



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

TRE Nº106/2021/SCCC/CGAF-MUZ/MUZ-DAP/MUZ/IFSULDEMINAS

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 33/2021
PROCESSO Nº 23346.001879.2021-34**

1. DO OBJETO

1.1 Eventual Aquisição Futura Materiais de Consumo e Permanentes para Setor de Alimentação e Nutrição, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento;

1.2 Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador.

ITEM	CATMAT	NATUREZA DE DESPESA	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	354175	449052.28	Descascador industrial de legumes e tubérculos. Caraceerística do produto. Modelo referencia : DB-25HD-N SKYMSEM Potência do Motor: 1CV Frequência: 60Hz Tensão: 127V Altura: 1135.00 mm Largura: 650.00 mm Profundidade: 825.00 mm Peso Líquido: 60.00 kg Peso Bruto: 94.00 kg C. Fiscal: 84386000 Produção: 500 kg/h Capacidade: 25 kg 120v.	Unidade	02	R\$9.289,84	R\$18.579,68
2	311387	449052.34	Bebedouro industrial Desenvolvido especialmente para atender locais com grande fluxo de pessoas, onde haja necessidade de alta demanda de água, podendo ser utilizado em áreas externa e internas. Fabricado com Estrutura de cantoneira (mais resistente a impactos); Gabinete em chapa de aço inox 430 escovado; Reservatório em PP com capacidade para 100 litros; Sistema de isolamento térmica de alta eficiência em poliuretano expandido; Sistema de refrigeração com serpentina interna de inox; Compressor com ventilação forçada, gás ecológico R 134 A de baixo consumo energético; 2 torneiras geladas no frontal, ideal para copo/garrafa gelada (opção por colocar 1 torneira uma natural) e 1 jato gelado; Pingadeira removível, mais fácil de limpar e higiênica; Termostato para regulagem de temperatura; Pés fixos com regulagem de altura; Filtro externo com sistema de tripla filtração; Fabricado em 127v; Atende uma demanda de até 150 pessoas; Super durável e resistente; Garantia de 12 meses. O filtro de água AP200 possui um sistema de tripla filtração, que deixa a água livre de materiais particulados como areia, barro, ferrugem, poeiras e outros sedimentos, além de eliminar mais de 75% do gosto e odor de cloro presente na água; II. Remove sujidades presentes na água potável como, por exemplo: ferrugem, partículas de areia, sedimentos, além de reduzir odores e gostos indesejáveis; III. Retêm, em pelo menos 85%, as partículas presentes na água com diâmetro entre 15 e 30 micra (Classe D); IV. Reduz em pelo menos 75% a concentração de cloro livre disponível.	Unidade	02	R\$2.261,45	R\$4.522,90
3	405327	449052.28	Processador de alimentos confeccionado em aço inox AISI 430 - Próprio para fatiar, desfiar, ralar alimentos como queijos, verduras, legumes e outros.Modelo referencia: PAIE-N SKYMSEN Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 60 Hz / 1 Potência nominal: 1.100 W Potência do motor: 0,5 CV Consumo: 1,1 kW-h Dimensões (AxLxP): 0,00x280,00x630,00 mm Dimensões da embalagem (AxLxP): 595,00x330,00x710,00 mm Peso líquido / bruto: 25,00 kg / 28,00 kg Produção aproximada: 250 kg/h Rotação: 466 rpm Diâmetro do disco: 203 mm Classificação fiscal (NCM): 84386000 EAN-13: 7895707465558. Com os seguintes discos acompanhando: desfiador 8mm, desfiados 10mm, ralador, fatiador 1, fatiador 1,5. grade palito 10mm, grade cubo 12mm, desfiador quadrado juliete. Tensão 220v.	Unidade	01	R\$6.763,67	R\$6.763,67
			Liquidificador industrial com copo em aço inoxidável. Tensão				

4	219500	449052.28	elétrica / frequência / fases: 12/ V / 60 Hz / 1 Potência nominal: 665 W Potência do motor: 0,5 CV Consumo: 0,67 kW-h Dimensões (AxLxP): 750,00x330,00x320,00 mm Dimensões da embalagem (AxLxP): 520,00x530,00x320,00 mm Peso líquido / bruto: 9,60 kg / 10,80 kg Rotação: 3.500 rpm Volume máximo do copo: 8 L Modelo referencia Modelo: LS-08MB-N skymsen.	Unidade	06	R\$1.190,17	R\$7.141,02
5	315412	449052.12	Enceradeira Industrial da mais alta tecnologia e qualidade oferecendo maior resistência e durabilidade no seu manuseio. O seu uso é indicado em áreas industriais, comerciais, condomínios e principalmente nos hotéis e hospitais por seu baixo nível de ruído. Acionamento com duplo comando (destros e canhotos) e trava de segurança, alavanca liga e desliga. Rotação 190rpm e cabo elétrico 12mts. Cabo semi-automático com posicionamento de altura acionada através de pedal. Acompanha o Equipamento: 1 Escova de Lavar c/ Flange e 1 Suporte Fixador c/Flange . 1 Escova de polir e disco abrasivo. Rodas de PVC, evitando marcas no piso. - Garantia de 1 ano. Material/Composição Alumínio Rotação da escova (rpm) 190 rpm Aspira Líquidos Não Aspira sólidos Não Possui rodinhas Sim Alimentação Energia Elétrica Voltagem 110V ou 220V (não é bivolt) Potência (w) 740W Consumo (Kw/h) 1,16 kw/h Comprimento do fio (cm) 15 metros Portátil (sem fio) Não Cor Cinza Conteúdo da embalagem 1 Enceradeira, 1 escova de lavar e 1 escova de lustrar, 1 disco abrasivo e Manual de Instrução Dimensões aproximadas do produto - cm (AxLxP) 120x50cm Dimensões aproximadas da embalagem do produto - cm (AxLxP) 120x57x67cm Peso aproximado do produto - Kg 30kg Peso aproximado da embalagem com produto - Kg 45kg Garantia do fornecedor 12 meses Modelo referência: DC 510 Plus Deep Clean.	Unidade	02	R\$2.245,67	R\$4.491,34
6	428760	449052.42	Mesa Aço Inox Profissional 190x70x90 cm com prateleira inferior.	Unidade	06	R\$1.185,48	R\$7.112,88
7	436956	449052.12	Fogão baixo a gás. Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; Tampo superior em aço inoxidável; Grelhas em ferro fundido medindo 500x500mm; Queimador em ferro fundido tipo coroa Ø295mm ou cachimbo Ø100mm; Queimador duplo composto por 01 coroa e 01 cachimbo; Manípulos em baquelite individuais para coroa e cachimbo com ajuste gradual de chama; Pannel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser; Bandeja inferior coletora de resíduos em aço inoxidável; Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável; Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon); Chapa de sobrepor proporcional a duas grelhas. Dimensões: 2500x1300x600mm. Com 8 queimadores duplos e 8 grelhas. Potência (GLP-Btu/ GN-kcal/h): 391.206/ 98.588. Consumo (GLP-kg/h/ GN-m³/h): 8,39/10,62. Modelo referência: cozil FGCIL5-8D.	Unidade	01	R\$19.236,84	R\$19.236,84
8	463412	449052.42	Estante em aço inox com plano perfurado. Dimensionamento: 1000x500x1700mm. Espessura da chapa: 20mm. Capacidade de 300litros por plano de carga. Quatro planos lisos ou perfurados com reguladores de altura; – Plano adicional, totalizando cinco planos (opcional); – Possibilidade de remover plano para aumentar a capacidade de outra estante de mesma medida; – Montantes com perfis especiais;- Sapatas niveladoras de altura em poliamida 6.0 (nylon).	Unidade	06	R\$3.822,33	R\$22.933,98
9	445090	449052.48	Carro térmico neutro. Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; – Indicado para armazenamento e transporte de alimentos – Duas portas em aço inoxidável com puxadores especiais com trava; – Gaxetas em silicone; – Guia tubular em aço inoxidável; – Aparador superior em tubo de aço inoxidável; – Para-choques em borracha; – Rodízios giratórios Ø6", sendo os rodízios posteriores com freio; – Este modelo admite uso de GN 1/1. capacidade de 14GM 1/1. Dimensionamento: 1083x744x1241mm. Modelo referencia CRN107 neutro cozil.	Unidade	03	R\$19.333,20	R\$57.999,60
10	445090	449052.28	PASS-THROUGH VERTICAL AQUECIDO. Corpo externo em aço inoxidável;- Corpo interno em alumínio liso naval (opcional: em aço inoxidável);- Isolamento térmico em lã de rocha;- Portas em aço inoxidável inteiriças equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores laterais em poliamida 6.0 (nylon);- Dobradiças em aço inoxidável;- Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gn 1/1 gastronorm (gns não inclusos);- Grades não inclusas;- Aquecimento por resistências elétricas blindadas laterais;Gaveta umidificadora removível;- Bandeja coletora	Unidade	01	R\$17.884,53	R\$17.884,53

			removível interior para armazenamento de líquidos;- Termocontrolador digital de temperatura;- Temperatura de trabalho: até 85°C;- Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon). Modelo REFERENCIA: PAVC-700 COZILDimensões 700x800x2050(mm)Qtde. Portas 2(unidades)Capacidade 35(gn 1/1-65)Volume Interno560(litros)Potência(kw)2,0 – 220V mono.				
11	445090	449052.28	PASS-THROUGH VERTICAL REFRIGERADO Construído em aço Inox AISI 304;- Corpo externo: Frente, laterais em portas em aço Inox AISI 304 com teto e fundo em alumínio liso naval.- Corpo interno em alumínio liso naval (Opcional Inox – Verificar código);- Isolamento em poliuretano de alta densidade;- Portas em aço Inox AISI 304 equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos ou portas com reaquecimento em alumínio e vidro duplo transparente com sistema anti-umidificação;- Dobradiças em aço Inox AISI 304;- Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronorm 1/1 (gn's não inclusos);- Grades não inclusas;- Sistema de refrigeração especial através de ar forçado;- Unidade de refrigeração incorporada;- Degelo automático com o sistema frost-free;- Termocontrolador digital de temperatura;- Temperatura de trabalho: +2°C a +6°C gás ecológico R134A;- Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon). Modelo REFERENCIA PRVTC-2P COZIL Dimensões 700X855X2050 (mm)Quantidade de Portas 2Capacidade 34 (GN 1/1-65)Volume Interno 560(litros)PotênciaCompressor (HP) ½.	Unidade	01	R\$16.853,33	R\$16.853,33
12	463054	449052.42	Roupeiro para Vestiário com 08 PORTAS GRANDES - 1,93x1,38x0,40m - Cinza. Material do Corpo: Chapa #26/24 Material das Portas: Chapa #26/24 com Tranca Tripla Outros Recursos / Mais informações: Sapatas Niveladoras de Altura. Cabideiros Internos. Cabe Capacete Composição: Roupeiro de Aço c/ 08 PORTAS GRANDES / Kit de PORTAS GRANDES.	Unidade	04	R\$2.115,65	R\$8.462,60
13	349888	339030.19	PALLET PLASTICO Comprimento: 50 cm; Largura: 50 cm; Altura: 4 cm; Peso: 3,55 kg. PRÓPRIO PARA COZINHAS E CAMARAS FRIGORIFICAS. PEÇAS DE ENCAIXE.	Unidade	100	R\$41,54	R\$4.154,00
14	445088	449052.12	Cortador de vegetais em folha com sistema de esteira. Equipamento totalmente em aço inoxidável. Dimensionamento: 590mmx1040mmx1010mm. Peso 170kg. 1,5kw produção de 200 a 500kg/h. Modelo referencia MMT170	Unidade	01	R\$83.466,67	R\$83.466,67
15	391377	449052.34	INCALFER. **AMPLA CONCORRÊNCIA** Lava-botas com Lavatório para Assepsia Integrado.- Acionamento da torneira elétrico, Lavagem das botas com acionamento mecânico de Pedal.- Produzido em Aço Inox 304. - Válvula 2.1/2", Cuba e Torneira inclusos.- Cuba Medindo 250 x 140 mm.- Fácil instalação e manuseio.- Eliminação de contaminação cruzada.- Padrão da torneira do lado direito. Medidas em Milímetros: Comprimento: 510 Largura: 400 Altura Corpo: 850 Altura Total: 1030 Espessura da Chapa: 1 Peso Bruto (Kg): 17,00 Tensão (Voltagem): 110V.	Unidade	04	R\$2.524,33	R\$10.097,32
			LAVADOURA MECÂNICA DE LOUÇA INDUSTRIAL. CAPACIDADE MECÂNICA: 260 gavetas/hora. Cada gaveta acomoda até 18 pratos rasos ou fundos, ou 24 pires, ou 18 pratos de sobremesa ou até 9 bandejas, ou 150 talheres diversos ou 25 xícaras, ou 25 copos, ou vários pequenos utensílios como molheiras e cumbucas. Duas velocidades de lavagem 190 ou 260 gavetas/hora. CONSTRUÇÃO: Totalmente construída em painel de aço inox duplo proporcionando redução de ruídos e dispersão de calor para o ambiente, cobertura, porta dupla, estrutura, braços e painel de comando em aço inoxidável AISI 304. Demais materiais utilizados oferecem resistência à ação corrosiva de detergentes e ácidos dos alimentos. Possui cestos coletores de resíduos estampados em aço inoxidável. Equipada com dispositivo que interrompe o ciclo, caso a porta seja aberta durante a operação. Temporizador eletrônico que interrompe o funcionamento das resistências quando não há passagem de gavetas pelo interior da máquina. Exclusivo sistema Idrowash que garante performance superior com economia de água e energia, dispõe de três braços de pré-lavagem, quatro braços de lavagem e dois braços de enxague especialmente desenhados com bicos anti-entupimento alinhados em 2, sendo cada um com um ângulo de atuação específico para maior cobertura da área de lavagem sem colidir os jatos entre si. TANQUE DE PRÉ-LAVAGEM: 45 litros TANQUE DE LAVAGEM: 69 litros. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: Equipada com dispositivo de aviso digital no painel e que interrompe o ciclo caso a porta seja aberta durante a operação e se houver gavetas (racks) dentro da lavadora. Dispõe de controlador automático de nível				

16	239726	449052.28	<p>centro da lavadora. Dispo de controlador automatico de nivel e temperatura com sistema THERMOSTOP para garantir temperaturas mínimas de lavagem/enxágue. Sistema de proteção contra travamento dos racks no sistema de avanço da lavadora. Pannel digital completo com avisos coloridos da fase de operação da lavadora. Duplo sistema de filtragem no tanque para garantir maior eficiência da lavagem sem a necessidade de paradas constantes para limpeza dos filtros. Aquecedor de enxágue de grande capacidade de sanitização Tanque inteiramente estampado com filtro em aço inoxidável Construção com paredes duplas Bomba autodrenável Pannel de comando completo "softtouch" com termômetros da lavagem e enxágue. Tanque estampado com cantos arredondados para permitir limpeza rápida e não acumular resíduos em Cantos. Sistema de filtros integrais. Exclusivo sistema de lavagem Idrowash. Sistema do transportador de racks: robusto e reversível no campo. Motores: Pré-lavagem: 1,1 cv Avanço: 0,2 cv Lavagem: 2,0 cv. Transportador: 0,2 cv. Moto-bomba de enxágue: 0,2 cv. Temperatura: Lavagem – 55oC a 65oC e Enxágue – 80oC a 90oC</p> <p>Aquecimento da lavagem: 9,5 kW Aquecimento de enxágue: 25,5 Kw ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: Consumos: Água: 330 litros / hora. Elétrico: 41,5 kW / hora (água a temperatura de 25oC). Capacidade do tanque de: Lavagem: 69 litros e Enxágue: 17 litros Pressão de água (bar): 1,5 a 4,0 Alimentação: 220V/60Hz/3 ou 380V/60Hz/3 DIMENSÕES APROXIMADAS (mm): Altura útil da câmara: 400mm Altura: 1.595 Altura com a porta aberta: 2.025 Peso Líquido: 250 kg Largura: 1.150 Peso Bruto: 270 kg Profundidade: 770 Avanço reversível (lado da operação) Exclusivo sistema de lavagem "Idrowash" Porta de abertura Enxágue econômico Acessórios inclusos Túnel de secagem Cobertura extensora Mesas auxiliares de entrada e saída com 1,5m de comprimento em aço inox 304 Gavetas: 6 gavetas para pratos 6 gavetas para bandejas 6 gavetas com 16 copinhos. EQUIPAMENTO DEVE ATENDER COMPROVADAMENTE A NR12. **AMPLA CONCORRÊNCIA**</p>	Unidade	01	R\$351.000,00	R\$351.000,00
17	462874	449052.34	<p>LAVADORA DE ALTA PRESSÃO 110V 60HGz - IDEAL PARA LAVAR: Essa lavadora de alta pressão é indicada para o uso nas tarefas do dia a dia, removendo sujeiras dos mais variados tipos de superfícies e objetos - PORTA-ACESSÓRIOS Permite acomodar a baioneta, lança e mangueira em locais adequados, facilitando a movimentação do produto - MANGUEIRA DE ALTA PRESSÃO DE 5 M Oferece maior autonomia no trabalho - SEGURANÇA E ECONOMIA Tecnologia utilizada para economia de água e energia. Além disso, a trava da mangueira oferece mais segurança. - APLICADOR DE DETERGENTE A bravo já vem equipada com um acessório próprio para a aplicação de produtos de limpeza. - 2 TIPO DE BICO Ideal para limpezas profundas. Mais precisão e eficiência. Permite controlar a saída de água: leque ou concentrado. Especificações: - Voltagem: 110v - Potência elétrica: 1700 W - Pressão máxima: 1800 PSI - Vazão: 360 L/h - Motor: Indução - Tamanho da mangueira: 5 m - Tipo da mangueira: Mangueira de nylon Conteudo da Embalagem: - 1 de Alta Pressão; - 1 Lança Com Bico regulável; - 1 Lança com Bico Turbo; - 1 Mangueira de Alta Pressão; - 1 Engate Rápido; - 1 Aplicador de detergente. - Garantia: 12 meses Informações complementares Potência 1700 W Voltagem 127 V modelo referencia WAP BRAVO 2550.</p>	Unidade	04	R\$1.116,57	R\$4.466,28
18	462874	449052.34	<p>Lavadora de Alta Pressão - 220V. Mangueira profissional com trama de aço de 5 metros de comprimento. Características: - Uso c/ detergente: Sim Acessórios - Lança bico turbo Especificações: - Pressão: 1.900 Libras - Vazão: 420 L/h - Comprimento do fio: 5,0 m - Potência (W): 1.900 - Tensão/Voltagem: 220V Dimensões: - Altura: 40,00 cm - Largura: 30,00 cm - Profundidade: 83,00 cm - Peso: 15,50 Kg Cor: Amarelo - Voltagem: 220 VOLTS Garantia: 12 meses contra defeitos de fabrica MODELO REFERENCIA: Wap Extreme Turbo 2800 - Laranja e Preto.</p>	Unidade	06	R\$1.637,27	R\$9.823,62
19	446092	449052.12	<p>Microondas branco. Capacidade 34 litros. Voltagem 110v. Eficiência Energética Pannel Touchscreen Funções: Desodorizador Características da Porta / Tampo Porta de Vidro / Puxador embutido na cor prata Tipo de Fogão Elétrico Capacidade (litros) 34 litros Acendimento Manual Formato de instalação Sobrepôr Características do Forno Trava de segurança Prato giratório: Sim Dupla emissão de ondas: Não</p>	Unidade	02	R\$609,30	R\$1.218,60
			<p>Fogão industrial. Quantidade de Bocas: 2 Bocas Chama Especial: Chama Dupla Tipo de Fogão: Industrial Grelhas: 30x30</p>				

20	440943	449052.28	cm Porta Painéis: Sim Queimadores: 1 Queimador Simples e 1 Queimador Duplo Ferro fundido: Sim Baixa pressão: Sim Dimensão.	Unidade	01	R\$599,96	R\$599,96
21	475764	449052.12	Armário tipo arquivo em aço. Altura (cm): 136 Largura (cm): 47 Profundidade (cm): 67 Referência do Modelo: Arquivo de aço Número de Pastas Suspensas por Gaveta: 35 Conteúdo da Embalagem: Arquivo de aço Número de Gavetas: 04 Peso da embalagem c/ produto (kg): 35 Ambiente: Escritório / Depósito e Outros, na cor cinza.Material do Corpo: Chapa #26/24 Material das Gavetas: Chapa de aço com reforço Outros Recursos / Mais informações: 04 Gavetas p/ pasta suspensa, Telescópio, Sistema de fechamento através de fechadura tipo Yale, Capacidade por Gaveta 25kg Composição: Arquivo de aço/ Gavetas com trilho telescópio Material da Estrutura: Corpo em Chapa de Aço Corpo (Material): Corpo em Chapa de Aço Reforçado Número de Gavetas: 04.	Unidade	02	R\$1.592,70	R\$3.185,40
22	425200	449052.28	Fogão gás, tipo fogão: convencional, quantidade bocas: 4 un, normas técnicas: selo inmetro categoria "a", características adicionais: acendimento automático , forno autolimpante , tam-, voltagem: 110,220 v, cor: branca.	Unidade	02	R\$883,03	R\$1.766,06
23	328458	449052.12	Liquidificador, capacidade 2, voltagem 110 / 220, uso doméstico, características adicionais 3 velocidades com pulsar.	Unidade	10	R\$211,55	R\$2.115,50
24	444990	449052.12	Amassadeira espiral para até 80kg de massa. 220V trifásico. Dimensões (larg. x prof. x alt.): 753mm x 1324mm x 1386mm. Estrutura robusta → Motor de 10cv → Espiral, bacia e separador de massa em aço inoxidável, que facilitam a higienização → Equipada com sapatas estacionárias e rodízios, que facilitam o nivelamento e a movimentação do equipamento → Sistema mecânico robusto, eixo temperado, rolamentos vedados e blindados e mancais usinados, promovendo maior durabilidade → Possui duas velocidades controladas por inversor de frequência, proporcionando maior eficiência e economia de energia → Comando eletrônico digital, que permite a operação de forma manual ou com controle de tempo → Componentes elétricos e eletrônicos certificados → Comando auxiliar alternativo, que permite o acionamento no caso de pane no sistema eletrônico principal → Itens de segurança: Grade de proteção, botão de emergência, rearme e parada rápida → Bacia reforçada com Cinta → Batedor Espiral com braço de Apoio. Suporte do Batedor robusto com base de fixação → Roldana de apoio da Bacia fabricada em material UHMW → Equipamento produzido com componentes de segurança conforme Norma Regulamentadora NR – 12. 7,5Kw 40A equipamento em aço inox para maior durabilidade. **AMPLA CONCORRÊNCIA**	Unidade	01	R\$93.133,33	R\$93.133,33
25	445678	449052.12	Modeladora Equipamentos destinados ao processo de fabricação de panificados em geral (pães e doces). CAPACIDADE ÿ Pães de 15g a 1000g. PRODUÇÃO ÿ De acordo com a alimentação. INDICAÇÃO ÿ Ideal para modelar massas para pães de formatos alongados. CARACTERÍSTICAS ÿ Tem estrutura reforçada (monobloco), fabricada em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi; ÿ Montada sobre rodízios para facilitar a movimentação ÿ Rolos de pré laminação das massas revestidos com cromo duro (material atóxico) para evitar a oxidação; ÿ Sistema de reversão da saída da massa. Possibilita trabalhar com uma ou duas pessoas; ÿ Sistema de abertura dos rolos de fácil manuseio, através de alavanca graduado; ÿ Tampa de proteção superior, facilitando a limpeza interna; ÿ Base, rampa de saída e bandejas em aço inoxidável para evitar possíveis oxidações; ÿ Botão de rearme para quando acionados os dispositivos de segurança. O equipamento só volta a funcionar se ele for pressionado; ÿ Rolos de tração dos feltros com material aderente; ÿ Esteira de entrada com 25cm; ÿ Simples sistema de troca de feltro, sem necessidade de desmontar a máquina para trocar o mesmo; ÿ Possui bandeja coletora basculante na saída, fabricada em INOX; ÿ Possui suporte para assadeiras; ÿ Montada com rolamentos especiais (vedados) e mancais parafusados, facilitando as ações de manutenção e troca dos feltros; ÿ Equipamento produzido com componentes de segurança conforme Norma Regulamentadora NR – 12. Dimensionamento: 1276mm altura x 1244mm de profundidade x 832mm de largura. Peso 148kg. 0,55Kw, 10A 220v monofásico. equipamento em aço inox para aumentar a durabilidade.	Unidade	01	R\$18.300,00	R\$18.300,00
26	461228	449052.08	Balança eletrônica, capacidade pesagem: 40 kg, voltagem: bivolt v, características adicionais: divisão 5 g, prato aço inox,	Unidade	04	R\$574,33	R\$2.297,32

			bateria recarregável, tipo: digital, dimensões: 34 x 22 cm.				
27	477007	449052.08	BALANÇA DE PISO bivolt Voltagem Bivolt, Pés de borracha reguláveis, Bandeja de pesagem em aço Peso liq. aproximado do produto (Kg) 16,3 Peso Máximo Recomendado (kg) 200 Dimensões do produto - cm (AxLxP) 81x50x56cm Características do visor Digital Cor Preta Precisão 50g Alimentação Bivolt Funções Pesagem Capacidade 200kg. corpo em aço carbono e pintura eletrostática."	Unidade	01	R\$5.288,00	R\$5.288,00
28	436881	449052.12	Freezer Horizontal com capacidade de 532 litros, na cor branca. Flexível, permite escolher entre os modos freezer ou refrigerador. Com duas portas, dreno para descongelamento, 4 rodinhas nos pés e serpentina de cobre. Tensão elétrica de 220V. Qualidade igual ou superior à marca Gelopar.	Unidade	06	R\$4.924,40	R\$29.546,40
29	444990	449052.12	Misturadeira rápida, própria para misturar massas panificáveis, com um sistema de mistura direta de massa, aumentando a produção. Possui sensor na tampa e botões de segurança para a parada imediata em caso de emergência, capacidade aproximada de 24kg de massa/15kg de farinha. Medida de 100cm(alt) x 108cm(larg) x 56cm(prof.) e peso 120kg. Fonte de alimentação elétrica trifásico, Potência de 2,8kW e tensão de 220V. Qualidade igual ou superior à Perfecta Curitiba.	Unidade	01	R\$22.318,53	R\$22.318,53
30	450917	449052.12	Batedeira planetária. CAPACIDADE 38 litros. Em aço SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi, cuba em aço inoxidável e batedores (globo, raquete e espiral) em ferro fundido. Possui 4 velocidades diferentes com inversor. CARACTERÍSTICAS: Motor Trifásico 1,5CV 220/380V 4P 60Hz C/PTC. Consumo monofásico 1,1 kW/h Dimensões (altura X largura X comprimento) 1170x720x500 Peso 140 kg Potência Monofásica 1,5 Cv. Permite programar eletronicamente os tempos de mistura e os 10 níveis de velocidades; As velocidades são controladas por inversor de frequência proporcionando maior eficiência e economia de energia; Equipada com grade de segurança, tacho em aço inoxidável removível e três tipos de batedores intercambiáveis: Globo, leque e gancho; Suporte do tacho com movimentação vertical e com 03 pontos de fixação (laterais e traseiro); Estrutura reforçada e conjunto mecânico de precisão, que transferem ao equipamento baixo nível de ruído e manutenção simplificada; Higienização: Design moderno e dentro de conceitos que facilitam a limpeza; Bocal Alimentador: Dispositivo para introduzir ingredientes durante o funcionamento; Itens de segurança: Grade deslizante de proteção e botão de emergência, que quando acionado interrompe o funcionamento do equipamento; Componentes elétricos/eletrônicos certificados, permitindo automação, segurança, praticidade e economia energética; Acompanha carro para movimentação do tacho; Comando auxiliar alternativo, que permite o acionamento no caso de pane no sistema eletrônico principal; Equipamento produzido com componentes de segurança conforme Norma Regulamentadora NR- 12. MODELO REFERENCIA GPANIZ BP 38C equipamento em inox para aumentar a durabilidade.	Unidade	01	R\$35.933,33	R\$35.933,33
31	260065	339030.28	Barreira acrílica de proteção. Material: acrílico 100% virgem 3 mm Cor: transparente Largura: 50 cm Altura: 70 cm Espessura: 3mm Base da barreira - 3 unidades da base por (uma) unidade da barreira de acrílico de mesa Comprimento: 10 cm Largura: 0,3 cm Altura: 4 cm Espessura: 3 mm Instalação por encaixe na barreira de acrílico.	Unidade	150	R\$214,21	R\$32.131,50
32	381531	339030.19	Balde, material: plástico, material alça: arame galvanizado, capacidade: 10 l, cor: preta, características adicionais: reforço fundo e borda.	Unidade	150	R\$26,53	R\$3.979,50
33	234552	339030.19	Saco plástico preto p/ lixo capacidade 20 litrosMedida: 40x50 cm. (Padrão). Espessura: Normal (Micra 06), parede dupla. Quantidade: 100 unidades. Indicação: lixo normal, não perfurantes. Material: Polietileno de alta densidade e polietileno reciclado.	Cento	500	R\$21,16	R\$10.580,00
34	307322	339030.19	Saco plástico preto p/ lixo capacidade 200 litrosMedidas Externas: Comprimento: 115cm Largura: 90cm Espessura: 0,08 Quantidade: 100 Unidades Cor: Preto Peso Aproximado: 5 kg Composição: Polietileno de baixa densidade e pigmento. vem embalado em pacote com 100 unidades. Material: Polietileno de alta densidade. **COTA RESERVADA DO ITEM 35**	Cento	695	R\$115,03	R\$79.945,85
35	307322	339030.19	Saco plástico preto p/ lixo capacidade 200 litrosMedidas Externas: Comprimento: 115cm Largura: 90cm Espessura: 0,08 Quantidade: 100 Unidades Cor: Preto Peso Aproximado: 5 kg Composição: Polietileno de baixa densidade e pigmento. vem	Cento	305	R\$115,03	R\$35.084,15

			composição: preenchimento de baixa densidade e pigmento. vem embalado em pacote com 100 unidades. Material: Polítileno de alta densidade. **AMPLA CONCORRÊNCIA**				
36	345596	339030.19	Saco plástico preto p/ lixo capacidade 100 litros Sacos pra lixo medindo 75 cm (boca) x 90 cm de comprimento pesando aproximadamente 40 gramas cada unidade, O pacote tem aproximadamente 100 unidades e o peso é de 5 kg.. Material: Polítileno de alta Polítileno de alta densidade.	Cento	500	R\$70,54	R\$35.270,00
37	444833	339030.21	Bomba d'água para galão de água de 10 ou 20 litros, Especificações do Produto: - Bateria Duradoura: Carga 3 Horas. - Carregamento simultâneo ao uso. - Comporta galões de diferentes tamanhos. - Tamanho: 13 cm de comprimento e 5 cm de largura - Voltagem: Bivolt 110V - 220V Itens inclusos: 1 Bomba Elétrica Haiz 1 Haste em Inox; 1 Cabo USB; 1 Mangueira de Silicone.	Unidade	12	R\$39,06	R\$468,72
38	445763	339030.16	Papel manteiga, material celulose vegetal, gramatura 35, comprimento 500 x 700 mm. Embalagem com 100 folhas para uso culinário.	Embalagem com 100 folhas	40	R\$145,07	R\$5.802,80
39	445785	339030.12	Armadilha animal, tipo atrativo alimentar, componentes proteína hidrolisada ração adesiva.	Unidade	100	R\$34,96	R\$3.496,00
40	474332	449052.12	Armário para panificação Câmara para 20 assadeiras vazia – Inox 304 – 58x70cm. sem visor, com rodízios. para bandejas com dimensões 58 cm x 68 cm, com 20 divisões em trefilado, 01 porta, puxador, rodízios de borracha, para acondicionamento e resfriamento de massas alimentícias Acabamento : Aço Liso Dimensões : C = 71 cm x L = 63.5 cm x A = 190.5 cm.	Unidade	04	R\$4.349,74	R\$17.398,96
Valor Total Estimado da Compra R\$							R\$ 1.094.847,17

1.3. 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.

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

1.5. 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.

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

1.7. **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 equipamentos aqui elencados terão utilizada em substituição aos já existentes que encontram-se bastante deteriorados comprometendo a logística e otimização do trabalho no setor de alimentação e nutrição.

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

Garantir o atendimento efetivo aos discentes, permitindo a elaboração de pratos de maneira otimizando e prezando sempre pela correta higienização.

2.3. Justifique os quantitativos solicitados?

A quantidade solicitada visa o atendimento mínimo do setor.

2.4. Quais os impactos do não atendimento?

O não atendimento implicará em comprometimento da qualidade da refeição servida visto que não será possível atender o quantitativo diário de maneira efetiva e satisfatória visto que o tempo de produção estará aumentado pela ausência dos equipamentos solicitados.

2.5. Foi considerado aspectos sustentáveis na solicitação? Quais?

Sim. Os equipamentos buscam economia de energia e água.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, anexo a esse processo licitatório.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

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

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1 O prazo de entrega dos materiais solicitados são de 30 (trinta) dias, contados do a partir do recebimento da nota de empenho, conforme quantidades estipuladas no empenho, nos seguintes endereços:

- IFSULDEMINAS-CAMPUS MUZAMBINHO situado na Estrada de Muzambinho KM 35 – Bairro Morro Preto, Muzambinho – MG, CEP: 37.890-000 (itens de 01 a 08);

5.2 Os materiais solicitados serão recebidos provisoriamente no prazo de 10 (dez) dias, 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.

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

5.4 Os materiais solicitados 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.

5.4.1 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.

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

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

5.6.1 Todos os custos com equipamentos, mão de obra e outros que se fizerem necessários para a descarga dos materiais e produtos no local determinado pelo responsável técnico, correrão por conta da empresa contratada.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. São obrigações da Contratante:

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

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

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

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

6.1.5 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;

6.2 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.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 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:

7.1.1. 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;

7.1.2. 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);

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

7.1.4. 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;

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

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

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

9. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

9.1 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.

10. DO PAGAMENTO

10.1 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.

10.1.1 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.

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

10.3 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.

10.3.1 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.

10.4 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.

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

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

10.7 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.

10.8 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.

10.9 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.

10.10 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.

10.11 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.

10.11.1. 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.

10.12 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.

10.13 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:

$$(6 / 100) \quad I = 0,00016438$$

I = (TX)

I =

365

TX = Percentual da taxa anual = 6%

11. DO REAJUSTE

- 11.1 Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
- 11.1.1 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.
- 11.2 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 11.3 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.
- 11.4 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 11.5 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.
- 11.6 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.
- 11.7 O reajuste será realizado por apostilamento.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 12.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
- 12.1.1 cometer fraude fiscal;
- 12.1.2 comportar-se de modo inidôneo;
- 12.1.3 falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 12.1.4 ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 12.1.5 inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 12.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 12.2.1 Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 12.2.2 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;
- 12.2.3. 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;
- 12.2.4 impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- 12.2.4.1 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.
- 12.2.5 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;
- 12.3 As sanções previstas nos subitens 12.2.1, 12.2.5, 12.2.6 e 12.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 12.4 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 12.4.1 demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 12.4.2 tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 12.4.3 tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 12.5 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.
- 12.6 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.
- 12.6.1 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.
- 12.7 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.
- 12.8 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.
- 12.9 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.

12.10 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.

12.11 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.

12.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

13. ESTIMA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

13.1 Está estimado o custo total de **R\$ 1.094.847,17 (UM MILHÃO, NOVENTA E QUATRO MIL, OITOCENTOS E QUARENTA E SETE REAIS E DEZESSETE CENTAVOS)**.

13.2 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 Painel de Preços do Governo Federal, conforme o caso.

14. ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

14.1 O presente Termo de Referência foi elaborado pela Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição, auxiliado pelo “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), 26 de outubro de 2021.

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 - CD2 - MUZ, em 26/10/2021 12:43:28.
- Luiz Fernando de Oliveira, DIRETOR - SUB-CHEFIA - MUZ - MUZ-DAP, em 26/10/2021 08:29:22.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 26/10/2021. 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: 189691
Código de Autenticação: d43ec247c8

