



ANEXO II – PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 03/2018
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 024/2018

PROCESSO Nº 23514.000363/2018-98
VALIDADE: 12 (DOZE) MESES

O Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque, com sede na Avenida Hugo Schlosser, 605 na cidade de Brusque, SC inscrito no CNPJ/MF sob o nº 10.635.424/0013-10, neste ato representado pelo Diretor Geral Pró-Tempore Hélio Maciel Gomes, brasileiro, divorciado, residente e domiciliado na Rua Pomerode, nº130, apartamento 201, Bairro Santa Rita, Cidade de Brusque/SC, CEP 88.352-165, CPF nº 494.892.670-15, RG nº. 1040731571, SSP/RS, nomeado pela Portaria nº 1.103 de 30 de março de 2016, publicado no DOU em 31 de março de 2016, e em conformidade com as atribuições que lhe foram delegadas pela Portaria nº 1.103 de 30 de março de 2016, publicado no DOU em 31 de março de 2016, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 03/2018, publicada no COMPRASNET em 31/07/2018 processo administrativo n.º 23514.000363/2018-98, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a **eventual aquisição equipamentos laboratoriais permanentes para atender às necessidades do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Brusque e demais órgãos participantes**, especificado no anexo III do edital de Pregão nº 03/2018, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

FORNECEDOR	CNPJ	ENDEREÇO COMPLETO
PROBIOMAS PRODUTOS E SERVICOS AMBIENTAIS EIRELI	27.500.796/0001-06	Rua Ernesto Austin - 179 – Bairro Boa Vista - Belo Horizonte – Minas Gerais CEP 31060-430
E-MAIL/WEBSITE		TELEFONE
probioma.mg@gmail.com / licitacoes@probiomas.com.br		(31) 3564 0791
RESPONSÁVEL/ASSINANTE	CPF/RG	FUNÇÃO/CARGO
Edna Nogueira Araujo	048.847.706-92	Representante legal



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	TOTAL QUANT	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
039	UN	PLACA DE AQUECIMENTO COM AGITAÇÃO ANALÓGICA; CAPACIDADE 20L; TAXA DE AQUECIMENTO DE 6KG/MIN (ÁGUA); PRECISÃO NO CONTROLE DE TEMPERATURA +/- °C; VELOCIDADE DE 0 – 1500 RPM; DIÂMETRO DA PLACA MÍNIMO DE 13,5 CM; CONTROLE ELETRÔNICO DE VELOCIDADE PARA MANUTENÇÃO DA VELOCIDADE CONSTANTE MESMO DURANTE ALTERAÇÕES NA CARGA QUE ESTÁ SENDO AGITADA; ESTABILIDADE DE TEMPERATURA MESMO EM BAIXAS TEMPERATURAS; PLACA DE AÇO RECOBERTO COM CERÂMICA ANTI-CORROSIVA; MOTOR DC SEM ESCOVAS, ALTA DURABILIDADE; BOA ADESÃO MAGNÉTICA PARA PREVENÇÃO DE ESCAPE DA BARRA DE AGITAÇÃO; APROVADO PELA CTUVUS E PELA CE; MÍNIMO DE 2 ANOS DE GARANTIA.	10	R\$ 1.413,00	R\$ 14.130,00
043	UN	TANQUE FERMENTADOR PARA CERVEJA COM VOLUME DE 50L ÚTEIS, CONFECCIONADO COM CHAPA DE AÇO INOX 304, 1,5MM POLIDO NO LADO INTERNO, ISOLADO TERMICAMENTE COM PU EXPANSIVO, REVESTIMENTO EXTERNAMENTE COM CHAPA DE AÇO INOX 304 1,2MM, POLIDA EXTERNAMENTE. BASE DE FIXAÇÃO COM REQUADRO DE TUBO COM 4 RODADOS 2". CAPA DE PROTEÇÃO DA UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO EM AÇO INOX. COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO COM CICLO REVERSO DE REFRIGERAÇÃO, PERMITE A REGULAGEM COM VARIAÇÃO MÉDIA DE TEMPERATURA DE 2°C A 22°C. DESCRIÇÃO: DIÂMETRO INTERNO 500MM- ALTURA APROXIMADA 800MM COM OS PÉS. FIXAÇÃO COM 3 PÉS, TUBOS 1"1/2 COM REGULAGEM DE ALTURA. ENTRADA E RETIRADA DE LÍQUIDO COM VÁLVULA BORBOLETA DE 1" NO CORPO DO TANQUE. SAÍDA DE LÍQUIDO COM VÁLVULA BORBOLETA 1" NA PARTE INFERIOR DO CONE. PORTA DE INSPEÇÃO SUPERIOR 6". VÁLVULA DE ALIVIO. MANÔMETRO. TORNEIRA SACA AMOSTRA. PERMITE FERMENTAR E CARBONATAR E SERVIR NO PRÓPRIO TANQUE. ALIMENTAÇÃO 220V. INCLUIR INSTALAÇÃO E INSTRUÇÕES DE USO NO LOCAL. MARCA DE REFERENCIA: BASINOX OU SIMILAR. MATERIAL COM GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	3	R\$ 8.400,00	R\$ 25.200,00
114	UN	Sala de Brassagem: - Descrição: Sala de Brassagem Elétrica Completa para produção de cerveja com capacidade de 50L de produção. Modelo Tri-bloco, tensão dos equipamentos compatível com rede 220v, composta por: Moinho de Malte: composto de rolos com ranhuras horizontais; Capacidade de 50 a 100 kg/h; Sistema de fácil regulagem dos rolos; Carenagem em aço inox; Controlador de fluxo para evitar embuchamentos; Moega de	3	R\$ 66.700,00	R\$ 200.100,00



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Brusque

recebimento com a mesma capacidade de moagem por hora.

Tina de Mostura: Capacidade útil mínima de 50L (de acordo com o modelo ofertado); Material em aço inox AISI 304; Tampa superior removível; Aquecimento através de resistência elétrica entre as camisas interna e externa do equipamento para não haver contato da resistência com a mosturação. Agitador mecânico acionado por um motor-reductor com inversor de velocidade; Sensor de temperatura com visualizador digital da temperatura; Controle de rampas de temperatura com no mínimo 40 programações diferentes; Acabamento Interno sanitário e externo polido espelho; Conexão para entrada de água quente superior; Conexão inferior para Transferência;

Tina de Filtração e/ou clarificação: Capacidade útil de 100L; Material em aço inox AISI 304; Fundo filtrante com tela/grade de inox removível; Porta superior de acesso;

Afofador de bagaço com facas de corte e sapatas triangulares; Acionamento do afofador através de motor-reductor com inversor de velocidade; Acabamento Interno sanitário e externo polido espelho; Visor de fluxo com lâmpada na linha de circulação para a verificação da turbidez; Quatro coletores no fundo da tina para a filtração do mosto (Dos quatro coletores o líquido escoará para um coletor central de onde a bomba puxará para a circulação ou tina de fervura); Esguichos para a lavagem do bagaço, com tubulação ligada na linha e bomba do tanque de água quente; isolamento em espuma de poliuretano;

Tina de Fervura e Whirlpool: Capacidade útil de 100L (de acordo com o modelo ofertado); Material em aço inox AISI 304; Aquecimento através de resistência elétrica entre as camisas interna e externa do equipamento para não haver contato da resistência com a mosturação. Tampa superior removível; Luminária interna e visor de vidro temperado; Chaminé com calha interna para a retenção e eliminação de condensado; Controle de temperatura com visor digital; Válvula central no fundo para o descarte do trub; Válvula de fundo lateral para a retirada de mosto;

Válvula lateral para a realização do Whirlpool.

Plataforma de serviço para atender as tinas da sala de fabricação construídas em perfis de aço inox AISI 304, piso em chapa antiderrapante e corrimões tubulares atendendo normas de segurança.

Válvulas sanitárias totalmente em aço inox AISI 304 com acionamento manual.

Sistema de Controle da Sala de Brassagem com Automação do controle da temperatura; Controle de tempo de repouso do mosto; Voltímetro e Amperímetro, Controlador Digital de Temperatura; Pannel em Aço Inox

Tanque de Água Quente em Aço Inox AISI 304; Capacidade



	<p>compatível com a capacidade de produção do sistema; Isolamento com Espuma de poliuretano; Aquecimento Elétrico; Sensor de Temperatura; Porta inspeção superior; Visor de nível; Controle de temperatura; Bomba centrífuga água quente;</p> <p>Trocador de Calor à Placas em Aço inox AISI 304; Temperatura entrada do mosto: ~95 graus C. Temperatura saída do mosto: ~12 graus C. Temperatura de entrada água de rede: ~25 graus C. Temperatura de saída água rede: ~70 graus C. Temperatura entrada solução hidroalcoólica: ~-4 graus C. Temperatura saída solução hidroalcoólica: ~5 graus C. Resfriamento de mosto através de par de trocadores de calor à placas em Aço Inox;</p> <p>Tanque de Água Gelada em Aço Inox AISI 304; Capacidade compatível com a capacidade de produção do sistema; Isolamento com Espuma de poliuretano; Temperatura de trabalho: ~-5 Graus C; Solução refrigerante: Solução Hidroalcoólica; Resfriamento através de recirculação de etileno glicol na unidade de refrigeração; Pés de apoio em Aço Inox;</p> <p>Aerador do Mosto: Material: Aço Inox AISI 304; para Adição de Fermento e Aeração do Mosto;</p> <p>Pés de sustentação; Válvula de controle de pressão CO₂;</p> <p>Bomba CIP Móvel Centrífuga 1,5cv; Dispositivo de movimentação;</p> <p>Bombas, tubulações, válvulas e demais conexões necessárias para o funcionamento do sistema;</p> <p>Transporte entrega, descarga, posicionamento dos equipamentos no local de instalação, montagem, instalação sob responsabilidade do fornecedor</p> <p>Treinamento no ato da instalação</p> <p>Garantia mínima de 12 meses para todo o sistema.</p>	
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

CLÁUSULA TERCEIRA – ÓRGÃOS PARTICIPANTES

3.1 São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

ITEM	UNIDADE	CAMPUS	QNT UN	TOTAL QUANT
39	UNIDADE	ARAQUARI	6	10
		FRAIBURGO	2	
		LUZERNA	1	
		RIO DO SUL	1	
43	UNIDADE	BRUSQUE	1	3
		LUZERNA	1	
		SANTA ROSA DO SUL	1	
114	UN	BRUSQUE	1	3
		SANTA ROSA DO SUL	1	
		LUZERNA	1	



CLÁUSULA QUARTA – VALIDADE DA ATA

4.1 A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir da data de assinatura desta, não podendo ser prorrogada.

CLÁUSULA QUINTA – REVISÃO E CANCELAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.7 O registro do fornecedor será cancelado quando:

5.7.1 descumprir as condições da ata de registro de preços;

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

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

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

5.8 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.7.1, 5.7.2 e 5.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

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



5.9.1 por razão de interesse público; ou

5.9.2 a pedido do fornecedor.

CLÁUSULA SEXTA – CONDIÇÕES GERAIS

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

6.2 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.556/93.

6.3 A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, será anexada a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto nº 7.892, de 2014.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Brusque, 06 de agosto de 2018.

Hélio Maciel Gomes
Diretor Geral *Pró Tempore* do IFC – Campus Brusque
CPF: 494.892.670-15

Édna Nogueira Araujo
048.847.706-92
Representante legal