



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - IFSULDEMINAS - Campus Muzambinho
Estrada de Muzambinho, Km 35, Morro Preto, Muzambinho / MG, CEP 37.890-000 - Fone: (35) 3571-5051

TERMORE 27/2020 - MUZ-DAP/MUZ/IFSULDEMINAS

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 10/2020

PROCESSO Nº 23346.000337.2020-63

1. DO OBJETO

1.1 Eventual Aquisição Futura de Carnes e Embutidos, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

1.2 Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador.

ITENS DO ÓRGÃO GERENCIADOR - IFSULDEMINAS-CAMPUS MUZAMBINHO							
ITEM	CATMAT	NATUREZA DE DESPESA	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR MÉDIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1	447453	339030.07	"Carne bovina in natura, CONTRA FILÉ GRILL, apresentação:EM BIFES, congelada. Embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos 9 meses desde a data de fabricação.	Kg	500	42,94	21.470,00
2	447435	339030.07	Carne bovina in natura, COXÃO MOLE, apresentação:EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 5X5X5CM, congelada. Embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos 9 meses desde a data de fabricação. **COTA RESEVADA - ITEM 03**	Kg	2.540	31,47	79.933,80
3	447435	339030.07	Carne bovina in natura, COXÃO MOLE, apresentação:EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 5X5X5CM, congelada. Embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos 9 meses desde a data de fabricação. **AMPLA CONCORRÊNCIA**	Kg	960	31,47	30.211,20
			Carne bovina in natura, COXÃO MOLE, apresentação: peça				

4	447431	339030.07	inteira, congelada. Embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos 9 meses desde a data de fabricação.	Kg	500	28,92	14.460,00
5	448214	339030.07	Carne bovina in natura, tipo de corte: COXÃO MOLE. Apresentação: FATIADA EM BIFES. Congelada, EMBALADA A VÁCUO, cada bife com aproximadamente 120g. contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos 9 meses desde a data de fabricação.	Kg	720	30,47	21.938,40
6	447445	339030.07	Carne bovina in natura, tipo de corte: LAGARTO. Apresentação: PEÇA INTEIRA. Congelada, EMBALADA A VÁCUO. contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos 9 meses desde a data de fabricação.	Kg	2.400	22,77	54.648,00
7	447439	339030.07	Carne bovina in natura, COXÃO DURO, apresentação: peça inteira, congelada. Embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos 9 meses desde a data de fabricação.	Kg	500	25,00	12.500,00
8	449722	339030.07	Carne bovina in natura, COXÃO DURO, apresentação: EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 5X5X5CM, congelada. Embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos 9 meses desde a data de fabricação. **COTA RESEVADA - ITEM 09**	Kg	3.215	24,88	79.989,20
9	449722	339030.07	Carne bovina in natura, COXÃO DURO, apresentação: EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 5X5X5CM, congelada. Embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a	Kg	185	24,88	4.602,80

			depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos 9 meses desde a data de fabricação. **AMPLA CONCORRÊNCIA**				
10	447448	339030.07	Carne bovina in natura, PATINHO, apresentação: peça inteira, congelada. Embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos 9 meses desde a data de fabricação.	Kg	500	26,19	13.095,00
11	451066	339030.07	Carne bovina in natura, PATINHO, apresentação: CORTADA EM TIRAS PARA PREPARO DE ESTROGONOFÉ, congelada. Embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos 9 meses da data de fabricação.	Kg	1500	26,87	40.305,00
12	447383	339030.07	Carne bovina in natura, ACEM, apresentação: peça inteira, congelada. Embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos 9 meses da data de fabricação.	Kg	500	24,20	12.100,00
13	451059	339030.07	Carne bovina in natura, ACEM, apresentação: MOÍDA, congelada. Embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de 9 pelo menos 9 meses da data de fabricação.	Kg	3.000	22,04	66.120,00
14	447412	339030.07	Carne bovina in natura, COSTELA, apresentação: CORTADA EM PEDAÇOS, congelada. Embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos 9 meses da data da fabricação.	Kg	2.000	22,70	45.400,00
			Carne ave processada, steak de frango, sabor: temperado tipo				

15	447751	339030.07	preparação: pré cozido, 100 g, congelada. Sem pele e sem gordura, apresentando cor amarela, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionada em embalagem plástica atóxica, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos 9 meses da data de fabricação.	Unidade	8.000	1,99	15.920,00
16	447594	339030.07	Carne in natura de frango tipo FILE DE PEITO DE FRANGO, congelada. Cor amarelo rosada, embalada a vácuo, embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos 9 meses da data de fabricação.	Kg	720	15,39	11.080,80
17	447624	339030.07	Carne in natura de frango tipo COXA DE FRANGO, congelada. Cor amarelo rosada, embalada a vácuo, embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos 9 meses da data de fabricação.	Kg	3.200	8,28	26.496,00
18	447866	339030.07	Carne in natura de frango tipo SOBRECXA DE FRANGO, congelada. Cor amarelo rosada, embalada a vácuo, embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos nove meses da data de fabricação.	Kg	3.400	10,33	35.122,00
19	447619	339030.07	Carne in natura de frango tipo COXINHA DA ASA, congelada. Cor amarelo rosada, embalada a vácuo, embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos 9 meses a partir da data de fabricação.	Kg	1.500	14,23	21.345,00
20	447601	339030.07	Carne DE FRANGO TIPO PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO, congelada. , embalada a vácuo, embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos 9 meses da data de fabricação.	Kg	200	31,00	6.200,00
21	447616	339030.07	Carne in natura de frango tipo PEITO DE FRANGO EM CUBOS, congelada. Cor amarelo rosada, embalada a vácuo, embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização).	Kg	1.400	15,41	21.574,00

			A entrega deve ser feita na temperatura de –12º C. Validade de pelo menos 9 meses a partir da data de fabricação				
22	447617	339030.07	Carne in natura de frango tipo PEITO DE FRANGO EM TIRAS, congelada. Cor amarelo rosada, embalada a vácuo, embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de –12º C. Validade de pelo menos 9 meses da data de fabricação	Kg	1.400	13,10	18.340,00
23	447586	339030.07	Carne in natura de frango tipo FRANGO A PASSARINHO, congelada. Cor amarelo rosada, embalada a vácuo, embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de –12º C. Validade de pelo menos 9 meses a partir da data de fabricação	Kg	1.500	14,45	21.675,00
24	447518	339030.07	Carne suína in natura, par LOMBO, apresentação peça: inteira congelado: magro e limpo proveniente de animais suínos abatidos sobre inspeção veterinária. A carne deve ser isenta de parasitas e substâncias contaminantes. Deve ainda, ser isenta de cartilagens e ossos. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve apresentar as suas características organolépticas preservadas. Embalada a vácuo, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de –12º C. Validade de pelo menos cinco meses a partir da data de fabricação.	Kg	1.600	19,19	30.704,00
25	447525	339030.07	Carne suína in natura tipo PERNIL TRASEIRO apresentação peça inteira, congelada, sem pele e sem osso – carne suína de primeira qualidade, acondicionada em embalagens a vácuo em embalagens de aproximadamente 1 kg. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve apresentar as suas características organolépticas preservadas. Embalada a vácuo, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de –12º C. Validade de pelo menos 5 meses a partir da data de fabricação.	Kg	3.400	14,43	49.062,00
26	451064	339030.07	Carne suína in natura tipo PERNIL TRASEIRO apresentação CORTADA EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 5X5X5CM sem pele, congelada, sem pele e sem osso – carne suína de primeira qualidade, acondicionada em embalagens a vácuo em embalagens de aproximadamente 1 kg. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve apresentar as suas características organolépticas preservadas. Embalada a vácuo, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de	Kg	3.000	15,48	46.440,00

			22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos cinco meses a partir da data de fabricação.				
27	447397	339030.07	Carne bovina in natura, parte: ALCATRA apresentação: congelada até -12º C, embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos nove meses a partir da data de fabricação.	Kg	500	36,37	18.185,00
28	447705	339030.07	Linguiça, tipo toscana, suína, crua e curada, resfriada. Tamanho: grossa. Embalada em plástico atóxico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou do Ministério da Saúde. DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). Validade mínima: 90 dias a partir da data de fabricação. A entrega deve ser feita na temperatura de até 5º C.	Kg	1.500	14,39	21.585,00
29	447404	339030.07	Carne bovina in natura, parte: ALCATRA apresentação: PICADA EM CUBOS PARA O PREPARO DE ESTROGONOFÉ, congelada até -12º C, embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos nove meses a partir da data de fabricação.	Kg	1.700	36,37	61.829,00
30	447747	339030.07	Hambúrguer, material carne bovina, tipo temperado, embalagem individual, apresentação congelado. Embalagem com marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). Validade mínima: 120 dias a partir da data de fabricação. A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C.	Kg	400	20,54	8.216,00
31	448382	339030.07	Carne processada, variedade: PATINHO BOVINO. Apresentação: BIFE A ROLÊ RECHEADO DE CENOURA E BACON. Estado de conservação: congelado, embalado a vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade dentro do estipulado pelas legislações. cada bife deverá ter aproximadamente 100g.	Kg	4.000	19,82	79.280,00
32	447666	339030.07	Carne defumada tipo corte: BACON TOUCINHO, animal: suíno, carne defumada. Apresentação: em mantas. Embalado a vácuo e conservado resfriado. Validade de pelo menos cinco meses a partir da data de fabricação.	Kg	300	18,59	5.577,00
33	447702	339030.07	Embutido linguiça calabresa, grossa, defumada, resfriada embalado a vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos cinco meses a partir da data de fabricação.	Kg	300	14,43	4.329,00

34	447676	339030.07	Carne defumada, tipo corte: lombo, tipo animal: suína, apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriado(a) embalado a vácuo. ,contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C.Validade de pelo menos cinco meses a partir da data de fabricação.	Kg	300	19,24	5.722,00
35	449182	339030.07	Embutido, tipo: língua paio, tipo preparação: defumada, estado de conservação: resfriado(a) embalado a vácuo. ,contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C.Validade de pelo menos cinco meses a partir da data de fabricação.	Kg	300	14,43	4.329,00
36	447512	339030.07	Carne suína in natura. Corte: COSTELINHA. Apresentação: CORTADA. congelado, embalado a vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º C. Validade de pelo menos cinco meses a partir da data de fabricação.	Kg	2.400	17,67	42.408,00
37	297483	339030.07	Proteína texturizada de soja. Apresentação em flocos. Aspecto físico: desidratada. Validade de 80% a partir da data de fabricação.	Kg	1.000	16,53	16.530,00
38	447733	339030.07	Carne salgada tipo charque. Corte coxão mole. Apresentação em mantas. Estado de conservação seco salgada. embalado a vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF, SIE ou SIM (a depender do âmbito da comercialização). A entrega deve ser feita na temperatura de -12º Validade de pelo menos 9 meses a partir da data de fabricação.	Kg	300	22,73	6.819,00
Valor Total R\$							1.075.591,20

1.2. Muitas vezes o sistema (SIDEC) através do qual são lançados os produtos constantes neste Termo de Referência para disponibilizar inclusão da proposta por parte dos fornecedores não possui descrição compatível com as do produto a serem adquiridos e por isso são registrados utilizando-se sinônimos, genéricos ou similares. Deve ser considerada sempre a descrição completa dos produtos, constante neste Termo de Referência.

1.3. A Instituição não está obrigada a firmar as contratações de todos os itens licitados ou de toda quantidade solicitada em cada item.

1.4. A Cotação de preços unitários e totais deve estar em moeda nacional, em algarismo e por extenso, com no máximo 02 casas decimais após a vírgula (ex. R\$ 0,01), observando-se as especificações necessárias indicadas no Anexo I, presumindo-se estarem inclusos os encargos que incidem ou venham a incidir sobre o objeto licitado, incluindo todas as despesas que influam no custo, tais como: impostos, taxas, transportes, entrega no local, seguros, encargos fiscais e todos os ônus diretos.

1.5. Serão aceitos somente itens que tenham sua descrição completa. Descrição incompleta será entendida como em desacordo com o solicitado.

1.6. O Pregoeiro poderá solicitar que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 08 (oito) dias úteis contados da solicitação.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1 Quais os motivos que geraram a necessidade da aquisição ou contratação?

Os produtos solicitados acima são de fundamental importância para o atendimento aos discentes usuários do restaurante estudantil e demais setores do IFULDEMINAS - Campus Muzambinho.

2.2 Quais os objetivos, metas e benefícios a serem atendidos?

Objetivo da solicitação desses produtos é garantir alimentação de maneira variada aos discentes, ofertando alimentação de qualidade nutricional e sensorial.

2.3 Justifique os quantitativos solicitados?

Todas as quantidades solicitadas visam atender aos discentes usuários do restaurante estudantil durante o segundo semestre de 2020 e primeiro semestre de 2021, sendo que as quantidades foram levantadas de acordo com a demanda do ano anterior.

2.4 Quais os impactos do não atendimento?

A não aquisição dos produtos nas quantidades e especificações acima citadas, poderá ocasionar precariedade no fornecimento de fonte proteica de maneira adequada aos discentes e o não cumprimento do PNAE.

2.5 Foi considerado aspectos sustentáveis na solicitação? Quais?

Sim, uma vez que o custo de produção do cortes pode ser superior ao valor pago para aquisição.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1 A natureza do objeto a ser contratado é comum nos termos do parágrafo único, do Art. 1º da Lei 10.520, de 2002.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

4.1 O prazo de entrega dos produtos é de 15 (QUINZE) dias, contados do a partir do recebimento da nota de empenho, conforme quantidades estipuladas no empenho, no seguinte endereço ALMOXARIFADO DO IFSULDEMINAS-CAMPUS MUZAMBINHO situada na Estrada de Muzambinho KM 35 – Bairro Morro Preto, Muzambinho – MG, CEP: 37.890-000;

4.2 Os produtos serão recebidos provisoriamente no prazo de, a partir da entrega, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

4.3 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, na proposta e no subitem 4.6.2, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.4 Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de 03 (três) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.4.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

4.5 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4.6 Os produtos relacionados neste termo de referência, deverão entregues e armazenados, por conta da empresa contratada, no local indicado pelo responsável do recebimento provisório.

4.6.1 Todos os custos com equipamentos, mão de obra e outros que se fizerem necessários para a descarga dos produtos, correrão por conta da empresa contratada.

4.6.2 Os veículos destinados ao transporte dos produtos cárneos deverão atender a Resolução SES/MG N° 6458, de 05 de novembro de 2018, que estabelece os requisitos mínimos de boas práticas de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos, bebidas, incluindo as bebidas e água para consumo humano, embalagens destinadas a entrar em contato direto com o alimento, matérias-primas alimentares, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, no âmbito do Estado de Minas Gerais, com ênfase em seu anexo II.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. São obrigações da Contratante:

5.1.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

5.1.2. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

5.1.3. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

5.1.4 comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

5.1.5 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

5.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

6.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

6.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

6.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

6.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

6.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

9. DO PAGAMENTO

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

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

9.2 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

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

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

9.4 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

9.5 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

9.6 Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

9.7 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

9.8 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

9.9 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

9.10 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

9.11 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

9.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

9.12 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

10.12.1 A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

9.13 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

10. DO REAJUSTE

10.1 Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

10.11.1 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da

anualidade.

10.2 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

10.3 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

10.4 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

10.5 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

10.6 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

10.7 O reajuste será realizado por apostilamento.

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

11.1.1 cometer fraude fiscal;

11.1.2 comportar-se de modo inidôneo;

11.1.3 falhar ou fraudar na execução do contrato;

11.1.4 ensejar o retardamento da execução do objeto;

11.1.5 inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

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

11.2.1 Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

11.2.2 multa moratória de 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

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

11.2.4 impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

11.2.4.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.

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

11.3 As sanções previstas nos subitens 11.2.1, 11.2.5, 11.2.6 e 11.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

11.4 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

11.4.1 demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

11.4.2 tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

11.4.3 tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

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

11.6 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

11.6.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

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

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

11.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

12. ESTIMA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

12.1 Está estimado o custo total de **R\$ 1.075.591,20 (Um milhão, Setenta e Cinco Mil, Quinhentos e Noventa e Um Reais e Vinte Centavos)**.

12.2 O custo estimado foi apurado a partir de mapa de preços constante do processo administrativo, elaborado com base em orçamentos recebidos de empresas especializadas, em pesquisas de mercado e mediante consulta ao Paineis de Preços do Governo Federal, conforme o caso.

13. ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

13.1 O presente Termo de Referência foi elaborado pelo Setor Almoxarifado auxiliado pela “Setor de Compras, Contratos e Convênios”, estando em consonância com as disposições legais e normativas aplicáveis e com o interesse e a conveniência da Administração, sendo submetido à consideração e aprovação das autoridades competentes.

Muzambinho – MG, 07 de abril de 2020.

Zélia Dias de Souza
Diretora de Administração e Planejamento

Renato Aparecido de Souza
Diretor-geral

Documento assinado eletronicamente por:

- Renato Aparecido de Souza, DIRETOR GERAL - MUZ, em 07/04/2020 14:07:20.
- Zélia Dias de Souza, DIRETOR - MUZ - MUZ-DAP, em 07/04/2020 14:03:06.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 07/04/2020. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsuldeminas.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 58079

Código de Autenticação: 305375aa80

