



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais  
IFSULDEMINAS - Campus Muzambinho

TERE Nº20/2022/PREG-MUZ/SCCC/CGAF-MUZ/MUZ-DAP/MUZ/IFSULDEMINAS

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 36/2022**  
**PROCESSO Nº 23346.001918.2022-84**

**1. DO OBJETO**

1.1 Eventual Aquisição Futura de Materiais Permanentes para Restaurante Estudantil, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento;

1.2 Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador.

ITEM	CATMAT	NATUREZA DE DESPESA	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	354175	449052.12	Descascador industrial de legumes e tubérculos. CARACTERÍSTICAS 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	03	R\$10.763,79	R\$32.291,37
02	446109	449052.12	Mini câmara refrigerada para carnes. Refrigeração de carnes (não congeladas) Temperatura: +1° a +7°C Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada; Controlador Eletrônico Digital: Com indicador digital de temperatura e degelo automático natural; Pés reguláveis; Revestimento externo em aço inox 430 e interno em aço galvanizado; Estrado em PVC; Ganchos para tendal, com prateleiras aramadas reguláveis Dimensões do produto: Frente(mm) 2191; Profundidade(mm) 862; Altura(mm) 2233. Capacidade bruta(litros) 2544; Peso bruto(kg) 410; Tensão(V) 127 220 Frequência(Hz) 60 50 ou 60; Consumo kWh/dia(60Hz) 10,47. MODELO REFERENCIAL: GELOPAR GMCR-2600 capacidade 2544 litros.	Unidade	02	R\$16.446,86	R\$32.893,72
03	451181	449052.12	Geladeira comercial 6 portas. Temperatura de +1 a +7°C. Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada. Controle de Temperatura: Controlador Eletrônico Digital, com indicador digital de temperatura e degelo automático natural. Prateleiras: 4 níveis, aramadas, reguláveis; um nível pode ser usado como estrado. Revestimento Externo (frente e laterais): Aço Inox 430 Revestimento Interno: Aço Galvanizado Parte frontal sem aquecimento no quadro de portas, podendo ocorrer condensação da umidade do ar Construção do Gabinete: Monobloco Pés reguláveis. Dimensões: Frente(mm) 1732; Profundidade(mm) 672; Altura(mm) 2024; Capacidade bruta(litros) 1553, Peso bruto(kg) 255; Tensão(V) 127 220 Frequência(Hz) 60 50 ou 60; Consumo kWh/dia(60Hz) 4,42. MODELO REFERENCIAL GELOPAR GREP-6P.	Unidade	02	R\$10.727,10	R\$21.454,20

04	405327	449052.12	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): 580,00x280,00x630,00 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. Com os seguintes discos acompanhando: ralador 5mm, fatiador 10mm, fatiador 15mm. grade palito 10mm, grade cubo 12mm, desfiador quadrado juliete. 7x7.	Unidade	02	R\$10.519,00	R\$21.038,00
05	445207	449052.12	Fatiador de frios corpo em alumínio puro anodizado e aço inoxidável. Modelo automático com capacidade de 40 fatias por minuto. Diâmetro da lâmina: 300 mm. Rotações/minuto: 220. Tensão de alimentação: 220 vca. Potência do motor da lâmina: 0,3 kw. Potência do motor do prato: 0,09 kw. Grau de proteção: IP 54. Abertura máxima de corte: 2 mm. Velocidade de corte: 40 fatias/minuto. Pé a pé: 427 x 322,5 mm. Largura total: 684 mm. Profundidade total: 596 mm. Altura total: 600 mm. Peso líquido: 41 kg. Peso embalado: 61 kg. Dimensões da embalagem (L x P x A): 700 x 600 x 830 mm MODELO REFERENCIAL: Fatiador de Frios Toledo Automático 300mm Comfort 9300-G 220V.	Unidade	02	R\$8.283,52	R\$16.567,04
06	219500	449052.12	Liquidificador industrial com copo em aço inoxidável. Potência 0,5cv/368w, frequência 60Hz, voltagem 127/220v, altura 780mm, largura 300mm, profundidade 250mm, consumo 0,37kw/h, peso líquido 8,5kh, peso bruto 9,5kg, rotação 3500rpm, capacidade nominal do copo 8 litros. Modelo referencial: LIQUIDIFICADOR 8L INOX CP MBL 0,5CV LS-08MB-N 220V-M SIEMSEN.	Unidade	06	R\$1.645,03	R\$9.870,18
07	441762	449052.12	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX Frequência: 60Hz Tensão: 127V /220v Altura: 660.00 mm Largura: 290.00 mm Profundidade: 280.00 mm Peso Líquido: 9.30 kg Peso Bruto: 10.30 kg Rotacao: 3500 rpm Capacidade do Copo: 4 l. Potência do Motor: 0,5CV modelo LS-04MB-N skymsen.	Unidade	06	R\$1.279,24	R\$7.675,44
08	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	10	R\$2.507,37	R\$25.073,70

09	428760	449052.12	Mesa central em Aço Inox Industrial 170x70x90 cm Plano Liso , pés e estrutura em aço inox, antoss arredondados, pés tubulares em aço inox, emborrachados.	Unidade	10	R\$1.602,13	R\$16.021,30
10	457083	449052.12	Caldeirão industrial com capacidade de 200 litros modelo tampa americana. Pressão do gás: GLP: 285mmca / GN: 200mmca– Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;– Panela interna de cocção e revestimento externo inteiramente em aço inoxidável com total isolamento térmica em mantas de lã de vidro;– Tampa americana: construído em aço inoxidável, equipado com dobradiça reforçada e cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite;– Tampa auto clavada: construído em aço inoxidável equipado com válvula de segurança, torniquetes extra reforçados, fechamento hermético através de gaxeta de vedação em neoprene, sistema de abertura e fechamento composto por amortecedores especiais, cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite.– Chaminés inoxidáveis para exalação de gases e calor;– Pannel de comando em aço inoxidável;– Estrutura e camisa de vapor extra reforçada em aço qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo;– Aquecimento a gás auto gerador de vapor, através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional;– Acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, válvula de segurança e manômetro;– Equipado com uma válvula de segurança (modelo 100 litros);– Equipado com duas válvulas de segurança (modelos 200, 300 e 500 litros);– Pés tubulares em aço inoxidável ø1 1/2" com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Modelo referencia: COZIL CEVIL-200 Dimensões: Ø 1405x910mm. Capacidade: 500L. Potência BTU (GLP)/ kcal/h (GN) 224.000/ 56.400 Consumokg/h (GLP) 4,80.	Unidade	01	R\$27.810,00	R\$27.810,00
11	325001	449052.12	Caldeirão industrial com capacidade de 300 litros modelo tampa americana. Pressão do gás: GLP: 285mmca / GN: 200mmca– Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;– Panela interna de cocção e revestimento externo inteiramente em aço inoxidável com total isolamento térmica em mantas de lã de vidro;– Tampa americana: construído em aço inoxidável, equipado com dobradiça reforçada e cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite;– Tampa auto clavada: construído em aço inoxidável equipado com válvula de segurança, torniquetes extra reforçados, fechamento hermético através de gaxeta de vedação em neoprene, sistema de abertura e fechamento composto por amortecedores especiais, cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite.– Chaminés inoxidáveis para exalação de gases e calor;– Pannel de comando em aço inoxidável;– Estrutura e camisa de vapor extra reforçada em aço qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo;– Aquecimento a gás auto gerador de vapor, através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional;– Acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, válvula de segurança e manômetro;– Equipado com uma válvula de segurança (modelo 100 litros);– Equipado com duas válvulas de segurança (modelos 200, 300 e 500 litros);– Pés tubulares em aço inoxidável ø1 1/2" com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Modelo referencia: COZIL CEVIL-300 Dimensões: Ø 1180x910mm. Capacidade: 300L. Potência BTU (GLP)/ kcal/h (GN)168.000/ 42.300Consumokg/h (GLP) 3,60.	Unidade	01	R\$37.170,00	R\$37.170,00

12	325001	449052.12	Caldeirão industrial com capacidade de 500 litros modelo tampa americana. Pressão do gás: GLP: 285mmca / GN: 200mmca– Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;– Painel interno de cocção e revestimento externo inteiramente em aço inoxidável com total isolamento térmica em mantas de lã de vidro;– Tampa americana: construído em aço inoxidável, equipado com dobradiça reforçada e cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite;– Tampa auto clavada: construído em aço inoxidável equipado com válvula de segurança, torniquetes extra reforçados, fechamento hermético através de gaxeta de vedação em neoprene, sistema de abertura e fechamento composto por amortecedores especiais, cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite.– Chaminés inoxidáveis para exalação de gases e calor;– Painel de comando em aço inoxidável;– Estrutura e camisa de vapor extra reforçada em aço qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo;– Aquecimento a gás auto gerador de vapor, através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional;– Acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, válvula de segurança e manômetro;– Equipado com uma válvula de segurança (modelo 100 litros);– Equipado com duas válvulas de segurança (modelos 200, 300 e 500 litros);– Pés tubulares em aço inoxidável Ø1 1/2" com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Modelo referencia: COZIL CGVIL-500 Dimensões: Ø 1405x910mm. Capacidade: 500L. Potência BTU (GLP)/ kcal/h (GN) 224.000/ 56.400 Consumokg/h (GLP) 4,80.	Unidade	01	R\$45.022,95	R\$45.022,95
13	260540	449052.12	Balcão de distribuição aquecido tipo banho maria. Termostato mecanico, vidro reto, estrutura em aço na cor preta, tampo em granito, revestimento em MDF, iluminação de LED, rodízios com trava. 220v, Capacidade 5 GNs 1x1. temperatura de 40°C a 90°C.	Unidade	02	R\$8.379,00	R\$16.758,00
14	302916	449052.12	Balcão de distribuição refrigerada. Termostato mecanico, vidro reto, estrutura em aço na cor preta, tampo em granito, revestimento em MDF, iluminação de LED, rodízios com trava. 220v, Capacidade 5 GNs 1x1. temperatura de 2°C a 10°C.	Unidade	02	R\$11.182,50	R\$22.365,00

15	304601	449052.12	<p>Caldeirão industrial com capacidade de 100 litros modelo tampa americana. Pressão do gás: GLP: 285mmca / GN: 200mmca– Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;– Panela interna de cocção e revestimento externo inteiramente em aço inoxidável com total isolamento térmica em mantas de lã de vidro;– Tampa americana: construído em aço inoxidável, equipado com dobradiça reforçada e cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite;– Tampa auto clavada: construído em aço inoxidável equipado com válvula de segurança, torniquetes extra reforçados, fechamento hermético através de gaxeta de vedação em neoprene, sistema de abertura e fechamento composto por amortecedores especiais, cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite.– Chaminés inoxidáveis para exalação de gases e calor;– Pannel de comando em aço inoxidável;– Estrutura e camisa de vapor extra reforçada em aço qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo;– Aquecimento a gás auto gerador de vapor, através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional;– Acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, válvula de segurança e manômetro;– Equipado com uma válvula de segurança (modelo 100 litros);– Equipado com duas válvulas de segurança (modelos 200, 300 e 500 litros);– Pés tubulares em aço inoxidável <math>\varnothing</math> 1 1/2" com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Modelo referencia: COZIL CEVIL 100 Dimensões: <math>\varnothing</math> 785x910mm. Capacidade: 100L. Potência BTU (GLP)/ kcal/h (GN) 56.000/ 14.100 Consumokg/h (GLP) 1,20.</p>	Unidade	01	R\$20.475,00	R\$20.475,00
16	457009	449052.12	<p>Cafeteira a vapor Construída em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; – Reservatório inferior de água e superior de café com tampa;– Sistema de café coado através de chuveiro e tubulação;– Câmara interna de pressurização de água por ebulição à 90°C;– Anel superior de sustentação de coador de café ;– Coador de café em aço inoxidável com alça removível e tecido atóxico para processo de filtragem;– Termômetro analógico de temperatura;– Aquecimento a vapor direto através de caldeira geradora de vapor (CLIENTE) com funcionamento em baixa pressão:0,3 a 0,5 kg/cm<sup>2</sup> (7 lbs Psi)– Válvula de aeração quebra vácuo na camisa de vapor– Válvula de admissão de vapor angular <math>\varnothing</math>1";– Conjunto de níveis para água e café;– Torneira de alívio e controle de pressurização de água quente (altura: 270mm);– Duas torneiras em aço inoxidável para saída de café do depósito superior (altura: 820mm);– Válvula de fecho rápido de admissão de água;– Válvula de escoamento para limpeza e manutenção do depósito inferior de água;– Pés tubulares em aço inoxidável <math>\varnothing</math>1 1/2" com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Modelos referencia CFVHL-100 cozilAlimentação vapor Dimensões <math>\varnothing</math>565x1450(mm) Capacidade 100 litrosConsumo20,0 (kg/h)C. 220V trifásica.</p>	Unidade	02	R\$25.284,00	R\$50.568,00

17	445792	449052.12	<p>FORNO rotativo PARA PANIFICAÇÃO a gás PROGRAMÁVEL. Com capacidade para - Dezesseis (16) - Assadeiras: Carro Fixo - 60cm x 80 cm ou 58cm x 70 cm. Carro Giratório - 40cm x 60 cm. Armazena 500 receitas com até 6 passos cada uma. Perfeita distribuição de calor por meio de três turbinas radiais de alta performance com reversão de sentido. Três níveis de velocidade das turbinas. Controle de temperatura de 30°C a 250°C. Controle de extração de umidade da câmara. Injeção manual de vapor. Construído totalmente em aço inoxidável. Porta com vidro duplo temperado. Componentes com qualidade certificada. Cantos arredondados que facilitam a higienização. Isolamento de alta performance em lã de rocha para uso eficiente de energia. Aquecimento por resistências blindadas. (Re650) Aquecimento por queimador atmosférico e trocadores de calor (Rg650) Vapor gerado por injeção direta de água na turbina. Permite operação com carro giratório ou fixo. Coifa de captação passiva da saída de vapor durante abertura da porta. 1 ano de garantia para peças e mão de obra. ACESSÓRIOS DE SÉRIE Carro giratório para 16 assadeiras de 40cm x 60cm. 220V trifásico. Potencia 15,5kw. Dimensionamento: 2340mm altura x 1140mm largura x 1953mm profundidade. 680Kg. Modelo referencia pratica RG650. Acessório extra: 2 carros giratórios para 16 assadeiras de 40x60cm.</p> <p><b>**AMPLA CONCORRÊNCIA**</b></p>	Unidade	01	R\$107.704,67	R\$107.704,67
18	258390	449052.12	<p>Central de Cocção Inteligente - Modelo a gás Capacidade: 40GNs 1/1 x 65mm – espaço entre as guias de 70mm. Tensão: 220V trifásico Capacidade: Quarenta (40) - GN'S 1/1 x 65mm Dimensões (larg. x prof. x alt.): 1065mm x 1384mm x 1960mm. Controle de vapor ajustável de 0% a 100%; → Convecção de ar forçado por meio de turbinas de alta rotação; → Sensor de temperatura para monitoramento da câmara; → Isolamento de alta performance e durabilidade; → Dreno que facilita a higienização; → Uso eficiente de energia; → Construído em aço inoxidável; Funções Vapor combinado; Ar quente; Cozinhar no vapor; Regenerar; Vapor manual; Extrator de vapor; Cocção por sonda/tempo; Esfriar; Minhas receitas e Higienização; Higienização automática; oferece 3 níveis de limpeza e 1 de descalcificação, indicando a quantidade de pastilha para cada opção; → Geração de vapor com exclusivo sistema Steam Power: exclusiva tecnologia para controle preciso da geração de vapor com baixo gasto energético; → Armazena até 500 receitas de 4 passos cada uma; → Sensor de núcleo com 4 pontos de medição para controle de temperatura interna do alimento; → Controle de temperatura de 30°C a 260°C; Acompanha Gaiola para 40 GN's.</p> <p><b>**AMPLA CONCORRÊNCIA**</b></p>	Unidade	02	R\$117.915,00	R\$235.830,00
19	436956	449052.12	<p>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 FGIL5-8D.</p>	Unidade	01	R\$21.512,40	R\$21.512,40

20	451456	449052.12	<p>Frigideira basculante "ESTF. FRIG. BASCULANTE ELETRICA AUTOMATICA - MARCA COZIL - 1050X900X900MM - Construído em aço inoxidável. Tampa basculante com alavanca. Aquecimento através de resistências blindadas. Acionamento eletrônico de sistema de tacho basculante através de botões luminosos com funções individuais sobe e desce. Manipulos em baquelite com ajuste gradual de temperatura. Capacidade: 100 litros. Potência: 12KW - Trifásico. Dimensões: 1050x900x900 mm NCM: 84198190.</p>	Unidade	01	R\$33.302,85	R\$33.302,85
21	463412	449052.12	<p>Estante em aço inox com plano perfurado. Dimensionamento: 1400x500x1800mm. 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).</p>	Unidade	10	R\$5.232,15	R\$52.321,50
22	445090	449052.12	<p>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 removível inferior 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) Quantidade. Portas 2(unidades) Capacidade 35(gn 1/1-65) Volume Interno560(litros) Potência(kw)2,0 – 220V mono.</p>	Unidade	02	R\$8.557,50	R\$17.115,00
23	445090	449052.12	<p>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.</p>	Unidade	02	R\$10.237,50	R\$20.475,00

24	442574	449052.12	Resfriadores de Água Indicado para o resfriamento de massas no processo de mistura. INFORMAÇÕES TÉCNICAS → Capacidade: de 100 L de água. → Produção: 45L/h. → Tensão: 220V monofásico. → Dimensões (alt. x larg. x prof.): 1504mm X 505mm X 705mm. CARACTERÍSTICAS → Setpoint de temperatura da água de 2 °C. → Medidor de dosagem preciso. → Reservatório com isolamento em poliuretano injetado. → Bomba de água para abastecimento e recirculação. → Função Padeiro Noturno para garantir a água gelada na primeira hora de produção. → Construção em aço inoxidável. → Rodízios para movimentação. → Funcionamento em ambientes com temperatura de até 40°C. → Calibração manual de fácil acesso. → Display de fácil operação. → Compressor de 1 hp. → Proteção anti-congelamento. → Mangueira com ponteira em aço inoxidável em formato de gancho para fácil aplicação. ACESSÓRIOS DE SÉRIE → Mangueira de entrada. → Mangueira de saída.	Unidade	01	R\$23.730,00	R\$23.730,00
25	304514	449052.12	Divisória volumétrica para pães. Ideal para divisão das massas de 30 a 400g, canalizando-se os bastões de massa (embira) em um dos 03 canais (pequeno, médio ou grande) e regulando-se a abertura dos cilindros compactadores de massa. Permite regulagem de velocidade e da compressão do bastão de massa (embira). → A esteira de entrada conduz a embira para os cilindros (um dos 03 canais) e para o sistema de corte; e na esteira de saída os pedaços divididos são transportados para sequência operacional (mesa, modeladora ou boleadora). → Cilindros compactadores em material atóxico, antiaderente, lisos, resistentes e não sofrem dilatação, portanto facilitam a limpeza e a padronização das divisões. → Para maior precisão e agilidade operacional, recomenda-se a confecção de bastões regulares de massa (embira). → Montada sobre rodízios com trava para facilitar a movimentação. → As esteiras de entrada e saída são escamoteáveis (basculantes), portanto, o comprimento da máquina é reduzido quando não está em operação. → Permite ser acoplada em outras modeladoras. → Capacidade: divide de 30 a 400g de massa. → Produção utilizando-se 01 canal correspondente: De 30g a 50g - 9000 unidades/hora De 51g a 120g - 6000 unidades/hora De 121g a 400g - 3000 unidades/hora Peso: 160 Kg.	Unidade	01	R\$39.270,00	R\$39.270,00
26	444990	449052.12	Amassadeira espiral para até 130kg de massa. Tensão: 220V trifásica → Potência: 10,2kW → Dimensões: Larg: 850mm X Prof: 1400mm X Alt: 1500mm → Peso: 635kg CARACTERÍSTICAS → Eficiência e Rendimento: Máxima hidratação → Capacidade máxima: 130Kg de massa / 80Kg de farinha → Capacidade mínima: 13Kg de massa / 8Kg de farinha → Dois motores independentes: Espiral e Bacia → Motores com 02 velocidades → Reversão do sentido rotação da bacia → Bacia, Espiral e Eixo Central em aço inoxidável → Mecânica precisa e estrutura robusta → Redução intermediária de velocidade na espiral e bacia → Montada sobre rodízios → Painel eletrônico com temporizadores.	Unidade	01	R\$130.063,50	R\$130.063,50

**\*\*AMPLA CONCORRÊNCIA\*\***

27	445678	449052.12	Modeladora Equipamentos destinados ao processo de fabricação de panificados em geral (pães e doces). Equipamentos destinados ao processo de fabricação de panificados em geral (pães e doces). Diversas capacidades para atender às necessidades de cada cliente. Características técnicas e funcionais similares a Modeladora MP 500, mas com o diferencial de possuir na saída da modelagem uma esteira de distribuição com 1,0 m de comprimento. Sobre a esteira, opcionalmente, pode ser acoplado um dispositivo alongador (AL 500). → Acessório padrão: Alongador AL500. → Esteira de Distribuição (incorporada): Item que compõe a Modeladora com Esteira, recomendada para facilitar a retirada das massas pós modeladas, principalmente em alta produção (ex. Formação de linha automática de divisão e modelagem: Divisora Volumétrica Rotativa + Modeladora MPE 1000). Na saída da esteira há uma bandeja inox basculante complementar. → Alongador (uso opcional e removível): Dispositivo a ser encaixado sobre as Esteiras de Distribuição, o qual, através de 02 regulagens, permite complementar (acentuar) o alongamento das massas pós modeladas, melhorando a qualidade e padronização de pães mais alongados (mini baguetes, baguetes, hot dog, etc), além de maior produtividade com diversificação de formatos. → Produção: até 6.000 unidades/hora com 01 via de alimentação. INFORMAÇÕES TÉCNICAS → Tensão: 220V - Monofásico → Peso: 250 Kg.	Unidade	01	R\$42.514,50	R\$42.514,50
28	445067	449052.12	Batedeira planetária capacidade 4 litros. 600W. 8 velocidades. 110V.	Unidade	06	R\$655,13	R\$3.930,78
29	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 INCALFER.	Unidade	01	R\$71.200,00	R\$71.200,00
30	466188	449052.12	Centrífuga extratora de água superficial de alimentos. Totalmente em aço inoxidável. Sistema auto centrante que elimina a trepidação do equipamento. Aceleração gradual e desaceleração gradual. Alarme sonoro, tampa de segurança. Temporizador automático. Dimensionamento: 624mm x 900mm x 757mm. Peso 122kg. 0,75kw produção de 100 a 300kg/h. Modelo referencia: CE410 INCANFEX	Unidade	02	R\$32.783,33	R\$65.566,66

31	239726	449052.12	<p>Lavadora de Louças Contínua com CAPACIDADE MECÂNICA de lavagem superior a 250 gavetas/hora podendo chegar a 330 gavetas/hora, de acordo com a velocidade de lavagem escolhida. Sendo que, 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.Com TANQUE DE PRÉ- LAVAGEM de aproximadamente 45 litros, TANQUE DE LAVAGEMde aproximadamente 69 litros, TANQUE DE PRÉ-ENXÁGUEde aproximadamente5 litros, TANQUE DE ENXÁGUEde aproximadamente 17 litros.</p> <p>CONSTRUÇÃO: Totalmente construída em painel 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. ■ Funcionamento: da direita para a esquerda ou da esquerda para a direita (pré-definido no pedido). ■ Possui cestos coletores de resíduos estampados em aço inoxidável. ■ 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, cinco braços de lavagem, quatro braços de pré-enxague e dois braços de enxágue, todos especialmente desenhados com bicos antientupimento alinhados em 2, sendo cada um com um ângulo de atuação específico para maior cobertura da área de lavagem sem os jatos entre si, facilmente removíveis sem o uso de ferramentas que assegura a praticidade na limpeza . ■ Equipada com dispositivo de aviso digital no painel e que interrompe o ciclo caso a porta seja abertura durante a operação e se houver gavetas (racks) dentro da lavadora. ■ Dispõe de controlador automático de nível e temperatura com sistema THERMOSTOP para garantir temperaturas mínimas de lavagem/enxágue. ■ 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. ■ Sistema de proteção contra travamento dos racks no sistema de avanço da lavadora. ■ Painel 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. EQUIPAMENTO PADRÃO: ■ Duas gavetas para pratos ou bandejas – modelo P1700. ■ Uma gaveta para copos, xícaras e louças especiais – modelo P6200. ■ Um suporte para talheres de 4 copinhos. ■ mesas auxiliares de entrada e saída com 1,25m cada uma delas. ALIMENTAÇÃO TRIFÁSICA, POTÊNCIA (kW) 44,09, TENSÃO (V) 220, CORRENTE NOMINAL (A) 115,71 DISJUNTOR (A) 125 SEÇÃO CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO 4 x 70, CONSUMO DE ÁGUA* (L/h) 320 CAPACIDADE TANQUE DE PRÉ-LAVAGEM (L) 70 CAPACIDADE TANQUE DE LAVAGEM (L) 70 CAPACIDADE TENQUE DE PRÉ-ENXAGUE (L) 5 CAPACIDADE TENQUE DE ENXAGUE (L) 17 PRESSÃO DE ÁGUA (bar) 1,5 – 4,0 TEMPERATURA DE PRÉ-LAVAGEM (°C) 45 TEMPERATURA DE LAVAGEM (°C) 60 TEMPERATURA DE EXAGUE (°C) 85. <b>**AMPLA CONCORRÊNCIA**</b></p>	Unidade	01	R\$289.522,12	R\$289.522,12
----	--------	-----------	--	---------	----	---------------	---------------

32	425200	449052.12	FOGÃO 4 BOCAS. Tipo de Fogão Gás Material/Composição Aço Inox; Vidro Temperado Capacidade (litros) 58 litros Acendimento Automático Quantidade de Bocas 4 Características dos queimadores Queimador rápido Características do Forno Luz Voltagem Bivolt Consumo (kw/h) 2kWh; 1,7kWh Potência (w) Grande 2,75W; Médio 1,65W Cor Branco Termostato Não Conteúdo da embalagem 1 fogão Garantia do fornecedor 12 meses Peso aproximado do produto (Kg) 23,5kg Modelo Cooktop à Gás Vidro Temperado 4 Bocas Preto Bivolt Referência do modelo CFO4NABUNA.	Unidade	10	R\$1.348,18	R\$13.481,80
33	473358	449052.12	Geladeira refrigerador 375 litros na cor branca. 110v. Consumo (KW/h) 54 Termostato Não Voltagem110V Selo Procel Sim Controle de Temperatura Sim Potência (W) 110 Tipos de Geladeira Duplex Eficiência Energética A Recursos / Compartimentos Porta ovos Painel Digital Rodízios Sim Dimensões Aproximadas do Produto com Pés Niveladores - cm (AxLxP) 176x62x75 Peso Aproximado do Produto (Kg) 58 Capacidade Total de Armazenamento (em litros) 375 Capacidade do Refrigerador (em litros) 288 Capacidade do freezer (em litros) 86 Tipo de Degelo Frost Free Funções Função refrigerador Números de Portas 2 Congelamento Rápido Sim Dreno de Degelo Sim Características da Porta / Tampo Pintado na cor Cor Branco Conteúdo da Embalagem 1 geladeira e 1 manual Garantia do Fornecedor 12 Meses Material/Composição porta pintada na cor Referência do Modelo BRM44HBANA Modelo BRM44HB SAC brastemp.	Unidade	10	R\$3.451,11	R\$34.511,10
34	446092	449052.12	Microondas branco. Capacidade 34 litros. Voltagem110v. Eficiência Energética A Painel Touchscreen Funções Desodorizador Características da Porta / Tampo Porta de Vidro / Puxador embutido na cor prata Tipo de Fogão ElétricoCapacidade (litros) 34 litros Acendimento Manual Formato de instalação Sobrepor Fabricante Electrolux Características do Forno Trava de segurança Prato giratório Sim Dupla emissão de ondas Não.	Unidade	10	R\$746,03	R\$7.460,30
35	285840	449052.12	Sanduicheira e grill 850w. 127V Material/Composição Metal / Plastico Alimentação Energia Elétrica Características Antiaderente Tipo de alimentos que comporta Variados tipos de alimentos Tempo de cozimento/preparo Varia de acordo com o alimento Conteúdo da Embalagem SANDUICHEIRA E GRILL PRESS INOX REDSTONE BGR10VI brithania , Manual de instruções, certificado de garantia e mini folders. Garantia do Fornecedor 12 Meses Dimensões do produto - cm (AxLxP) 8,5x 27,4x23cm Peso liq. aproximado do produto (Kg) 1,3kg Mais Informações Revestimento em cerâmica Redstone: Mais durável, resistente e fácil de lavar. Com alto poder antiaderente, os alimentos deslizam facilmente sem grudar. Livre de PFOA, PTFE e PFOS, mais saudável, preservando o sabor e os nutrientes dos alimentos.	Unidade	15	R\$218,93	R\$3.283,95
36	475767	449052.12	Mesa em 8 lugares. Tapos modulares em termoplástico; Estruturatubular em aço; Pernas encaixadas. Dimensões: comprimento 2,44m X largura 0,81m X altura0,76m. Com 8 cadeiras, com Estrutura em aço; Peças em termoplástico. Dimensões da cadeira:400mm de comprimento no encosto e assento, largura de 185mm no encosto. Altura do chão ao assento de 380mm, largura do assento 340mm. <b>**AMPLA CONCORRÊNCIA**</b>	Unidade	70	R\$4.252,61	R\$297.682,70
37	328458	449052.12	Liquidificador, capacidade 2 litros, tensão 110 / 220V, uso doméstico, características adicionais 3 velocidades com pulsar, 1400W.	Unidade	20	R\$367,62	R\$7.352,40

38	462874	449052.34	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 Conteúdo 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.	Unidade	10	R\$1.155,21	R\$11.552,10
39	462874	449052.34	Lavadora de Alta Pressão - 220V, com mangueira profissional com trama de aço de 5 metros de comprimento. Características: - Uso com 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.	Unidade	10	R\$1.261,23	R\$12.612,30
40	440943	449052.12	Fogão industrial. Quantidade de Bocas: 2 Bocas Chama Especial: Chama Dupla Tipo de Fogão: Industrial Grelhas: 40x40 cm Porta Panelas: Sim Queimadores: 1 Queimador Simples e 1 Queimador Duplo em inox. Queimadores fabricados em ferro fundido com alta padrão de dureza Queimador duplo com consumo de 600gr/h Queimador simples com consumo de 300gr/h Altura:80cm Comprimento: 98cm Profundidade: 62cm Quadro sem emendas Grelhas fabricadas em ferro fundido com alta padrão de dureza Registros de alta qualidade Bandejas coletoras de gordura fabricadas em aço inox 430 Consumo(GLP): 1x 600gr/h + 1x 300gr/h = 900gr/h com todas as bocas funcionamento no máximo.	Unidade	02	R\$2.435,01	R\$4.870,02
41	477007	449052.04	Balança de piso 200kgTensão: Bivolt Automático para 110 / 220 vca com tolerância de -15% a + 10% Consumo médio: 15 w Frequência: 50/60 Hz Temperatura de operação: de 0º a 40°C Cor: preta/branca Escala simples: 200kg x 50g Display visor led: vermelho de alto brilho Display de peso: 5 Dígitos (Até 999,99) Função: Manual e Progressiva até a carga máxima Teclado: 16 teclas de fácil digitação inmetro: aprovado pela portaria 162/04 Material da plataforma: aço carbono Material do gabinete: aço inox 304 Comprimento do cabo de energia: 2m Porteção: sobrecarga de até 50% da capacidade da balança Medidas do indicador (AxLxC): 9 x 15 x 23 cm Medidas área de pesagem (LxP): 50 x 50 cm Medidas totais (AxLxC): 10 x 40 x 40 cm Peso: 14 kg. Chapa em aço inox aprovada pelo INMETRO.	Unidade	02	R\$1.630,92	R\$3.261,84
42	474332	449052.12	Armário panificação, material: aço inox, altura: 1.93 m, largura: 63 cm, profundidade: 74 cm, características adicionais: pés com rodízios, capacidade: 20.	Unidade	06	R\$5.010,49	R\$30.062,94

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 itens solicitados nesta requisição são fundamentais para a produção e oferta de alimentos no Setor de Alimentação e Nutrição. Muitos dos equipamentos existentes hoje estão bastante depreciados e com necessidades de manutenções corriqueiras necessitando, desta forma, de substituição. Demais equipamentos, de uso doméstico, são para atendimento dos diversos setores do campus bem como para atendimento aos discentes.

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

Garantir o fornecimento de alimentação adequada de acordo com a resolução 06 de 2020 do FNDE bem como com qualidade higiênico sanitária com produção dentro do tempo estimado a se cumprir os horários pre estabelecidos de oferta. Tais equipamentos permitem uma produção maior com menor mão de obra e elevam a segurança sanitária pois diminuem a manipulação dos alimentos. Equipamentos de uso doméstico visam atender os diversos setores produtivos do campus com demandas a atender todo o campus Muzambinho.

### 2.3. Justifique os quantitativos solicitados?

Os quantitativos solicitados são baseados na produção diária de alimentos ofertada atualmente pelo setor de alimentação e nutrição considerando a capacidade produtiva do equipamento e o espaço disponível para que este equipamento seja colocado no setor de produção de refeições. Demais equipamentos de uso doméstico atendem, em quantidade, a demanda solicitada pelo diversos setores do campus Muzambinho.

### 2.4. Quais os impactos do não atendimento?

O não atendimento desta solicitação impactará diretamente no fornecimento de refeições aos discentes uma vez que não será possível atender a resolução 06 de 2020 em sua plenitude bem como garantir a segurança higiênico sanitária dos produtos ofertados.

### 2.5. Foi considerado aspectos sustentáveis na solicitação? Quais?

Sim. Buscou-se por equipamentos com economia de energia e água sempre que utilizados. Além disso, equipamentos com maior capacidade produtiva visando diminuir seu tempo de uso e gerar, também, economia.

## 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 são de 30 (trinta) dias, contados do a partir do recebimento da nota de empenho, conforme quantidades estipuladas no empenho, nos seguintes endereços:

5.1.1. IFSULDEMINAS - CAMPUS MUZAMBINHO situado na Estrada de Muzambinho KM 35 – Bairro Morro Preto, Muzambinho– MG, CEP: 37.890-000;

5.2 Os materiais 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 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 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 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 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:

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

## 11. DO REAJUSTE

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

- 11.11.1 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.
- 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\$1.983.244,33 (UM MILHÃO, NOVECENTOS E OITENTA E TRÊS MIL, DUZENTOS E QUARENTA E QUATRO REAIS E TRINTA E TRÊS 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 Assistência ao Educando, 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, 18 de outubro de 2022.

Zélia Dias de Souza

**Diretora de Administração e Planejamento**

Renato Aparecido de Souza  
**Diretor-geral**

Documento assinado eletronicamente por:

- **Zelia Dias de Souza, DIRETOR - CD3 - MUZ - MUZ-DAP**, em 18/10/2022 09:53:40.
- **Renato Aparecido de Souza, DIRETOR GERAL - CD2 - MUZ - GAB-MUZ**, em 18/10/2022 13:18:50.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 18/10/2022. 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: 295152

Código de Autenticação: f7c47b295c



Documento eletrônico gerado pelo SUAP (<https://suap.ifsuldeminas.edu.br>)  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais