



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 Nº10/2021/SCCC/CGAF-MUZ/MUZ-DAP/MUZ/IFSULDEMINAS

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 02/2021
PROCESSO Nº 23346.000096.2021-33

1. DO OBJETO

1.1 Eventual Aquisição Futura de Insumos para Agroindústria, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento;

1.2 Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador.

ITEM	CATMAT	NATUREZA DE DESPESA	Descrição do Material	UNIDADE	QUANTIDADE	Valor Médio R\$	Valor Total R\$
1	289766	339030-24	Abraçadeira de "nylon" Abraçadeira de "nylon" 200 x 48 mm. Cor branca. Apresentação: pacote com 100 unidades.	Pacote com 100 unidades.	10	26,78	267,80
2	422166	339030-35	Acidímetro Dornic Confeccionado em polietileno, capacidade de 500 mL; mangueira de silicone; bureta fx. Azul, graduada, escala de 0-100º D.	Unidade	02	330,58	661,16
3	400559	339030-11	Ácido cítrico Acidulante e antioxidante para indústria alimentícia. Deve possuir declaração de alergênicos. Apresentação: pacote com 1 kg Validade: 24 meses.	Pacote com 1,0 kg	04	22,28	89,12
4	447818	339030-11	Ácido Láctico 85% de concentração. Solução aquosa. Aplicação como agente acidificante na fabricação de queijos. INS270. Validade de 5 anos.	Litro	15	26,40	396,00
5	360281	339030-11	Ácido Peracético 17% Produto de uso profissional na indústria de alimentos, indicado para desinfecção de áreas através da pulverização de equipamentos, utensílios e pisos. Compatível com uso em aço inoxidável. Diluição de 0,1% a 0,5%. Produto deve possuir registro no Ministério da Saúde /ANVISA. Validade de 01 ano. Apresentação: galão co m5 Litro. Referência: Peraceticfood (Spartan).	Galão com 5,0 litros	40	96,63	3.865,20
6	434767	339030-11	Ácido Sulfônico Ácido Sulfônico 90% Apresentação: litro+	Litro	75	30,82	2.311,50
7	463988	339030-07	Açúcar cristal Açúcar cristal de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Aspecto sólido, com cristais bem definidos. Cor branca; odor próprio; sabor próprio. Embalagem deve estar intacta e bem vedada, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses no ato da entrega. Isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais. Composição básica centesimal: Sacarose concentração mínima de 99,6 %. * Sais minerais concentração máxima de 0,10 %. * Umidade máxima de 0,07 %. * Outros componentes 0,23 %. Apresentação: pacote com 5 kg.	Pacote com 5,0 kg	1.000	12,99	12.990,00
8	448369	339030-35	Aerômetro de Baumé Para controle de salmoura. Fabricado em vidro. Escala de 0 a 50º, com certificado de calibração.	Unidade	04	85,83	343,32

9	269941	339030-22	Álcool líquido a 70° GL. Para desinfecção de superfícies fixas. Princípio ativo: álcool etílico 68º a 72º INPM. Apresentação: Frasco com 1 litro	Frasco com 1 litro	150	9,19	1.378,50
10	429225	339030-22	Álcool em gel – 70° Com ação antisséptica, para ser usado como complemento na higienização de mãos em indústria de alimentos. Apresentação: Frasco com 1,0 litro com bico dosador.	Frasco com 1 litro	30	14,29	428,70
11	430515	339030-11	Amida líquida Reengordurante e espessante amida 60. Apresentação: Embalagem com 5 litros.	Embalagem com 5 litros	15	93,02	1.395,30
12	463859	339030-07	Alho desidratado em pó Produto 100% natural e sem sal, livre de açúcar e corantes artificiais. Apresentação: Pacote com 500 g	Pacote com 500 g	20	11,79	235,80
13	461695	339030-07	Alho granulado desidratado Produto 100% natural e sem sal, livre de açúcar e corantes artificiais. Apresentação: pacote com 500 g-	Pacote com 500 g	10	21,65	216,50
14	238638	339030-28	Avental transparente de silicone reforçado de silicone 1.20 metros comprimento, Tira na parte superior e na cintura para ajustes, costuras e tiras com acabamento rebatido. Para uso em frigorífico.	Unidade	150	14,50	2.175,00
15	216086	339030-19	Balde plástico Branco, confeccionado em PP 100% virgem, com tampa hermética e alça metálica, para armazenamento de alimentos. Capacidade para 20 litros. Peso aproximado: 900 g.	Unidade	200	25,83	5.166,00
16	206996	339030-19	Barbante Barbante em algodão espessura ordem 10 Apresentação: rolo com 1Kg.	Rolo com 1,0 kg	04	33,54	134,16
17	254473	339030-19	Barbante culinário Barbante em algodão, resistente, qualidade profissional. Não comestível. Rolo com embalagem individual. Cor: vermelho e branco. Apresentação: Embalagem com 260 g.	Embalagem com 260 g	04	24,53	98,12
18	412637	339030-11	Bicarbonato de sódio Para uso culinário. Data de fabricação no máximo de 20 dias. Validade: 12 meses. Composição: NaHCO3 Níveis de Garantia do Produto Matéria Mineral (Máximo) 99% Sódio (Mínimo) 27% Umidade (Máximo) 1% Deve vir acompanhado de laudo certificando o grau de pureza do produto.	Kg	15	16,75	251,25
19	462149	339030-11	Blend de cepas para iogurtes Cultura de bactérias Lácteas liofilizada, compostas por Streptococcus thermophilus e Lactobacillus delbruekii subsp. Bulgaricus, concentrada para produção de iogurte com viscosidade alta, sabor e acidez suaves, inoculação direta, apresentação em envelopes para 500 a 1000 litros de leite, data de fabricação no máximo de 20 dias. Embalagens feitas de sachês com três camadas de material (polietileno, alumínio e poliéster). Encaminhar junto autorização de uso de produto em indústria alimentícia, produto registrado no Ministério da Agricultura. Prazo de validade de no mínimo 18 meses. Apresentação: embalagem com aproximadamente 10g. Referência: Danisco, similar ou de melhor qualidade.	Embalagem com 10 gramas	80	50,17	4.013,60
20	463555	339030-07	Cacau alcalino solúvel De alta qualidade, pó fino e sem grumos, sem açúcar ou substâncias químicas artificiais. Umidade Máxima de 5% e Gordura Mínimo de 10-12%. Apresentação: saco com 25 kg. Referência: Pryme Foods; Fralía Cacau Brasil.	Saco com 25 kg	06	369,33	2.215,98
21	467005	339030-19	Caixa plástica fechada Cor branca, de polietileno de alta densidade (PEAD) com as medidas comprimento 55,5 cm x largura 36,0 cm x altura 31 cm, para acondicionamento de alimentos. Sem tampa. Cantos arredondados. Referência: C-21. Ref.: 1472.10 eldorado.	Unidade	80	55,90	4.472,00
22	467005	339030-19	Caixa plástica fechada Cor vermelha, de polietileno de alta densidade (PEAD) com as medidas comprimento 55,5 cm x largura 36,0 cm x altura 31 cm, para acondicionamento de alimentos. Sem tampa. Cantos arredondados. Referência: C-21. Ref.: 1472.10 eldorado.	Unidade	30	55,90	1.677,00
			Caixa plástica ventilada Cor branca, de polietileno				

23	247282	339030-19	de alta densidade (PEAD) com as medidas comprimento 55,5 cm x largura 36,0 cm x altura 31 cm, para acondicionamento de alimentos. Sem tampa. Cantos arredondados. Referência: C-13. Ref.: 1468.10 eldorado.	Unidade	80	55,90	4.472,00
24	247282	339030-19	Caixa plástica ventilada Cor vermelha, de polietileno de alta densidade (PEAD) com as medidas comprimento 55,5 cm x largura 36,0 cm x altura 31 cm, para acondicionamento de alimentos. Sem tampa. Cantos arredondados. Referência: C-13. Ref.: 1468.10 eldorado.	Unidade	30	55,90	1.677,00
25	466576	339030-07	Cebolinha verde desidratada em plástico atóxico, hermeticamente vedado. Apresentação: pacote com 200 g.	Pacote com 200 g	10	11,62	116,20
26	201164	339030-19	Cesto para fritar alimentos em aço inox 40 cm de diâmetro.	Unidade	04	42,27	169,08
27	243616	339030-42	Chaira Afiaador de facas em aço inoxidável, com estrias, comprimento 14 polegadas, cabo em polietileno e argola. Referência: Mundial.	Unidade	06	81,07	486,42
28	437092	339030-11	Cloreto de cálcio Solução aquosa de cloreto de cálcio a 40%, para produção de queijos. Data de fabricação de no máximo 20 dias. Referência: Proregi (similar, equivalente ou de melhor qualidade). Apresentação: galão com 5 litros.	Galão com 5 litros	150	12,16	1.824,00
29	281590	339030-07	Coalho líquido com poder coagulante 1:10.000 para produção de queijos com registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA, data de fabricação no máximo de 20 dias.	Litro	160	31,97	5.115,20
30	237916	339030-07	Coco ralado médio Natural, sem açúcar, padrão médio. Validade de 01 ano. Apresentação: pacote com 01 kg. Referência: Qualicôco.	Pacote com 01 kg	100	22,19	2.219,00
31	463937	339030-07	Corante alimentício urucum Composto por extrato natural de Urucum disperso em água para fins alimentícios na coloração de queijos, geleias, iogurtes e produtos cárneos. Data de fabricação no máximo de 20 dias. Apresentação: Frasco com 01 litro. Referência: SBR (similar, equivalente ou de melhor qualidade).	Frasco com 01 litro	10	18,73	187,30
32	327249	339030-07	Corante alimentício vermelho carmim para alimento, INS124. Data de fabricação no máximo de 20 dias, encaminhar junto autorização de uso de produto em indústria alimentícia. Não contém glúten. Referência: SBR (similar, equivalente ou de melhor qualidade). Apresentação: Frasco com 500 ml.	Frasco com 500 ml	10	20,99	209,90
33	462225	339030-07	Cultura de bactérias para queijos de massa filada Cultura de bactérias lácteas termófilas, composta por Lactobacillus helveticus e Streptococcus thermophilus, liofilizada concentrada para inoculação direta, com alta atividade, utilizada na produção de queijo mussarela, inoculação direta, envelope com 50 unidades para 500 litros de leite, data de fabricação no máximo de 20 dias, encaminhar junto autorização de uso de produto em indústria alimentícia, produto registrado no Ministério da Agricultura. Prazo de validade de no mínimo 18 meses. Apresentação: embalagem com preso aproximado 10g. Ex.: CHR FD-DVS TCC-20.	Embalagem com 10 gramas	150	37,95	5.692,50
34	462225	339030-07	Cultura de bactérias para queijos Cultura de bactérias lácteas mesófilas homofermentativas, composta por Lactococcus lactis subsp. lactis and Lactococcus lactis subsp. cremoris, liofilizada concentrada para inoculação direta, com alta atividade, utilizada na produção de queijo padrão, inoculação direta, envelope com 50 unidades para 500 litros de leite, data de fabricação no máximo de 20 dias, encaminhar junto autorização de uso de produto em indústria alimentícia, produto registrado no Ministério da Agricultura. Prazo de validade de no mínimo 18 meses. Apresentação: embalagem com peso aproximado 10g. Ex.: CHR FD-DVS R-704	Embalagem com 10 gramas	250	37,95	9.487,50

35	229197	339030-07	Cultura Para Salame A cultura para carnes, também é conhecida como cultura Starter no Brasil ou fermento cárneo usada para cultura controlada que ajuda na formação de cor, aroma e acidez. Usada para inibir e controlar o crescimento indesejado de bactérias aeróbicas e nativas que venham comprometer a qualidade e o resultado do produto. Consiste de Staphylococcus xylosus, Staphylococcus carnosus, e Lactobacillus sakei (anti-listeria) que em combinação assegura uma produção uniforme e controlada de embutidos fermentados. Apresentação: Envelope contendo 20 g, resfriado a – 17°C. Validade mínima de 6 meses.	Embalagem com 20 gramas	10	69,60	696,00
36	461418	339030-22	Detergente Líquido Alcalino Clorado Produto de uso profissional para limpeza e sanitização, desengorduramento de superfícies e ambientes de manipulação e produção de alimentos. Produto a base de tensoativos, hipoclorito de sódio, hidróxido de sódio, estabilizantes e água. Compatível com aço inoxidável. Diluição entre 2 a 5%. Produto deve possuir registro no Ministério da Saúde /ANVISA. Validade de 01 ano. Apresentação: Galão com 20 L. Referência: Qualifood.	Galão com 20 L	30	109,94	3.298,20
37	461418	339030-22	Detergente Alcalino Clorado para limpeza CIP Produto de uso profissional para limpeza de pasteurizadores de leite, composto por hidróxido de sódio, hipoclorito de sódio, sequestrantes e adjuvantes. Compatível com uso em aço inoxidável, baixa formação de espuma. Diluição 0,25% a 2%. Produto deve possuir registro no Ministério da Saúde /ANVISA. Validade de 01 ano. Apresentação: Galão com 20 L. Referência: Cloroclean (Spartan).	Galão com 20 L	30	239,11	7.173,30
38	461418	339030-22	Desincrustante Ácido para limpeza CIP Produto de uso profissional para limpeza por circulação de pasteurizadores de leite, composto por ácido nítrico. Compatível com uso em aço inoxidável. Diluição 0,5% a 2%. Produto deve possuir registro no Ministério da Saúde /ANVISA. Validade de 01 ano. Apresentação: Litro. Referência: UH Acid Cleaner (Spartan).	Litro	600	12,47	7.482,00
39	466121	339030-22	Detergente Líquido Neutro Produto de uso industrial indicado para limpar pisos, paredes, para uso em indústrias de alimentos em geral. Indicado para limpeza de qualquer tipo de superfície lavável, removendo facilmente sujidades gordurosas. Alta espumação. 100% biodegradável. Não inflamável, sem essência e corante. Diluição até 5%. Produto deve possuir registro no Ministério da Saúde /ANVISA. Apresentação: Bombona com 50 Litros.	Bombona com 50 Litros.	27	106,77	2.882,79
40	128511	339030-22	Detergente desincrustante alcalino Produto de uso profissional para limpeza de gordura carbonizada em fogões, chapas. Compatível com uso em aço inoxidável. Produto deve possuir registro no Ministério da Saúde /ANVISA. Validade de 01 ano. Apresentação: Galão com 5 L. Referência: Mister Max 1 (Ingleza).	Galão com 5 L	10	49,18	491,80
41	236206	339030-07	Emulsificante de gordura Agente estabilizante para produtos cárneos em geral. Tripolifosfato de sódio INS451i. Apresentação: Pacote com 250 g.	Pacote com 250 g	40	12,76	510,40
42	314583	339030-22	Esponja para limpeza Esponja de fibra para limpeza leve. 102 x 260 mm. Limpeza de superfícies em inox, vidros, etc. Composição: fibra sintética com material levemente abrasivo. Cor branca. Apresentação: pacote com 10 unidades.	Pacote com 10 unidades	60	23,65	1.419,00
43	463322	339030-19	Suporte para rolo de pano multiuso Fabricado em aço inox 304 e alumínio com furos para fixação na parede.	Unidade	02	97,72	195,44
44	448503	339030-22	Escova para lavagem de tanques em aço inoxidável Base em polietileno. Cerdas em nylon. Escova com 20 cm de comprimento. Cor azul ou branca. Cabo em alumínio com 1,2 m de comprimento.	Unidade	06	6,10	36,60

45	459079	339030-07	Fécula de mandioca Aplicação alimentos, data de fabricação no máximo de 20 dias, encaminhar junto autorização de uso de produto em indústria alimentícia. Referência: Prorregi (similar, equivalente ou de melhor qualidade).	Kg	125	4,62	578,75
46	369744	339030-07	Fenolftaleína 1% Solução indicadora de acidez do leite. Solução alcoólica.	Litro	04	39,17	156,68
47	317176	339030-19	Fita hot stamping para datador automático, com larguras de 35 mm. Comprimento de 122 metros na cor preta.	Unidade	05	32,93	164,65
48	467068	339030-21	Funil com peneira e alça Confeccionado em aço inoxidável. Tamanho aproximado: 15 cm de diâmetro. Peso aproximado 115 g.	Unidade	03	37,27	111,81
49	343299	339030-11	Hipoclorito de Sódio de 10 % a 12% Solução aquosa alcalina. Apresentação: Bombona com 60 kg.	Bombona com 60 kg	30	173,02	5.190,60
50	46124	339030-24	Lança chamas lança-chamas com canopla em PVC – alta resistência, duas válvulas de regulagem, uso com botijão de gás, haste com tubulação galvanizada curvo e comprimento de 85cm. Manqueira com aproximadamente 2 metros de comprimento.	Unidade	06	84,63	507,78
51	151009	339030-19	Latão para leite Vasilhame para transporte de leite com capacidade para 20 (vinte) litros, confeccionado em polietileno de alta densidade, na cor AZUL com fundo em plástico duro, com tampa de rosquear e hermética.	Unidade	50	85,49	4.274,50
52	467158	339030-11	Lauril Lauril líquido 27% Apresentação: frasco com 1000ml.	Frasco com 1000ml	50	10,39	519,50
53	270225	339030-28	Luva de vinil para procedimento, transparente com amido, ambidestra. Não contém Látex. Com Certificado de aprovação. Tamanho G Apresentação: Caixa com 100 unidades.	Caixa com 100 unidades	150	28,54	4.281,00
54	270225	339030-28	Luva de vinil para procedimento, transparente com amido, ambidestra. Não contém Látex. Com Certificado de aprovação. Tamanho M Apresentação: caixa com 100 unidades.	Caixa com 100 unidades	150	28,54	4.281,00
55	270225	339030-28	Luva nitrílica descartável Cor azul. Sem pó. Sem látex. Sem proteína. Tamanho M. Caixa com 100 unidades.	Caixa com 100 unidades	100	28,54	2.854,00
56	270225	339030-28	Luva nitrílica descartável Cor azul. Sem pó. Sem látex. Sem proteína. Tamanho G. Caixa com 100 unidades.	Caixa com 100 unidades	100	28,54	2.854,00
57	442184	339030-28	Luva térmica quente e frio Luva de segurança, tricostada em fibras térmicas de poliéster e spandex, sem emendas, ambidestra. Tamanho único. Reutilizável. Temperatura - 18º C a 107º C, com intermitência de 10 segundos. Apresentação: o par (2 unidades).	Par	20	27,60	552,00
58	442184	339030-28	Luva térmica 2 dedos Luva de segurança, confeccionada em fibra de poliéster e grafatex em algodão e poliéster de 4 fios, mitene dois dedos. Punhos 45 cm. Temperatura de contato de -25ºC até 250ºC (durante 15 segundos). Apresentação: o par (2 unidades).	Par	06	45,23	271,38
59	251602	339030-24	Mangueira vapor Mangueira a vapor atóxica para frigorífico, reforço com trança de fio têxtil sintético. Cobertura composto elaborado com borracha sintética NBR resistente a óleo, graxa e intempéries. Cor branca/lisa Temperatura: 13° a 148° C. Diâmetro interno ¾ de polegadas/19mm. Aplicação: projetadas para uso e serviços de vapor em frigoríficos, laticínios e outros locais que exigem a necessidade de mangueiras com cobertura branca por exigências sanitárias.	Metro	50	59,55	2.977,50
60	233873	339030-07	Mistura antioxidante para produtos cárneos cozidos Para uso profissional. Composição: açúcar, sal (18%), antioxidantes Isoascorbato de sódio INS316 e Ácido ascórbico INS300 e Acidulante ácido cítrico INS330. Apresentação: pacote com 250 g Referência: Antioxidante R/S 250	Pacote com 250 g	30	18,08	542,40

61	233873	339030-07	Mistura antioxidante para produtos cárneos frescos Para uso profissional. Composição: açúcar, sal (13,5%), antioxidantes Isoascorbato de sódio INS316 e Ácido ascórbico INS390. Apresentação: pacote com 1000 g Referência: Antioxidante R/S.	Pacote com 1000 g	30	18,08	542,40
62	233873	339030-07	Mistura para salsicha Mistura preparada para embutidos cárneos – contendo sal (70%), açúcar, aromatizantes, antioxidante INS 316, conservador INS e estabilizante INS451i. Validade de 01 ano. Máximo de 2 meses de fabricação. Apresentação: Pacote com 1,010 kg.	Pacote com 1,010 kg	10	21,93	219,30
63	233873	339030-07	Mistura para mortadela Mistura preparada para embutidos cárneos – contendo sal, açúcar, aromatizantes naturais e especiarias, estabilizante INS451i, conservadores INS250 e INS251. Validade de 01 ano.	Pacote com 1,7 kg	30	19,43	582,90
64	233873	339030-07	Mistura para hambúrguer Mistura preparada para embutidos cárneos – contendo sal (70,7%), açúcar, antioxidante INS316, proteína de soja, especiarias e aromas. Validade de 01 ano. Máximo de 2 meses de fabricação. Apresentação: pacote com 1,010 kg.	Pacote com 1,010 kg	30	21,03	630,90
65	233873	339030-07	Mistura para linguiça toscana e mista Mistura preparada para embutidos cárneos – sal (70%), açúcar, especiarias, aromas naturais, antioxidante INS 316, conservadores INS 250 (1,8%) e INS 251 (0,2%) e corante INS 120. Validade de 01 ano. Máximo de 2 meses de fabricação. Apresentação: pacote com 1,010 kg.	Pacote com 1,010 kg	40	27,80	1.112,00
66	233873	339030-07	Mistura para linguiça pura suína Mistura preparada para embutidos cárneos – sal (65,2%), açúcar, especiarias, aromas naturais, antioxidante INS 316, conservadores INS 250 (1,7%) e INS 251 (0,2%) e corante INS 120. Validade de 01 ano. Máximo de 2 meses de fabricação. Apresentação: pacote com 1,010 kg.	Pacote com 1,010 kg	40	18,73	749,20
67	233873	339030-07	Mistura para presunto Mistura preparada para embutidos cárneos – sal (74,6%), açúcar, especiarias, aromas naturais, estabilizante INS452i, antioxidante INS 316, conservadores INS 250 (1,7%) e INS 251 (0,2%). Validade de 01 ano. Máximo de 2 meses de fabricação. Apresentação: pacote com 1,010 kg.	Pacote com 1,010 kg	40	19,40	776,00
68	233873	339030-07	Mistura para salame Mistura preparada para embutidos cárneos – sal (59,7%), açúcar, especiarias, aromas naturais, estabilizante INS452i, antioxidante INS 316, conservadores INS 250 e INS 251. Validade de 01 ano.	Pacote com 1,010 kg	20	20,43	408,60
69	463916	339030-07	Orégano desidratado em plástico atóxico, hermeticamente vedado. Apresentação: Pacote com 500 g.	Pacote com 500 g	06	26,05	156,30
70	246612	339030-22	Pano multiuso Antibacteriano, picotes a cada 50 cm de comprimento com 32 cm de largura na cor azul na seguinte composição: 70% viscose e 30% poliéster com 50 gramas/m ² , utilidade em indústria de alimentos Apresentação: bobina com 300 metros.	Bobina com 300 metros	20	126,54	2.530,80
71	411669	339030-22	Papel toalha interfolha cor branca. 20x21 cm 100% celulose. Textura: folha simples, gofrado, alta resistência. Gramatura 34 a 36 g/m ² . Formato: folhas intercaladas, 2 dobras. Apresentação: pacote com 1.000 folhas.	Pacote com 1000 folhas	200	22,24	4.448,00
72	374741	339030-07	Pectina cítrica Para produção de geleia de frutas, encaminhar junto autorização de uso de produto em indústria alimentícia.	Kg	08	369,13	2.953,04
73	463925	339030-07	Pimenta calabresa Em flocos desidratada, em plástico atóxico, hermeticamente vedado. Apresentação: pacote com 1000 g.	Pacote com 1000 g	06	31,50	189,00
74	463920	339030-07	Pimenta do reino em pó Em plástico atóxico, hermeticamente vedado. Apresentação: pacote com 1Kg.	Pacote com 1,0 kg	04	25,93	103,72

75	463922	339030-07	Pimenta malagueta em pó em plástico atóxico, hermeticamente vedado. Apresentação: pacote com 1Kg.	Pacote com 1,0 kg	07	31,28	218,96
76	463912	339030-07	Nóz moscada em pó Em plástico atóxico, hermeticamente vedado. Apresentação: pacote com 1000g.	Pacote com 1000 g	05	36,16	180,80
77	332681	339030-19	Placa de corte para açougue impermeável atóxica de polietileno de alta resistência que impede a contaminação de alimentos, medindo 1000 mm x 1000 mm, espessura de 10 mm. Produto a ser utilizado em indústria alimentícia, corte de carnes, devendo estar acompanhado do Certificado da ANVISA.	Unidade	06	289,82	1.738,92
78	417013	339030-19	Pote de vidro pote de vidro sem tampa, com capacidade para 600 ml: medida 14 cm x 9 cm com boca para tampa B74. encaminhar junto a Autorização de Uso de Produto (AUP).	Unidade	10.000	2,53	25.300,00
79	321041	339030-19	Pote de vidro pote de vidro com capacidade para 268 ml: medida 10,5 cm x 6,5 cm com boca para tampa B63. encaminhar junto a Autorização de Uso de Produto (AUP).	Unidade	1.000	2,27	2.270,00
80	464513	339030-07	Preparado polpa ameixa Preparado de Polpa de frutas sabor Ameixa com fibra. Aplicação iogurtes, bebidas lácteas e bebidas em geral. Acompanha produto ficha técnica completa.	Kg	200	8,16	1.632,00
81	464513	339030-07	Preparado polpa coco Preparado de Polpa de frutas sabor Coco com fibra. Aplicação iogurtes, bebidas lácteas e bebidas em geral. Acompanha produto ficha técnica completa.	Kg	200	8,15	1.630,00
82	464524	339030-07	Preparado de Polpa morango Sem sementes e com pedaços da fruta. Aplicação iogurtes, bebidas lácteas e bebidas em geral. Acompanha produto ficha técnica completa.	Kg	500	8,15	4.075,00
83	464471	339030-07	Preparado polpa pêssego Preparado de Polpa de frutas sabor Pêssego, com pedaços da fruta. Aplicação iogurtes, bebidas lácteas e bebidas em geral. Acompanha produto ficha técnica completa.	Kg	200	8,15	1.630,00
84	464471	339030-07	Preparado polpa salada de frutas Preparado de Polpa de frutas sabor Salada de Fruta, (banana, mamão e maçã). Aplicação iogurtes, bebidas lácteas e bebidas em geral. Acompanha produto ficha técnica completa.	Kg	200	8,15	1.630,00
85	471789	339030-19	Rótulos Rótulos (retangular) em papel adesivo de alta qualidade. Impressão em Off-Set 4x0 e plastificado. Com meio corte. Na medida 10,50 x 5,8 cm (medida de acabamento). Os diversos modelos serão fornecidos pelo instituto. OBS.: Os pedidos serão feitos de acordo com a necessidade do órgão, sendo que poderão variar na quantidade de 1 mil a 20 mil rótulos por produto. Mel silvestre = 2.000; bacon = 2.100; costela defumada = 2.000; lombo defumado = 2.000; salaminho = 1.000. Referência: Stilloform (similar, equivalente ou de melhor qualidade).	Milheiro	10	587,85	5.878,50
86	471789	339030-19	Rótulos Rótulos (redondo) em papel adesivo de alta qualidade. Impressão em Off-Set 4x0 e plastificado. Com meio corte. Na medida 9cm de diâmetro (medida de acabamento). Os diversos modelos serão fornecidos pelo instituto. OBS.: Os pedidos serão feitos de acordo com a necessidade do órgão, sendo que poderão variar na quantidade de 1 mil a 20 mil rótulos por produto. Queijo Minas Frescal = 12.000; Queijo Minas Padrão = 1.000; Muçarela = 17.000; Queijo Ricota = 1.000. Referência: Stilloform (similar, equivalente ou de melhor qualidade).	Milheiro	31	587,85	18.223,35
			Rótulos Rótulos (retangular) em papel adesivo de alta qualidade. Impressão em Off-Set 4x0 e plastificado. Com meio corte. Na medida 13cm x 8cm (medidas de acabamento). Os diversos modelos serão fornecidos pelo instituto. OBS.: Os				

87	471789	339030-19	pedidos serão feitos de acordo com a necessidade do órgão, sendo que poderão variar na quantidade de 1 mil a 20 mil rótulos por produto. Doce de leite com ameixa = 2.100; doce de leite com coco = 4.300; doce de leite com maracujá = 2.100; doce de leite com chocolate = 5.000; doce de leite misto com chocolate = 2.000; doce de leite pastoso = 14.000; iogurte com ameixa = 11.000; iogurte de coco = 7.000; iogurte de mel = 2.000; iogurte de morango = 13.000; iogurte natural = 1.000; iogurte de pêssego = 5.000; iogurte salada de frutas = 5.000; doce de banana = 300; linguiça suína pura = 4.000; mortadela = 600; Referência: Stilloform (similar, equivalente ou de melhor qualidade).	Milheiro	80	587,85	47.028,00
88	384525	339030-22	Sabonete líquido Sabonete líquido NEUTRO, incolor, antisséptico, para assepsia de mãos, bactericida e extrema suavidade para as mãos, especialmente desenvolvido para utilização em ambientes manipuladores ou fabricantes de alimentos – Restaurante e agroindústria. Princípio ativo: Triclosan 0,5%. Produto registrado no Ministério da saúde. Apresentação: galão com 5 litros.	Galão com 5,0 litros	10	33,22	332,20
89	285856	339030-19	Saco em bobina para embalagem Em polietileno virgem, picotado, transparente, medindo 30x40cm, suporte de até 03 kg e espessura de 0,03 cm. Apresentação: Bobina com 500 sacos	Bobina com 500 sacos	30	41,31	1.239,30
90	315247	339030-19	Sacos para lixo reforçado com capacidade de 200 litros, confeccionado em polietileno preto e micragem mínima 0,13. Apresentação: pacote com 100 unidades.	Pacote com 100 unidades	20	51,23	1.024,60
91	470829	339030-19	Sacos para lixo reforçado com capacidade de 40 litros, confeccionado em polietileno preto e micragem mínima 0,13. Apresentação: pacote com 100 unidades.	Pacote com 100 unidades	20	37,07	741,40
92	230746	339030-19	Saco plástico transparente medindo 20 x 30 para fechamento a vácuo, com espessura de 16 micras, para acondicionamento de alimentos (queijos), encaminhar junto autorização de uso de produto em indústria alimentícia. Material: PEBD/Nylon poli. Apresentação: Pacote com 1000 unidades.	Pacote com 100 unidades	20	292,75	5.855,00
93	230746	339030-19	Saco plástico transparente medindo 30 x 40 para fechamento a vácuo, com espessura de 16 micras, para acondicionamento de alimentos (linguiças), encaminhar junto autorização de uso de produto em indústria alimentícia. Material: PEBD/Nylon poli. Apresentação: Pacote com 1000 unidades.	Pacote com 1000 unidades	20	612,86	12.257,20
94	230746	339030-19	Saco plástico transparente medindo 15 x 20 para fechamento a vácuo, com espessura de 16 micras, para acondicionamento de alimentos (defumados), encaminhar junto autorização de uso de produto em indústria alimentícia. Material: PEBD/Nylon poli. Apresentação: Pacote com 1000 unidades.	Pacote com 1000 unidades	20	278,83	5.576,60
95	230746	339030-19	Saco plástico transparente medindo 30 x 50 para fechamento a vácuo, com espessura de 16 micras, para acondicionamento de alimentos (produtos cárneos), encaminhar junto autorização de uso de produto em indústria alimentícia. Material: PEBD/Nylon poli. Apresentação: Pacote com 1000 unidades.	Pacote com 1000 unidades	02	592,19	1.184,38
96	230746	339030-19	Saco plástico transparente Saco reforçado, transparente, virgem, mínimo 15 micras de primeira qualidade medindo 40 x 60 cm para embalagem de polpa de frutas. O material tem que ser inodoro. Produto usado para armazenar polpa de frutas, carnes, produtos de origem vegetal e outros. Apresentação: Pacote com 1000 unidades.	Pacote com 1000 unidades	02	1.100,15	2.200,30
97	291494	339030-19	Saco para polpa Saco reforçado, transparente, virgem, mínimo 18 micras de primeira qualidade medindo 80 x 60 cm para embalagem de polpa de frutas. O material tem que ser inodoro. Produto	Pacote com 200	40	210,88	8.435,20

			usado para armazenar polpa de frutas, carnes, produtos de origem vegetal e outros. Apresentação: pacote com 200 unidades.	unidades			
98	230746	339030-19	Saco de polietileno com fundo arredondado Produto para aves congeladas e produtos frigoríficos em geral. Produto próprio para alimentos refrigerados e/ou congelados. Impresso em até 5 cores. *Sujeito a envio de arte para impressão. Apresentação: pacote com 1000 unidades.	Pacote com 1000 unidades	05	553,01	2.765,05
99	433275	339030-07	Sal refinado iodado para cozinha Refinado, iodado. Deve conter prazo de validade/lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Apresentação: pacote com 1Kg. Referência: Cisne - equivalente ou de melhor qualidade.	Pacote com 1,0 kg	1.000	1,82	1.820,000
100	236604	339030-07	Sal de cura para produtos frescos Mistura de conservadores pra produtos cárneos, contendo sal (93%) e conservador nitrito de sódio INS250 (7%). Apresentação: Pacote com 1 kg.	Pacote com 1,0 kg	10	12,24	122,40
101	236604	339030-07	Sal de cura para produtos cozidos Mistura de conservadores pra produtos cárneos, contendo sal (90%) e conservador nitrito de sódio INS250 (6%) e nitrato de sódio INS251 (4%). Apresentação: Pacote com 1 kg.	Pacote com 1,0 kg	10	12,24	122,40
102	463931	339030-07	Salsa desidratada Em plástico atóxico, hermeticamente vedado. Apresentação: pacote com 500 g.	Pacote com 500 g	06	19,67	118,02
103	456546	339030-22	Sanitizante a base de quaternário de amônio Produto de uso profissional para sanitização por pulverização de pisos, utensílios e superfícies em indústrias alimentícias em geral. Produto a base de cloreto de alquil dimetil benzil amônio 5%. Ph de 6,0 – 8,0. Compatível com aço inoxidável, odor característico. Diluição de 0,75 a 3%. Produto deve possuir registro no Ministério da Saúde/ANVISA. Validade de 01 ano. Apresentação: Galão de 5 L. Referência: Sparquat (Spartan).	Galão com 5,0 litros	20	120,00	2.400,00
104	265028	339030-42	Arco de Serra para osso bovino manual Fabricado em aço inox com reforço; utilizado para serrar costela bovina. Tamanho: 500 mm.	Unidade	01	133,59	133,59
105	346030	339030-11	Soda Cáustica Em escamas brancas. Concentração 99%, com laudo técnico.	Kg	250	12,10	3.025,00
106	422166	339030-11	Solução Alizarol 76°GL para análise de leite Apresentação: Frasco com 1000 ml.	Frasco com 1000 ml	04	17,47	69,88
107	422166	339030-11	Solução Dornic Solução indicadora de acidez do leite. Apresentação: frasco com 1000 ml	Frasco com 1000 ml	04	18,20	72,80
108	375602	339030-11	Sorbato de Potássio Conservante fungicida e bactericida amplamente utilizado na indústria de alimentos. Pode ser aplicado em massas, molhos, recheios, produtos lácteos, bebidas carbonatadas, entre outros. Encaminhar junto autorização de uso de produto em indústria alimentícia.. Validade: 24 meses.	Kg	50	75,63	3.781,50
109	226834	339030-24	Suporte meia lua para mangueira Suporte fixo para mangueira de 25 a 30 metros de comprimento. Em aço redondo maciço de espessura 6,3 mm e com acabamento em pintura eletrostática.	Unidade	08	58,75	470,00
110	343744	339030-35	Termo higrômetro digital: Temperatura interna e externa; Umidade interna e externa; Função máxima e mínima; Visor de cristal líquido (LCD); Cabo com aproximadamente 1m; Função °C °F.	Unidade	10	74,22	742,20
			Termômetro tipo espeto digital de haste pontiaguda, à prova d'água – aplicação carne. Display de Cristal Líquido (LCD). Escala: -50 ~ 200°C / -58 ~ 392°F. - Precisão: ±0,5°C de -10 ~ 100°C / ±0,9°F de 14 ~ 212°F ±1,5°C / ±2,7°F Para as demais escalas. Resolução: 0,1°. Atualização: 1 segundo. Tempo de resposta: 8 segundos de 25 ~ 100°C. Índice de proteção: IP67 (Protegido contra poeira e água) Alimentação: 1 bateria de 3V CR				

111	235237	339030-35	2032. Duração da bateria: Cerca de 5.700 horas de operação Contínua. Dimensões do display: 18 x 9mm. Dimensões da sonda: 2,5 x 125mm - Dimensões do instrumento: 41(E) x 17(D) x 182(L)mm (incluindo protetor de haste) - Temperatura ambiental: 0 a 50°C / 32 a 122°F. - Fabricado conforme as normas: EN-61000-6-3 2007+A1: 2011, EN-61000-6-1 2007 (EN-61000-4- 2: 2009, EN-61000-4-3: 2006+ A1: 2008+A2:2010) Acessórios Fornecidos: - 1 bateria de 3V CR 2032; - Protetor da haste para uso em bolso; Manual de instruções - Certificado de Calibração; - Estojo para transporte mod. ES-01; - Peso: 22g, Ref.: Instrutherm TE 400.	Unidade	04	135,34	541,36
112	436828	339030-35	Tiras reagentes para análise de pasteurização do leite – Fosfatase Tiras reativas para avaliação da eficiência do tratamento térmico através da pesquisa qualitativa da presença/ausência da enzima fosfatase alcalina em amostras de leite e soro de queijo. Teste rápido (2-3 minutos) e de fácil interpretação. Embalagem com 50 tiras. Referência: Cap Lab.	Embalagem com 50 tiras	04	155,52	622,08
113	335032	339030-35	Tiras reagentes para análise de pasteurização do leite – Peroxidase Tiras reativas para avaliação da eficiência do tratamento térmico através da pesquisa qualitativa da presença/ausência da enzima peroxidase em amostras de leite e leites com até 40% de cremosidade. Teste rápido (10 segundos) e de fácil interpretação. Apresentação: embalagem com 50 tiras. Referência: Cap Lab.	Embalagem com 50 tiras	04	150,65	602,60
114	390453	339030-28	Touca descartável em TNT, tipo hospitalar, com elástico. Tamanho único. Apresentação: Pacote com 100 unidades.	Pacote com 100 unidades	350	28,10	9.835,00
115	449391	339030-07	Tripa ovina calibrada 22 mm, fios LONGOS, acima de 4 (quatro) metros, para acondicionamento de salsicha, linguiça, com certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Apresentação: maço com 90 metros.	Maço com 90 metros	250	64,27	16.067,50
116	449391	339030-07	Tripa suína fios LONGOS, acima de 4 (quatro) metros, calibrada 26/28 mm, para acondicionamento de linguiça, com certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Apresentação: maço de 90 metros	Maço com 90 metros	100	64,27	6.427,00
117	449391	339030-07	Tripa de colágeno para salame Calibre 45 mm. Excelente controle de perda de umidade. Fácil remoção da tripa após a finalização do produto. Deve estar devidamente embalado e protegido contra umidade externa. Apresentação: Rolo de 5 metros.	Rolo com 5,0 metros	30	65,90	1.977,00
118	276197	339030-28	Uniforme Conjunto de uniforme branco, sendo a calça com cordão tecido solasol e camisa fechada com gola em “V”, manga curta, tecido Tape mais, com a logomarca do IF SUL DE MINAS, CÂMPUS MUZAMBINHO, estampada na frente com as cores originais – Tamanho M.	Unidade	50	112,30	5.615,00
119	276197	339030-28	Uniforme Conjunto de uniforme branco, sendo a calça com cordão tecido solasol e camisa fechada com gola em “V”, manga curta, tecido Tape mais, com a logomarca do IF SUL DE MINAS, CÂMPUS MUZAMBINHO, estampada na frente com as cores originais – Tamanho G.	Unidade	30	112,30	3.369,00
120	276197	339030-28	Uniforme Conjunto de uniforme branco, sendo a calça com cordão tecido solasol e camisa fechada com gola em “V”, manga curta, tecido Tape mais, com a logomarca do IF SUL DE MINAS, CÂMPUS MUZAMBINHO, estampada na frente com as cores originais – Tamanho GG.	Unidade	30	112,30	3.369,00
121	467013	339030-28	Uniforme Camiseta, tipo: unissex, tipo de manga: curta, tipo de gola: redonda, cor: branca, características adicionais: aplicação em silk screen de logo da instituição na frente e numeração de 1 a 5 na manga direita material: meia malha 65%	Unidade	150	40,37	6.055,50

			o no manga elástico, material: 65% poliéster, 35% viscose, aplicação: uniforme para uso em indústria alimentícia, numeração: M, G, GG, definidos no ato da entrega (50 de cada).				
122	288865	339030-22	Vassoura Dimensões: 26 x 5 x 10,5cm. Cerdas sintéticas de PET Ø 0,70mm, sem cabo, base em plástico. Para pisos rústicos (dobro de cerdas). Ideal para utilizar com cabo de alumínio. Obs: base e cerdas nas cores vermelha, amarela, azul, verde e preta sendo a quantidade definida no ato da entrega.	Unidade	30	21,89	656,70
123	288865	339030-22	Vassoura Dimensões: 60 x 6 x 6cm. Cerdas sintéticas de PET Ø 0,20 mm, sem cabo. Para uso em grandes áreas de pisos lisos. Ideal para utilizar com cabo de alumínio. Obs: nas cores vermelha, amarela, azul, verde e preta.	Unidade	30	25,92	777,60
124	288865	339030-22	Vassoura Vassoura de pêlo sintético. Base 20 cm com cabo. A quantidade definida no ato da entrega.	Unidade	20	23,59	471,80
125	362088	339030-35	Phmetro de bolso para semissólidos (carnes, queijos) Resultados de pH e temperatura simultâneos. Eletrodo em epóxi substituível próprio para produtos semissólidos, como carnes, queijos, massas, etc. Também pode ser usado para medições em líquidos. PH: -2.00 a 16.00; Temperatura: 0 a 50°C; Resolução: pH: 0.01; Temperatura: 0.1°C; Calibração: pH 4.0, 7.0 e 10.0. Grau de proteção: IP54. Temperatura de operação: 0 a 50°C. Umidade de operação: 5 a 95% UR (sem condensação). -Desligamento automático após 8 minutos de inatividade. - Indicação de troca de bateria. Itens inclusos: - Maleta para transporte; - Soluções ph 4, ph 7 e Kcl - 2 frascos de calibração - 4 baterias AAA - Alça de pescoço para fixação ao instrumento. Garantia: 12 meses. Referência: Apera PH60S.	Unidade	03	241,71	725,13
126	447919	339030-24	Inox tubo quadrado 304 - 50 x 50 x 2,0M.	Metro	48	126,30	6.062,40
127	447919	339030-24	Inox cantoneira 304 1" x 3/16".	Metro	24	126,30	3.031,20
128	398300	339030-19	Etiquetas Adesivas A4 31 X 63,5 Mm cor branca com 27 etiquetas por folha. Apresentação: caixa com 100 folhas.	Caixa com 100 folhas	05	36,84	184,20
129	424764	339030-19	Etiquetas adesivas A4 nas seguintes medidas: 99,1 mm x 38,1 mm com branca com 14 etiquetas por folha. Apresentação: caixa com 100 folhas.	Caixa com 100 folhas	08	36,84	294,72
130	456604	339030-19	Forma mussarela ou requeijão em barras com capacidade pa de 1kg, confeccionada em polietileno. Cor branca, formato retangular.	Unidade	40	12,57	502,80
131	348340	339030-24	Prateleira suspensa em aço inox Prateleira Suspensa Lisa Aço Inox 439 Escovado 1,0mx40cm, fabricada em chapa de aço inox Aisi 439 escovado. Espessura de 1,0 mm. Fixação sob mão francesa em inox Aisi 439 escovado. Referência: Krasinox.	Unidade	10	230,20	2.302,00
132	468676	339030-24	Mangueira de leite transparente silicone diâmetro 1".	Metro	50	26,36	1.318,00
133	40231	339030-21	Disco descascador de legumes Disco abrasivo para descascador de legumes com diâmetro aproximado de 37 cm.	Unidade	02	288,40	576,80
134	443814	339030-19	Embalagem sanfonada e valvulada, com medidas de 10x29cm para café moído, composição de poliéster + metalização + PE, fechamento com solda simplex, capacidade de 500gramas, cor dourada.	Milheiro	15	1.011,33	15.169,95
135	443814	339030-19	Embalagem sanfonada e valvulada, com medidas de 10x29cm para café moído, composição de poliéster + metalização + PE, fechamento com solda simplex, capacidade de 500gramas, cor vermelha.	Milheiro	15	1.065,50	15.982,50
136	317184	339030-19	Frasco leitoso Frasco para iogurte na cor branco leitoso, com tampa vermelha e capacidade para 1000 g acondicionado em fardos plástico de polietileno transparente contendo 100 unidades	Unidade	50.000	0,90	45.000,00

			polietileno transparente contendo 100 unidades.				
137	317184	339030-19	Frasco leitoso Frasco para iogurte na cor branco leitoso, com tampa vermelha e capacidade para 300 ml acondicionado em fardos plástico de polietileno transparente contendo 250 unidades.	Unidade	10.000	0,75	7.500,00
Valor Total da Compra R\$							467.104,74

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?

O Instituto Federal Sul de Minas Gerais Campus Muzambinho é uma das Escolas-Fazendas da rede Federal de ensino, pesquisa e extensão vinculadas à SETEC (Secretaria de Educação Tecnológica) do MEC (Ministério da Educação) e faz parte da rede de Educação Profissional pública no Brasil. Como Escola Fazenda possui setores de produção como Agroindústria, que tem a finalidade de transformar as matérias-primas, prolongando sua disponibilidade, aumentando seu prazo de validade e diminuindo sua sazonalidade necessitando assim de aquisição de materiais de consumo para manutenção do setor.

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

Como órgão público há a necessidade da realização de registro de preços através de pregão eletrônico para obtenção de materiais, utensílios, gêneros de alimentação (condimentos, preparados, conservantes), embalagens e produtos de higienização que serão utilizados para manutenção do setor e processamento de produtos lácticos, carnes, hortaliças e frutíferos. Também tem como objetivo o ensino aprendido dos alunos com aulas teóricas e práticas no setor.

2.3. Justifique os quantitativos solicitados?

O quantitativo solicitado atende o setor de Agroindústria durante o período de vigência do processo licitatório.

2.4. Quais os impactos do não atendimento?

O não atendimento a esta solicitação causa grandes prejuízos ao setor, pois, a manipulação da matéria prima está diretamente dependente dos itens solicitados desde o recebimento até o seu acondicionamento final, podendo também prejudicar a oferta na alimentação dos alunos no refeitório.

2.5. Foi considerado aspectos sustentáveis na solicitação? Quais?

Sim, pois, com a manipulação da matéria no setor de Agroindústria além de contribuir com a alimentação dos alunos agrega valor aos alimentos in natura, procurando manter as características originais dos alimentos.

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, no seguinte endereço 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 irrevogáveis 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\$ 467.104,74 (QUATROCENTOS E SESENTA E SETE MIL, CENTO E QUATRO REAIS E SETENTA E QUATRO 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 Infraestrutura e Serviços 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, 05 de fevereiro 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 05/02/2021 14:01:04.
- Zelia Dias de Souza, DIRETOR - CD3 - MUZ - MUZ-DAP, em 05/02/2021 13:47:35.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 05/02/2021. 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: 122601

Código de Autenticação: e1d36a1c5f



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