproximados de comprimento 144mm, largura 120mm, altura 356mm, características adicionais com tampa rosqueável, em plástico atóxico na cor preto, trava de segurança, em pressão (sistema serve-jato). Ampola material em vidro substituível, sem falhas, sem rachaduras, com quantidade de 2 paredes, material das paredes de vidro com fina camada nitrato prata. Serve sem destampar. Alça em plástico resistente e na cor preto.	Unidade	-	-	15	-	-	-	15
120	Garrafa térmica 1L - Garrafa térmica com capacidade para 1 litro, confeccionada em polipropileno, com tampa rosqueável, com sistema corta-gota,, alça acoplada no corpo, tampa em polipropileno, com ampola de vidro. Cor:verde.	Unidade	4	-	-	-	1	4	9
121	Garrafa térmica 3L - Garrafa térmica com capacidade para 3 litro, confeccionada em polipropileno, com tampa rosqueável, com sistema corta-gota,, alça acoplada no corpo, tampa em polipropileno, com ampola de vidro. Cor:verde.	Unidade	2	-	-	4	-	-	6
122	Garrafa térmica 5L, tampa rosqueável, confeccionada	Unidade	-	2	-	-	-	10	12



	em material atóxico e reciclável, resistente a impacto e queda, com copo, cores: Azul escuro ou vermelho, dimensões: Comprimento 202 mm - Largura 202 mm - Altura 304 mm.								
123	Garrafa térmica 1,5L em aço inox fosco	Peça	-	3	4	-	1	-	8
124	Garrafa Térmica 2,5 L material aço inoxidável altura 300mm, formato cilindro, diâmetro base 9 cm, diâmetro tampa 6cm, característica adicionais serve sem destampar, corpo liso	Unidade	-	-	4	-	-	2	6
125	Garrafa térmica 3 L inox, para café ou chá, material de inox, modelo sem apola, é compacta e resistente, feita em aço inox, altamente durável, deve manter a temperatura adequada para líquidos frios ou quentes.	Unidade	-	-	-	-	3	1	4
126	Jarra em vidro transparente cap. 2L, alça em mesmo material, sem tampa, para servir suco ou água.	Unidade	5	8	27	-	3	2	45
127	Jarra em vidro transparente, cap 1,5L	Unidade	-	-	-	-	-	5	5
128	Jarra 2 L material aço inoxidável, modelo cilíndrico, aplicação água/suco. Características adicionais: aparador de gelo, alça, tampa articulada fixa.	Unidade	-	5	8	-	-	-	13
129	Jarra plástica com capacidade aproximada de 4 litros	Unidade	5	-	-	-	-	5	10
130	Lixeira com pedal com capacidade aproximada de 15 litros	Unidade	-	-	-	-	-	1	1
131	Luva plástica transparente que protege os alimentos e produtos do contato das mãos, mantendo a higiene na atividade de contato ou manipulação de alimentos e/ou materiais. Tamanho único. Aplicação: restaurantes, confeitarias, cozinhas industriais, bufês, congêneres. Confortável, segura e resistente.	Par	200	-	-	-	-	-	200
132	Pá de bico, cabo madeira, aplicação manutenção predial, material aço forjado, tamanho 270 x 320, comprimento cabo 1, características adicionais olho com diâmetro de 34 mm.	Unidade	-	-	-	-	-	10	10
133	Panela caçarola - Panela Caçarola Hotel Nº. 28 Alumínio. Padrão Alumínio ABC ou superior.	Unidade	2	2	-	-	-	-	4
134	Caldeirão 10,0 lts. (Alumínio 2mm de espessura), com alças resistente na lateral externa, com tampa, com pegador resistente a aquecimento na tampa	Unidade	-	2	-	-	-	-	2
135	Panela de alumínio com tampa de 5L	Unidade	2	-	-	-	-	2	4
136	Panela de alumínio com tampa de 40L	Unidade	2	-	-	-	-	3	5



137	Panela de alumínio com tampa de 20L	Unidade	-	1	-	-	-	2	3
138	Panela de pressão 22 litros	Unidade	1	-	-	-	-	1	2
139	Panela de pressão 7,5 L, em aço inox 18/10, fundo triplo, com no mínimo 1,2mm de espessura. Tampa com encaixe tipo rosca curta, contendo válvulas de segurança e cabo longo idêntico ao cabo da parte inferior da panela. Cabo longo resistente à temperatura e alça na extremidade oposta tipo pergaminho, também resistente à temperatura. , Diâmetro de 23 a 27cm.,	Unidade	-	2	2	-	-	-	4
140	Panela 5L, em aço inox 18/10, fundo triplo com tampa e cabo longo. Dimensões: Altura 10 a 13cm, Diâmetro 23 a 25cm, Espessura não inferior a 0,7mm..	Unidade	-	2	-	-	-	-	2
141	Pano de chão para limpeza, fibra de algodão, textura grossa, alvejado, medindo no mínimo 85 cm de comprimento X 55 cm de largura..	Unidade	-	-	-	6	-	-	6
142	Pano de copa branco liso 40x68 cm, 90% de algodão no mínimo..	Unidade	26	20	54	-	-	-	100
143	Panos de limpeza com microporos, substituto dos panos de prato em unidades de alimentação. Sem fiapos. Rolo com 300 m	Rolo	-	-	-	1	-	-	1
144	Papel alumínio - Papel Alumínio 45cm x 7,5 metros.	Rolo	2	-	-	40	-	-	42
145	Papel alumínio - Papel alumínio 30cm x 7,5 metros.	Rolo	-	4	40	4	-	-	48
146	Papel filme de pvc transparente, rolo com 28 cm de largura e 15 metro de comprimento, gramatura de 1,134g/m2 e de boa aderência.	Rolo	-	5	20	-	-	-	25
147	Pá quadrada para pedreiro, com cabo de madeira de 74cm- Para coleta de solo. "	Unidade	-	-	-	-	-	10	10
148	Peneira com cabo longo, toda em aço inox. Cabo longo tipo aro, de 18 a 20cm. Diâmetro 180 a 200mm. Trama fina em aço inox.	Unidade	1	3	-	-	-	-	4
149	Pastel seco Staedlter Karat 12 cores	Unidade	-	-	-	-	-	5	5
150	Pedra de afiar em carbetto de silício dupla face. Características adicionais: uma face em granulometria grossa para desbaste e outra face em granulometria fina para acabamento. Aplicação: afiar facas, cutelos e tesouras. Dimensões: 203x50x25mm..	Unidade	2	-	-	-	-	-	2
151	Pegador de alimentos, material aço inoxidável, aplicação servir massas, tamanho médio.	Unidade	4	-	4	-	-	4	12



152	Peneira 18cm em aço inox com cabo em polipropileno na cor branca..	Unidade	2	-	-	5	-	-	7
153	Peneira 18 cm plástica feita em material de polipropileno, com cabo, com rede em poliéster de 1 x 1 mm.	Unidade	-	-	-	-	-	5	5
154	Pinça 30 cm para Alimentos de Silicone - Pinça para Alimentos de Silicone, 100% Silicone, Resistência: - 40º C A 240º C, Antiaderente, Não risca, Segura, Durável, Inodora, Higiênica.	Unidade	-	-	5	-	-	-	5
155	Porta guardanapo, material aço inoxidável, largura 5 cm, altura 10 cm, comprimento 13 cm.	Unidade	-	-	9	-	-	-	9
156	Potes Herméticos de vidro 1l	Unidade	-	-	3	-	-	-	3
157	Prato - Prato de pao porcelana..	Unidade	-	-	20	-	-	-	20
158	prato - Prato de sobremesa porcelana..	Unidade	-	-	44	-	-	-	44
159	Prato de mesa fundo - Prato de mesa fundo, em vidro branco leitoso, auto-brilho, sem aba, sem metais pesados, de maior resistência a impacto, que não infiltra água, resistente a detergentes no processo de limpeza, resistente ao risco, resistente a variações bruscas de temperatura, e que conserve o calor do alimento. Com 27 cm de dimensão. Peso aproximado? 490 gPode ser lavado na máquina de lavar louça..	Unidade	-	-	44	-	-	-	44
160	Prato oval de porcelana vitrificada, resistente e isenta de porosidade com formato externo oval e três cavidades arredondadas. Dimensões: 17,3cm x 12,5cm, h = 2,5cm. Marca de referência: Porcelana Schmidt	Unidade	-	-	6	-	-	-	6
161	Prato para bolo com pé, em vidro, diâmetro aproximado de 30,5 cm, altura 25 cm	Unidade	-	-	6	-	-	-	6
162	Prato para bolo inox - Prato para bolo inox, com acabamento fosco, sem alça, altamente durável, que mantém suas características com o tempo de uso, com diâmetro de 41 cm, e espessura de 0,8 mm..	Unidade	-	-	4	-	-	-	4
163	Prato quadrado pequeno raso borda baixa (20 a 22cm) - Prato quadrado pequeno em porcelana, de cor branca, acabamento liso e sem detalhes, medindo de 20 a 22cm de lado com cantos arredondados, sem rebarbas, sem saliências, sem reentrâncias, sem fissuras, sem lascas, borda baixa..	Unidade	-	-	6	-	-	-	6



164	Prato raso 24 a 26cm em porcelana, de cor branca, acabamento liso e sem detalhes, de diâmetro com cantos arredondados, sem rebarbas, sem saliências, sem reentrâncias, sem fissuras, sem lascas, com borda..	Unidade	-	-	24	-	-	-	24
165	Prato raso descartável - Prato descartável raso -, Cor Branco, Diâmetro 200mm, Material: Poliestireno Atóxico, Pacote: 10 Unidades.	Unidade	20	-	-	-	-	-	20
166	Prato retangular30x20cm - Prato retangular grande em porcelana, de cor branca, acabamento liso e sem detalhes, com cantos arredondados, sem rebarbas, sem saliências, sem reentrâncias, sem fissuras, sem lascas, borda baixa..	Unidade	-	-	6	-	-	-	6
167	Prato retangular 15,2x24,2 cm, h = 2,5 cm, de porcelana vitrificada, resistente e isenta de porosidade com formato retangular.	Unidade	-	-	6	-	-	-	6
168	Ralador 4 faces em aço inox.	Unidade	3	2	-	-	-	3	8
169	(Saca rolas) profissional sommelier 2 estágios comprimento 137mm, possuindo com cinco espirais em aço temperado e revestido em teflon. Corpo em ABS especialmente desenhado para permitir uma empunhadura ergonomicamente perfeita. Possui lâmina serrilhada para cortar a cápsula e sem abridor de garrafa	Unidade	-	-	-	5	-	-	5
170	Socador de alimentos, material Vidro.	Unidade	-	-	25	-	-	-	25
171	Suporte de papel toalha - Suporte Papel Toalha Interfolhado Abs Premisse na cor branca.	Unidade	-	-	4	-	-	-	4
172	suporte de parede para copo descartavel de cafe 50 ml. (dispenser em acrílico), medidas 48cm de altura x 11,5 de largura x 10,7cm de profundidade, diametro da boca de 5cm.	Unidade	-	2	-	-	-	-	2
173	Suporte para copos descartáveis - Suporte/dispensador de copos descartáveis 180 / 200 ml, libera apenas um copo de cada vez (sistema com uma espécie de trava móvel que retem os copos), confere higiene e proteção contra contaminações, por apresentar uma estrutura fechada,.	Unidade	11	-	-	-	1	-	12
174	Tábua de corte AZUL de polipropileno – 500 x 300 x 15mm – azul para peixes	Unidade	-	-	80	-	-	2	82
175	Tábua de corte VERMELHA para uso em carnes vermelhas, medindo aproximadamente 400x500x15mm,.	Unidade	1	3	5	-	-	-	9



176	Tábua de corte BEGE, fabricadas em plásticos (polietileno) de alta qualidade, são inquebráveis e impermeáveis. de fácil higienização, evitam a proliferação de bactérias, fungos e odores desagradáveis. sem canal, com furos para dependurar. Antideslizantes, Atóxicas, não desgastam o fio da faca, aprovadas pela ANVISA cor bege. tamanhos: 600x400x20 mm.	Unidade	-	-	2	-	-	-	2
177	Tábua de corte BRANCA, fabricadas em plásticos (polietileno) de alta qualidade, inquebráveis e impermeáveis. de fácil higienização, evitam a proliferação de bactérias, fungos e odores desagradáveis. sem canal, com furos para dependurar. Antideslizantes, Atóxicas, não desgastam o fio da faca, aprovadas pela ANVISA. tamanhos: 600x400x20 mm. Cor branca.	Unidade	-	-	3	-	-	-	3
178	Tábua de corte VERDE, fabricadas em plásticos (polietileno) de alta qualidade, inquebráveis e impermeáveis. de fácil higienização, evitam a proliferação de bactérias, fungos e odores desagradáveis. sem canal, com furo para dependurar na Antideslizantes, Atóxicas, não desgastam o fio da faca, aprovadas pela ANVISA. cor verde. tamanhos: 600x400x20 mm.	Unidade	-	-	2	-	-	-	2
179	Tábua plástica de polietileno na cor branca, para carnes e legumes, atóxica, Aprox. 23,3x29,5cm	Unidade	-	-	-	-	-	30	30
180	Tábuas de corte AMARELA, em polietileno, com 500 x 400 mm comprimento, com sulcos para barrar escoamento de sangue.	Unidade	-	-	5	-	-	-	5
181	Taça de vidro 1000 ML, tipo Marie pé baixo para buffet, tipo bomboniê, forma arredondada, sem imperfeições e marcas, borda arredondada, bem acabada, vidro temperado transparente incolor liso. Tamanho aproximado do pé: 800 a 100mm. Tamanho aproximado do globo: altura 155mm, diâmetro 135mm.	Unidade	-	-	-	-	24	-	24
182	Taça de vidro 250 mL, sem manchas, bolhas ou imperfeições, pé baixo, bojo arredondado e sem quinas. Capacidade aproximada: 250 ml. Caixa com 24 unidades.	Unidade	-	12	96	-	-	-	108
183	Taça de Vidro 400 mL para Água	Unidade	-	12	36	-	36	-	84



184	Termômetro de cozinha. Termômetro espeto (Lapiseira) modelo DT 625 / Faixa de medição – 50 a 150 C / Haste 125 MM (12,5 CM);	Unidade	1	-	-	-	-	1	2
185	Termômetro para calda e chocolate com temperatura variando de 0° - 200° C, em vidro, com coluna de líquido atóxico e sem mercúrio, temperatura em celsius, comprimento de aproximadamente 30cm, contendo estrutura para fixar na borda da panela confeccionada em aço inox.	Unidade	1	-	-	-	-	-	1
186	Vasos plásticos para plantas com capacidade para 3 kg	Unidade	-	50	-	-	-	-	50
187	Vasos plásticos para plantas com capacidade para 5 kg	Unidade	-	50	-	-	-	-	50
188	Xícara de chá com alça e alta, de porcelana vitrificada, resistente e isenta de porosidade. Capacidade: 190 ml.	Unidade	-	-	24	-	-	-	24
189	Xícara de Chá - Cilíndrica em porcelana branca lisa com pires. Xícara capacidade 200mL. Porcelana na cor branca, acabamento liso e sem detalhes, com cantos arredondados, sem rebarbas, sem saliências, sem reentrâncias, sem fissuras, sem lascas.	Unidade	-	-	18	-	-	-	18
190	Tábua de corte de polipropileno – 500 x 300 x 15mm. Cor Branca	Unidade	-	-	40	-	-	-	40
191	Cabo de Kole com alças de platina. Deverá conter anel em uma das extremidades.	Unidade			6				6
192	Pipeta Motorizada – Modelo tipo AID, destinada para dispensação de volumes de 1 a 100milímetros, destinada para uso em pipetas de plástico ou vidro, bivolt, possuindo filtro e válvula de segurança	Unidade			6				6
193	Micropipeta Automática – volume: ajuste manual; Faixa de volume: de 100ul até 1000ul.	Unidade	-	-	6	-	-	-	6
194	Autoclave Vertical – Câmara simples para esterilização de materiais e utensílios diversos, em aço inox AISI 304; Capacidade aproximada de 50l; gabinete em chapa de aço com tratamento anticorrosivo e acabamento em epóxi eletrostático; tampa em bronze fundido; resistência tubular de imersão blindada; painel com chave seletora de calor (três estágios); manômetro com escala de pressão (0 a 3,0 Kg/cm²) e temperatura (100 a 143°C); cestos internos em aço inox AISI 304; sistema de abertura da tampa por intermédio de pedal.	Unidade	-	-	3	-	-	-	3



195	Termoblocos – Banho Seco – Não usa água na câmara; mostrador digital de 02 dígitos; precisão de controle da temperatura: 0,2°C; faixa de trabalho: de 20 até 75°C; suporte para tubos de 13 e 16; voltagem 220V.	Unidade	-	-	2	-	-	-	2
196	Agitador magnético com aquecimento – Temperatura regulável de ambiente até 370°C; alimentação 220 Volts; intervalo de velocidade de 0 até 1200 rpm; capacidade de agitação de 10 até 15 litros.	Unidade	-	-	6	-	-	-	6
197	Agitador de tubos tipo vortex – sistema de apoio antiderrapante; intervalo de velocidade de 0 até 3000 rpm; seleção de velocidade analógico; controle de velocidade eletrônico; alimentação 220 volts; tipo de movimento: orbital.	Unidade	-	-	3	-	-	-	3
198	Câmara de incubação para BOD – alimentação 220volts; capacidade mínima de 334 litros; temperaturas de trabalho: -10 até 60°C; gabinete construído em aço 1020 com pintura eletrostática anticorrosiva; câmara interna de poliestireno.	Unidade	-	-	3	-	-	-	3
199	Agitador Vibratório de peneiras – alimentação 220 volts; peneiras: 06 unidades. Uma de cada medida: 100, 75, 50, 19, 8 e 2 milímetros; material das peneiras: aço inox; possuir regulagem da intensidade da vibração.	Unidade	-	-	1	-	-	-	1
200	Centrífuga para Tubos tipo Butirômetro – alimentação 220 volts; capacidade de 10 tubos; intervalo de velocidade: 0 até 1500 rpm; controle de velocidade: analógico ou digital.	Unidade	-	-	1	-	-	-	1
201	Analisador de leite Multiparâmetros – Análise de gordura, proteína, lactosa, extrato seco, sólidos (minerais), densidade, água adicionada, ponto de congelamento, temperatura, pH e condutividade; alimentação 220 volts; Porta Serial RS232 ou USB para conectar ao computador; indicado para análise de leite de vaca, ovelha, búfala, camela, ilhama, desnatado, UHT, nata, soro e outros derivados do leite; revestido em aço inoxidável.	Unidade	-	-	1	-	-	-	1



202	Evaporador rotativo a vácuo composto de suporte provido de levantamento rápido, coluna de condensação com serpentina dupla 1200cm ² de área de troca, sistema de realimentação contínua e quebra vácuo, junta de acoplamento totalmente em PTFE, autocompensável aos desgastes proporcionando pressões menores que 4 mbar, Banho de aquecimento modelo 550, cuba em aço inoxidável Ø 25 x 12cm de altura e com capacidade de 4 litros e sistema de aquecimento de 1200W controlado por termostato capilar de 30 a 120°C precisão de ± 2°C, motor totalmente fechado com rotação controlado por circuito eletrônico de 5 a 210 RPM, acompanha balão de evaporação JC 24/40 e o receptor com JE 35/20 ambos de 1000ml e garras e grampos de fixação, Disponível em 115V ou 230V 50-60HZ 80W.	Unidade	-	-	2	-	-	-	2
203	Homogeneizador de Amostras Patogenicas e Microbianas, Tipo Stomarc: Aplicação: Homogeneizador de amostras totalmente isenta de contaminacao, usando-se sacos plasticos esterilizados por irradiacao gama Estrutura: - caixa em chapa de aco com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostatica em epoxi, e tampa em acrilico - com duas pas - container para bolsa plastica descartavel para 80 ate 400 ml., variador eletronico de velocidade de 50 a 350 BPM, com conversor de frequencia microprocessado com leitura digital, velocidades pré programadas - moto redutor de 120 watts forza de 5,2 Nm. Temporizador: - chave para funcionamento continuo ou para uso programado pelo timer - timer eletronico digital para programacao de tempo de 9 segundos a 99 horas Energia: - sistema de protecao, fim de curso (o equipamento nao e acionado se a tampa estiver aberta) - cabo de energia trifilar com aterramento, dupla isolacao com tomada e plug de tres pinos,- 220 volts, 60 hz.. Acessorios: - 100 saquetas esterilizadas capacidade 400 ml. de amostra - suporte para 13 saquetas, em chapa de aco inox AISI 304, com travessas e grampos de fixacao. COM CERTIFICADO DE CALIBRACAO RASTREAVEL A RBC E	Unidade	-	-	2	-	-	-	2



INMETRO									
---------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

6 AVALIAÇÃO DO CUSTO E PREÇOS MÁXIMOS ADMITIDOS PELA ADMINISTRAÇÃO.

6.1 O custo estimado máximo total da presente contratação é de **R\$ 183.297,90 (Cento e oitenta e três mil duzentos e noventa e sete reais e noventa centavos)**.

6.2 O custo estimado foi apurado a partir de mapa de preços constante do processo administrativo, elaborado com base em orçamentos recebidos de empresas especializadas.

7 RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

7.1 Os bens serão recebidos:

7.1.1. Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta.

7.1.2. Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta, e sua consequente aceitação, que se dará até **15 (quinze) dias** do recebimento provisório.

7.1.3. 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.



7.2. O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente, conforme art.73,I, alínea a e b, Lei 8.666/93.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. A Contratada obriga-se a:

8.1.1. Efetuar a entrega dos bens em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia;

8.1.1.1. Os bens devem estar acompanhados, ainda, quando for o caso, do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

8.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

8.1.2.1. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de **15 (quinze) dias**, o produto com avarias ou defeitos;

8.1.3. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;

8.1.4. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 10 (dias) 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;

8.1.6. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;

8.1.7. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE



9.1. A Contratante obriga-se a:

- 9.1.1. Receber provisoriamente o material, disponibilizando local, data e horário;
- 9.1.2. 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 definitivos;
- 9.1.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- 9.1.4. Efetuar o pagamento no prazo previsto na seção XXXVII do edital.

10. MEDIDAS ACAUTELADORAS

10.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA

10.2. O prazo de execução do presente instrumento iniciará a partir da assinatura do Contrato, com a vigência vinculada ao exercício financeiro.

11. CONTROLE DA EXECUÇÃO

11.1. A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

11.1.1. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, 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 fiscal do contrato anotará 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 faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 12.1. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado às seguintes penalidades:
 - 12.1.1. Advertência por escrito;
 - 12.1.2. Multa de mora de 0,33% ao dia (zero vírgula trinta e três por cento sobre o valor do contrato por dia de atraso);
 - 12.1.3. Multa compensatória de 5 % (cinco por cento) sobre o valor do contrato;
 - 12.1.4. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
 - 12.1.5. 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo de 02 (dois) anos.
- 12.2. A inexecução total ou parcial do contrato sujeitará o contratado às seguintes penalidades:
 - 12.2.1. Advertência por escrito;
 - 12.2.2. Em caso de inexecução parcial, multa compensatória de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato por ocorrência, até o limite de 5% (cinco por cento);
 - 12.2.3. Em caso de inexecução total, multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato;
- 12.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
 - 12.3.1. 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de 02 (dois) anos.
- 12.4. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar a ata de registro de preços, o contrato ou documento equivalente, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União e, será descredenciado no SICAF pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais.
- 12.5. As sanções de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão também ser aplicadas às empresas ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos por esta Lei:



- 12.6. Tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 12.7. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 12.8. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 12.9. As penalidades serão aplicadas após regular processo administrativo, em que seja assegurado ao licitante o contraditório e a ampla defesa, com os meios e recursos que lhes são inerentes.
- 12.10. A multa será descontada da garantia do contrato e de pagamentos eventualmente devidos pela Administração.
- 12.11. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública é de competência exclusiva do Ministro de Estado.
- 12.12. As demais sanções são de competência exclusiva do IF Sertão – PE *Campus* Petrolina.

Petrolina-PE, 13 de agosto de 2012.

Reinaldo de Souza Dantas

Coordenador de Administração e Planejamento IF Sertão PE
Ratificando demanda de demais Campi e Reitoria

Arão Cardoso Viana

Coordenação Tecnologia de Alimentos
IF Sertão PE – Campus Petrolina

APROVO:

O presente Termo de Referência de acordo com o inciso II do Artigo 9º do Decreto nº 5.450/2005, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias à **EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS PARA O LABORATÓRIO DO CURSO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS PARA ATENDER O IF SERTÃO-PE REITORIA E DEMAIS CAMPI**, a partir da data de assinatura do contrato, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto, seu custo e todos os critérios para participação de forma clara e concisa.

Petrolina-PE, 13 de agosto de 2012.

Artidônio Araújo Filho

Diretor Geral
IF Sertão PE *Campus* Petrolina



ANEXO II

DECLARAÇÃO

A empresa, inscrita no CNPJ nº, DECLARA, em atendimento ao previsto no edital de **Pregão Eletrônico nº**, no art. 32, § 2º, da Lei nº 8.666/93, e no item 7.1., inciso IV, da Instrução Normativa MARE nº 05/95, a inexistência de fato superveniente impeditivo da sua habilitação.

Local e data

Assinatura e carimbo

(representante legal)



ANEXO III

DECLARAÇÃO

A empresa, inscrita no CNPJ nº, DECLARA, em atendimento ao previsto no edital de **Pregão Eletrônico nº**, que não possui em seu quadro de pessoal empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

Local e data

Assinatura e carimbo

(representante legal)



ANEXO IV

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2012

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 09/2012

PROCESSO Nº 23415.000076/2012-19

VALIDADE: **12 (DOZE) MESES**

Aos **XX** dias do mês de **XXXX** de **XXXX**, a União, por intermédio do **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO – CAMPUS PETROLINA**, com sede no município de Petrolina, inscrito no CNPJ sob o nº 10.830.301/0003-68, neste ato representado por seu Diretor Geral, Artidônio Araujo Filho, nomeado pela Portaria nº 54, de 19/02/2009, publicada em 20/02/009,

Nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.931, de 2001; do Decreto nº 3.555, de 2000; do Decreto nº 5.450, de 2005; do Decreto nº 3.722, de 2001; aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 1993, e as demais normas legais correlatas;

Em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 09/2012**, conforme Ata publicada em **XX/XX/XXXX** e homologada pelo **XXXX**;

Resolve REGISTRAR OS PREÇOS para a eventual contratação dos itens a seguir elencados, conforme especificações do Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela empresa **XXXX**, inscrita no CNPJ sob o nº **XXXX**, com sede na **XXXX**, CEP **XXXX**, no Município de **XXXX**, neste ato representada pelo(a) Sr(a). **XXXX**, portador(a) da Cédula de Identidade nº **XXXX** e CPF nº **XXXX**, cuja proposta foi classificada em **XX** lugar no certame.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.O objeto desta Ata é o registro de preços para eventual aquisição de Equipamentos para os laboratórios dos campi do IF Sertão PE, visando atender às necessidades do IF- Sertão Pernambuco Campus Petrolina, conforme especificações do Termo de Referência e quantidades estabelecidas abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	MARCA/ FABRICANTE	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO
------	-----------------------------	----------------------	------------	-------------------

--	--	--	--	--

2.A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

3.O órgão gerenciador será o **IF SERTÃO PE/ CAMPUS PETROLINA.**

3.1.São Órgãos Participantes:

3.1.1.**Reitoria:** Rua Coronel Amorim, nº 76, Petrolina - PE – Brasil CEP: 56.314-520 | Telefone: (87) 2101- 2350.

3.1.2.**Campus Petrolina Zona Rural** – ROD BR 235 KM 22 sentido Petrolina – Casa Nova, CEP 56.300-000 Zona Rural Petrolina/PE: Telefone (87) 2101-8050

3.1.3.**Campus Ouricuri** – Estrada do Tamboril SN, Zona Rural, Ouricuri/PE; CEP 56.200-000. Telefone: (87) 8122-4089

3.1.4.**Campus Floresta** - Rua Projetada, S/N - Caetano II - Floresta – PE. CEP: 56.400-000 | Telefone/Fax: (87) 3877-2797.

3.1.5.**Campus Salgueiro** - BR 232, Km 508, sentido Recife, Zona Rural – Salgueiro/PE. CEP: 56.000-000 Telefone: (87) 3421-0050

4.Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços, ainda, qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas no Decreto nº 3.931, de 2001, e na Lei nº 8.666, de 1993.

5.Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

6.As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100% (cem por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.



7. Todo órgão, antes de contratar com o fornecedor registrado, deve assegurar-se que a contratação atende a seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados, conforme artigo 3º do Decreto nº 3.931, de 2001.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8. A Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 (doze) meses**, a contar da data de publicação no diário oficial.

9. Referida vigência tem como fundamento o art. 15, § 3º, inc. III, da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA - DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

11. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

12. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o órgão gerenciador deverá:

12.1 Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

12.2 Frustrada a negociação, liberar o fornecedor do compromisso assumido;

12.3 Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

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

1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e
2. Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.



14. Não havendo êxito nas negociações, e constatando-se que o aumento suscitado reflete os valores praticados no mercado o órgão gerenciador poderá:

14.1 Revogar da Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 12 do Decreto 3.931/01; ou

14.2. Aplicar o art. 65, II alínea “d”, da Lei 8.666/93, para rever o preço registrado em razão da superveniência de fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, restando ao órgão gerenciador da Ata a responsabilidade de promover as necessárias negociações junto aos seus detentores, respeitando a ordem de classificação.

15. A cada pedido de revisão de preço deverá a Contratada comprovar e justificar as alterações havidas na planilha apresentada anteriormente, demonstrando analiticamente a variação dos componentes dos custos devidamente justificada.

16. Na análise do pedido de revisão, dentre outros critérios, a Contratante adotará, para verificação dos preços constantes dos demonstrativos que acompanhem o pedido, pesquisa de mercado dentre empresas de reconhecido porte mercantil, produtoras e/ou comercializadoras, a ser realizada pela própria unidade, devendo a deliberação, o deferimento ou indeferimento da alteração solicitada ser instruída com justificativa da escolha do critério e memória dos respectivos cálculos, para decisão da Administração no prazo de 30 (trinta) dias. Todos documentos utilizados para a análise do pedido de revisão de preços ser devidamente autuados, rubricados e numerados, sendo parte integrante dos autos processuais.

17. É vedado à contratada interromper a prestação de serviço enquanto aguarda o trâmite do processo de revisão de preços, estando, neste caso, sujeita às sanções previstas no Edital Convocatório, salvo a hipótese de liberação do fornecedor prevista nesta Cláusula.

18. A contratada/detentora da ata de registro de preços poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço na ocorrência de fato superveniente que venha a comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou força maior devidamente comprovados.

19. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação parcial ou total da Ata de Registro de Preços, mediante publicação no Diário Oficial da União.

20. É proibido o pedido de revisão com efeito retroativo.

21. Não cabe repactuação ou reajuste de preços da contratação.



22. Havendo qualquer alteração, o órgão gerenciador encaminhará cópia atualizada da Ata de Registro de Preços aos órgãos participantes, se houver.

CLÁUSULA QUINTA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

23. O fornecedor terá o seu registro cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando:

23.1 Não cumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

23.2 Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, ou não assinar o contrato, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

23.3 Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

23.4 Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;

23.5 Não mantiver as condições de habilitação durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

24. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior.

25. Em qualquer das hipóteses acima, o órgão gerenciador comunicará o cancelamento do registro do fornecedor aos órgãos participantes, se houver.

CLÁUSULA SEXTA - DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES

26. A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993, e obedecidos os requisitos pertinentes do parágrafo 4º, do artigo 3º, do Decreto nº 3.931, de 2001.

26.1 As condições de fornecimento constam do Termo de Referência anexo ao Edital e da Ata de Registro de Preços, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.



27.O órgão convocará a fornecedora com preço registrado em Ata para, a cada contratação, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, efetuar a retirada da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, ou assinar o Contrato, se for o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.

27.1 Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.

28.Antes da assinatura do Contrato ou da emissão da Nota de Empenho, a Contratante realizará consulta “on line” ao SICAF e ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados - CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

29.A Contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

30.É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto do contrato.

31.A Contratada deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

32.Durante a vigência do contrato, a fiscalização será exercida por um representante da Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços, de tudo dando ciência à Administração.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

33.Cada contrato firmado com a fornecedora terá vigência com a vigência vinculada ao exercício financeiro, a partir da data da assinatura ou retirada do instrumento, nos termos do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA OITAVA - DO PREÇO

34.Durante a vigência de cada contratação, os preços são fixos e irremovíveis.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

35.A Contratada obriga-se a:

35.1 Efetuar a entrega dos bens em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia;



- 36 Os bens devem estar acompanhados, ainda, quando for o caso, do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
- 36.1 O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** o produto com avarias ou defeitos;
- 36.2 Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;
- 36.3 Comunicar à Administração, no prazo máximo de **10 (dez) dias** que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 36.4 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 36.5 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada;
- 36.6 Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
- 37 A Contratante obriga-se a:
- 37.1 Receber provisoriamente o material, disponibilizando local, data e horário;
- 37.2 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 definitivos;
- 37.3 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- 37.4 Efetuar o pagamento no prazo previsto.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO



38. Os bens objeto deste Termo de Referência serão recebidos na forma da Seção **XXXIV** do **Edital**.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO PAGAMENTO

39. O pagamento dar-se-á na forma da Seção **XXXVII** do **Edital**.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO CONTROLE DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

40. A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.
41. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, 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.
42. O fiscal do contrato anotará 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 faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

43. A apuração de sanções e a aplicação de sanções dar-se-á na forma da **Seção XXXIX** do edital.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

44. Será anexada a esta Ata cópia do Termo de Referência.
45. Integram esta Ata, independentemente de transcrição, o Edital e Anexos do **Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 09/2012** e a proposta da empresa.



46. Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 5.450, de 2005, do Decreto nº 3.555, de 2000, do Decreto nº 3.931, de 2001, do Decreto nº 3.722, de 2001, da Lei Complementar nº 123, de 2006, e da Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente.

47. O foro para dirimir questões relativas à presente Ata será o de Petrolina-PE, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Petrolina, **XX** de **XXXX** de **XXXX**.

Representante do Órgão

Representante da Empresa



ANEXO V

MINUTA DO CONTRATO Nº ____ /2012

Contrato de fornecimento de eventual aquisição parcelada de materiais hidráulico, elétrico, de construção e marcenaria e ferramentas para atender o IF SERTÃO PE reitoria e demais Campi que entre si celebram o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO, e a EMPRESA _____, na forma abaixo:

O Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Sertão Pernambucano, CNPJ nº _____, com sede a BR 407, km 08 – Jardim São Paulo – Petrolina- PE, neste ato representado pelo seu Diretor , Artidônio Araujo Filho, brasileiro, casado, professor, RG. nº xxxxxx e CPF nº xxxxxx, doravante denominado apenas CONTRATANTE, e, do outro lado a empresa estabelecida na Av., CNPJ Nº....., representada pelos Srs., Brasileiro, natural de Petrolina, residente na Av., bairro , Petrolina-PE, CEP.,RG nº.....SSP-PE e CPF n.º simplesmente de CONTRATADA, na presença das testemunhas abaixo firmadas, acordaram em assinar o presente Contrato que tem por objeto o fornecimento de equipamentos, vidrarias, reagentes para aulas práticas do laboratório de química do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Sertão Pernambucano Campus Petrolina, conforme processo nº **23415.000076/2012-19** dentro das condições estabelecidas na Lei 8.666/93, de 21 de junho de 1993, em sua atual redação, mediante as Cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1. O presente contrato tem por objeto o fornecimento de equipamentos para os laboratórios de Agroindústria do IF Sertão, de forma parcelada, para atender às necessidades do IF Sertão - PE Campus específico, conforme especificações constantes no **Pregão Eletrônico nº 09/2012** o objeto será recebido definitivamente após a verificação da qualidade e quantidade do material.

PARÁGRAFO ÚNICO – o quantitativo do bem a ser fornecido poderá ser alterado, através de termo aditivo a este contrato, desde que respeitado o limite máximo para acréscimos e supressões previsto no art. 65, § 1º da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

2. Este instrumento de Contrato guarda inteira conformidade com os termos do **Pregão nº 09/2012** e seus anexos, **Processo nº 23415.000076/2012-19**, do qual é parte integrante e complementar, vinculando-se, ainda, à proposta da CONTRATADA.



CLÁUSULA TERCEIRA - CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO

PRODUTO

3. O produto deverá ser fornecido mediante requisição devidamente assinada pelo responsável do Setor de Compras e Abastecimento, ou por servidor autorizado pela Direção Geral. O objeto deste certame será fornecido parceladamente, a critério da administração, e recebido definitivamente após a verificação da qualidade e quantidade do material do material entregue a descrição técnica e precisa do Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

3.2 Os produtos deverão ser entregues conforme item 01 e 05 do Termo de Referência.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4. São obrigações da CONTRATANTE:

- a) exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais, e suas normas editalícias, e os termos de sua proposta;
- b) efetuar o pagamento à CONTRATADA, de acordo com o prazo estabelecido neste Contrato;
- c) prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitadas pelos empregados da CONTRATADA;
- d) promover, mediante seus representantes, o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento sobre os aspectos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da CONTRATADA;
- e) requisitar, mensalmente, mediante solicitação por escrito da Coordenação de Refeitório, ou por servidor autorizado pela Direção Geral o material que deverá ser fornecido pela CONTRATADA.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- a) Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento dos produtos, ora contratados, desde salário do pessoal nele empregado, até os tributos, seguros, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas, assim como quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade aqui pactuada;
- b) A inadimplência da CONTRATADA com referência aos encargos de que trata o item precedente, não transfere à CONTRATANTE a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste Contrato;
- c) Responder pelos danos de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados ou terceiros, em razão de acidente ou de ação, omissão dolosa ou culposa de seus prepostos ou de quem em seu nome agir;
- d) Os empregados da CONTRATADA não terão em hipótese alguma vínculo empregatício com a CONTRATANTE, responsabilizando-se a CONTRATADA por



todos os atos praticados por seus empregados e/ou prepostos, ficando obrigada ao ressarcimento de quaisquer prejuízos que venha a causar à CONTRATANTE;

e) A contratada se obriga a proceder à entrega do material no prazo estipulado, no local designado, nas especificações contratadas, e em condições de uso imediato;

f) A contratada é obrigada a pagar todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os produtos vendidos, bem como é responsável por eventual custo de frete na entrega.

g) Efetuar o fornecimento dentro das especificações do Anexo I e condições constantes da proposta.

h) Executar diretamente o contrato, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações não autorizadas pelo Campus solicitante.

i) Ser responsável pelos danos causados diretamente à Administração do IF Sertão - PE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando do fornecimento de alimentos Secos em apreço, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Campus solicitante.

j) Ser responsável por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade do IF Sertão - PE, ou bens de terceiros, quando estes tenham sido ocasionados por seus empregados durante o fornecimento do objeto deste Pregão;

l) Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo Campus solicitante, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações a respeito da qualidade do fornecimento;

m) Comunicar por escrito ao responsável pelo Departamento de Administração do Campus solicitante, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;

n) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Pregão nº 09/2012.

o) Deverá à contratada observar, também, o seguinte:

I - É expressamente proibida à contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do IF Sertão - PE durante a vigência do contrato;

II - Expressamente proibida, também, a veiculação de publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração do IF Sertão - PE.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA

6.1 O prazo de execução do presente instrumento iniciará a partir da assinatura do Contrato, com a vigência vinculada ao exercício financeiro.



CLÁUSULA SÉTIMA - DO PREÇO

7.1 Pelo fornecimento, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA o valor estimado de R\$ (_____), estando nele incluídas todas as despesas necessárias a sua perfeita execução. _____

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA Durante o período contratual serão praticados os preços especificados na proposta ou lance vencedor da contratada.

CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTE E REVISAO DE PREÇOS

8.1 Os preços contratuais serão fixos e irrealizáveis.

8.1.1 Os contratantes têm direito ao equilíbrio econômico-financeiro do Contrato procedendo à revisão do mesmo a qualquer tempo, desde que ocorra fato imprevisível ou previsível, porém de consequência incalculável que onere ou desonere excessivamente as obrigações pactuadas no presente instrumento.

a) Contratada, quando for o caso, deverá formular a Administração requerimento para a revisão do Contrato comprovando a ocorrência de fato imprevisível ou previsível, porém, com consequência incalculável que tenha onerado excessivamente as obrigações por si contraídas.

I – A comprovação será feita por meio de documentos, tais como lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias primas, de transporte de mercadorias alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido da revisão do Contrato;

II – Junto com o requerimento, a contratada deverá apresentar planilhas de custo comparativas entre a data da formulação da proposta e do momento do pedido da revisão do contrato evidenciando o quanto o aumento de preço ocorrido repercute no valor total pactuado.

III - A Administração, reconhecendo o desequilíbrio econômico-financeiro procederá à revisão do Contrato

b) Independentemente de solicitação a Administração poderá convocar a contratada para negociar a redução dos preços, mantendo o mesmo objeto cotado na qualidade e nas especificações indicadas na proposta, em virtude da redução dos preços de mercado.

c) As alterações decorrentes da revisão do contrato serão publicadas na Imprensa Oficial.

CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO

9.1 O pagamento será feito no prazo de até o trigésimo dia (30º), após apresentação de Nota Fiscal contendo a descrição dos materiais, quantidades, documentos de embarque, quando for o caso, preços unitários e o valor total e comprovante de recolhimento de multas aplicadas, se houver, e dos encargos sociais e o seu aceite (quando da entrega total e de acordo com o solicitado), pelo servidor designado pelo Campus Petrolina do IF Sertão - PE não tendo relação com a estimativa apresentada no Termo de Referência.



9.2 Os pagamentos cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei nº 8666/93, serão efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis.

9.3 Na hipótese de atraso de pagamento da Nota Fiscal devidamente atestada, o valor devido pelo IF Sertão - PE será compensado financeiramente, até a data do pagamento, de acordo com o IPCA, calculado com a utilização da seguinte fórmula:

EM = NxVPx I, onde:
EM = Encargos Moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para pagamento e a do efetivo Pagamento;
VP = Valor da Parcela a ser paga;
I = Índice de compensação financeira, assim apurado:
I = (TX/100) / 365, Onde:

9.4 No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal, serão os mesmos restituídos à adjudicatária para as correções necessárias, sendo automaticamente alteradas as datas de vencimento, não respondendo o IF Sertão - PE por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes;

9.5 Para a liquidação e pagamento da despesa pelo IF Sertão - PE deverá ser feita a consolidação dos controles referentes ao recebimento dos produtos com emissão de uma única Nota Fiscal/Fatura/mês;

9.6 O IF Sertão - PE poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes às multas ou indenizações devidas pela contratada, nos termos do edital e do contrato.

9.7 A liberação do pagamento ficará condicionada a consulta prévia ao SICAF (via ONLINE), com resultado favorável.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES

10.1 O atraso injustificado na entrega dos materiais ou o descumprimento das obrigações estabelecidas no contrato sujeitará a **licitante vencedora** à multa de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia sobre o valor total do contrato, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicados oficialmente.

10.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Pregão, a Administração do IF Sertão – PE poderá, garantida a ampla defesa e o contraditório, aplicar à **licitante vencedora** as seguintes sanções:

I - Advertência;

II - Multa compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto contratado, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial. No caso de inexecução total, multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato;

III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a **Administração Pública**, por prazo não superior a 2 (dois) anos.



10.3 Será aplicada a sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos e com fulcro no Inciso III do art.87 da Lei 8.666/93:

- I - deixar de assinar o contrato;
- II - ensejar o retardamento da execução do objeto deste Pregão;
- III - não manter a proposta, injustificadamente;
- IV - comportar-se de modo inidôneo;
- V - fizer declaração falsa;
- VI - cometer fraude fiscal;
- VII - falhar ou fraudar na execução do contrato.

10.3.1 Pelos motivos que se seguem, principalmente, a **licitante vencedora** estará sujeita às penalidades tratadas na condição anterior:

- I - pelo fornecimento dos produtos em desconforme com o especificado e aceito;
- II - pela não substituição, no prazo estipulado, dos produtos recusados pelo IF Sertão - PE;
- III - pelo descumprimento dos prazos e condições previstos neste Pregão.

10.4 As sanções de advertência e de impedimento de licitar e contratar com a Administração do IF Sertão – PE ou a Administração Pública poderão ser aplicadas à **licitante vencedora** juntamente com a de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

10.5 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do **IF Sertão - PE**, a licitante vencedora ficará isenta das penalidades cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11. As despesas referentes à execução dos serviços objeto deste Contrato, correrão à conta dos recursos consignados no orçamento próprio do Campus solicitante do IF Sertão - PE, **PTRES: 44877, Fonte: 0112, para o exercício de 2012.**

NOTA DE EMPENHO :
EMITIDA EM :
VALOR :

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

12 Dispensada com base no artigo 56 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO



13. Nos termos do art. 67, § 1º, da Lei nº 8.666/93, a CONTRATANTE designará um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências que porventura existirem e determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Da mesma forma, a CONTRATADA deverá indicar um preposto para, se aceito pela CONTRATANTE, representá-la na execução do Contrato.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto do Contrato, deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - as decisões e providências que ultrapassem a competência do representante designado deverão ser solicitadas a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESCISÃO CONTRATO

14 A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, mediante motivação formal nos autos respectivos, garantidos o contraditório e a ampla defesa, nos termos dos artigos 77 a 80, da Lei n.º 8.666/93.

14.1 O contrato poderá ser reincidido nas seguintes hipóteses:

14.1.1 RESCISÃO UNILATERAL POR PARTE DA ADMINISTRAÇÃO – Ficará o presente Contrato rescindido mediante formalização, assegurado o contraditório e a defesa, nos seguintes casos:

- a) O não cumprimento ou cumprimento irregular das cláusulas contratuais;
- b) A lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão do fornecimento dos prazos estipulados;
- c) Atraso injustificado, a juízo da Administração, no fornecimento contratado;
- d) A paralisação do fornecimento sem justa causa ou prévia comunicação à Administração;
- e) A subcontratação total do objeto deste Contrato, sem prévia autorização da CONTRATANTE, associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, que afetem a boa execução do presente Contrato;
- f) O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução deste Contrato, assim como as de seus superiores;
- g) O cometimento reiterado de faltas na execução do Contrato, anotadas pelo fiscal deste contrato;
- h) A decretação de falência ou instauração de insolvência civil;
- i) A dissolução da Sociedade;
- j) A alteração social e a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que, a juízo da Administração, prejudiquem a execução deste Contrato;
- k) O protesto de Títulos ou a emissão de cheque sem a suficiente provisão caracterizem a insolvência da CONTRATADA;
- l) Razões de interesse público de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que



- está subordinada a CONTRATANTE e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato amplo conhecimento público;
- m) A ocorrência de casos fortuitos ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste contrato;
 - n) O descumprimento do disposto no Artigo 27, Inciso V, da Lei 8.666/93;

14.1.2 RESCISÃO AMIGÁVEL – Ficará o presente contrato rescindido por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Administração, nos casos dos Incisos XIII, a XVI do Artigo 78 da Lei 8.666/93.

§1º – De conformidade com o Parágrafo Segundo do Artigo 79 da Lei 8.666/93, quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII da mesma Lei, sem que haja culpa do contratado, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda o direito aos pagamentos devidos pela execução do contrato até a data da rescisão.

§2º – a rescisão unilateral por parte da Contratante acarretará a retenção dos créditos decorrentes da avença até o limite dos prejuízos causados a Administração.

14.3 No caso de rescisão determinada por ato unilateral da Contratante ficam asseguradas à Contratante, sem prejuízo das sanções cabíveis:

- I - execução dos valores das multas e indenizações devidos à Contratante;
- II - retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

15.SUBCLÁUSULA PRIMEIRA A CONTRATANTE poderá acrescentar ou suprimir até 25 % (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, mantidas as mesmas condições estipuladas, sem que caiba à CONTRATADA qualquer recusa ou reclamação.

15.1SUBCLÁUSULA SEGUNDA Os limites estabelecidos acima não podem ser ultrapassados, salvo a supressão além do limite, mediante acordo entre as partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS ALTERAÇÕES

16. Nos casos previstos no art. 65, II, “d” da Lei nº 8.666/93, os contratantes têm direito ao equilíbrio econômico financeiro do contrato, procedendo-se à revisão do mesmo a qualquer tempo, desde que ocorra fato imprevisível ou previsível, porém de consequências incalculáveis, que onere ou desonere excessivamente as obrigações pactuadas no presente instrumento.

§1º. A contratada, quando for o caso, deverá formular a Administração requerimento para a revisão do contrato, comprovando a ocorrência de fato imprevisível ou previsível, porém com consequências incalculáveis, que tenha onerado excessivamente as obrigações por si contraídas.

I – a comprovação será feita por meio de documentos, tais como lista de preço de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, de transporte de mercadorias, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de revisão do contrato;



ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2 DE 16 DE SETEMBRO DE 2009, DA SECRETARIA DE LOGÍSTICA E TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO DO MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO.

(Pregão Eletrônico por SRP nº. 09/2012)

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante ou do Consórcio) doravante denominado (Licitante/Consórcio), para fins do disposto no item (completar) do Edital (completar com identificação do edital), declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante/Consórcio), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da (identificação da licitação) não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante de (órgão licitante) antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, em ____ de _____ de _____

Assinatura do representante legal do licitante/ consórcio, no âmbito da licitação, com identificação completa) **(EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA COM O CNPJ E ENDEREÇO)**



ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE AMBIENTAL

Declaramos, sob as penas da lei, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico SRP n.º 09/2012, instaurado pelo IF Sertão PE, Campus Petrolina, de que atendemos aos critérios de sustentabilidade ambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente, conforme estabelece a Instrução Normativa nº 01 da SLTI/MPOG, de 19 de janeiro de 2010, nos casos em que a referida instrução se aplique ao objeto.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

....., de de 2012.

Carimbo, nome e assinatura do representante legal:
Carteira de Identidade (número e órgão expedidor)
CPF: