



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 Nº16/2022/SCCC/CGAF-MUZ/MUZ-DAP/MUZ/IFSULDEMINAS

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 07/2022
PROCESSO Nº 23346.000071.2022-11

1. DO OBJETO

1.1 Eventual Aquisição Futura de Materiais 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 UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	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	1.500	R\$21,39	R\$32.085,00
2	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 gramas	20	R\$11,14	R\$222,80
3	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 gramas	10	R\$24,67	R\$246,70
4	412637	339030.33	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	25	R\$9,40	R\$235,00
5	462149	339030.33	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. Referência: Danisco, similar ou de	Embalagem com 10 gramas	80	R\$71,44	R\$5.715,20

			melhor qualidade. Apresentação: embalagem com 10 g.				
6	463532	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: sacaria de 25 kg. Referência: Pryme Foods; Frália Cacau Brasil.	Saco com 25,0 kg	06	R\$598,75	R\$3.592,50
7	466576	339030.07	Cebola em pó com aroma Apresentação: pacote 1 Kg Referência: Del Fit produtos naturais.	Kg	05	R\$27,51	R\$137,55
8	463879	339030.07	Cebolinha verde desidratada em plástico atóxico, hermeticamente vedado. Apresentação: pacote com 200 g.	Pacote com 200 gramas	10	R\$10,23	R\$102,30
9	463903	339030.07	Hortelã desidratado Apresentação: pacote com 1 kg.	Pacote com 1,0 kg	04	R\$16,88	R\$67,52
10	201164	339030.21	Cesto para fritar alimentos em aço inox 40 cm de diâmetro.	Unidade	04	R\$153,71	R\$614,84
11	437092	339030.22	Cloreto de cálcio Solução aquosa de cloreto de cálcio a 40%, para produção de queijos. Data de fabricação de no máximo de 20 dias. Referência: Proregi (similar, equivalente ou de melhor qualidade). Apresentação: litros.	Litro	150	R\$18,33	R\$2.749,50
12	472305	339030.33	Cloreto de cálcio e Opó grau alimentícios.	Kg	30	R\$17,93	R\$537,90
13	375602	339030.33	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. Apresentação: Pacote com 1 kg. Validade: 24 meses.	Pacote com 1,0 kg	35	R\$68,30	R\$2.390,50
14	369747	339030.11	Solução Alizarol 76°GL para análise de leite.	Litro	04	R\$16,43	R\$65,72
15	422166	339030.11	Solução Dornic Solução indicadora de acidez do leite. Apresentação: frasco com 1 litro.	Litro	04	R\$17,38	R\$69,52
16	281590	339030.33	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	100	R\$38,13	R\$3.813,00
17	237916	339030.07	Coco ralado médio Natural, sem açúcar, padrão médio. Validade de 01 ano. Apresentação: pacotes de 01 kg. Referência: Qualicôco.	Kg	80	R\$24,07	R\$1.925,60
18	463937	339030.33	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 de 01 litro. Referência: SBR (similar, equivalente ou de melhor qualidade).	Litro	30	R\$22,05	R\$661,50
19	327249	339030.33	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	20	R\$29,33	R\$586,60
20	462225	339030.33	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. Ex.: CHR FD-DVS TCC-20. Apresentação: embalagem com 10g.	Embalagem com 10 gramas	10	R\$89,13	R\$891,30
			Cultura de bactérias para queijos Cultura de bactérias lácteas mesófilas homofermentativas, composta por Lactococcus lactis subsp. lactis and Lactococcus lactis subsp. cremoris, liofilizada				

21	462225	339030.33	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. Ex.: CHR FD-DVS R-704. Apresentação: embalagem com 10g.	Embalagem com 10 gramas	250	R\$43,29	R\$10.822,50
22	459586	339030.33	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 xylosum, Staphylococcus carnosus, e Lactobacillus sakei (anti-listeria) que em combinação assegura uma produção uniforme e controlada de embutidos fermentados. Apresentação: Envelope contendo 10 g, resfriado a – 17°C. Validade mínima de 6 meses.	Embalagem com 10 gramas	40	R\$82,93	R\$3.317,20
23	236206	339030.33	Emulsificante de gordura Agente estabilizante para produtos cárneos em geral. Tripolifosfato de sódio INS451i. Apresentação: Pacote com 250 g.	Pacote com 250 gramas	40	R\$18,57	R\$742,80
24	465695	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. Apresentação: Saco de 25 kg. Referência: Prorregi (similar, equivalente ou de melhor qualidade).	Kg	300	R\$5,02	R\$1.506,00
25	369744	339030.11	Fenolftaleína 1% Solução indicadora de acidez do leite. Solução alcoólica.	Litro	04	R\$36,66	R\$146,64
26	440618	339030.33	Lactase Preparado a base de enzima lactase (B-D-Galactosidase), isolada de uma cepa especial e não GMO de levedura (Kluyveromices marxianus var. Lactis) que funcione como um catalizador natural e promova a reação de hidrólise das moléculas de lactose atuando sobre a ligação b-1,4-Glucosidias, evitando a cristalização de doces cuja matéria-prima seja o leite. Apresentação: frasco com 500g.	Frasco com 500 gramas	02	R\$41,17	R\$82,34
27	22381	339030.26	Lâmpada Luz Ultravioleta UV-C Germicida. Utilizada em esterilizadores. INFORMAÇÕES TÉCNICAS: º Comprimento: 45 cm º Diâmetro: T8 º Base (soquete): G13 º Marca: GERM LIGHT º Potência: 15 Watts º Garantia 03 meses	Unidade	05	R\$134,03	R\$670,15
28	237114	339030.33	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 500 gramas	60	R\$22,92	R\$1.375,20
29	233873	339030.33	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 gramas	60	R\$30,18	R\$1.810,80
30	236236	339030.33	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. Máximo de 2 meses de fabricação. Apresentação: pacote de 1,7 kg.	Pacote com 1,7 kg	50	R\$23,66	R\$1.183,00
31	233873	339030.33	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 de 1,010 kg.	Pacote com 1,010 kg	60	R\$20,69	R\$1.241,40
32	233873	339030.33	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	Pacote com	60	R\$21,70	R\$1.303,00

32	233873	339030.33	INS 316, conservadores INS 250 (1,6%) e INS 251 (0,2%) e corante INS 120. Validade de 01 ano. Máximo de 2 meses de fabricação. Apresentação: pacote de 1,010 kg.	1,010 kg	00	R\$21,70	R\$1.502,00
33	233873	339030.33	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 de 1,010 kg.	Pacote com 1,010 kg	70	R\$21,70	R\$1.519,00
34	233873	339030.33	Mistura para linguiça calabresa Composição do produto : Sal (70,15%) , Açúcar, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316, Conservante Nitrito de Sódio INS 250 e Nitrato de Sódio INS 251, Aromas Naturais, Especiarias e Corante Carmim de Cochonilha INS 120. Apresentação: pacote com 1,010kg.	Pacote com 1,010 kg	30	R\$21,70	R\$651,00
35	233873	339030.33	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 de 1,010 kg.	Pacote com 1,010 kg	60	R\$21,39	R\$1.283,40
36	233873	339030.33	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. Máximo de 2 meses de fabricação. Apresentação: pacote de 1,010 kg.	Pacote com 1,010 kg	60	R\$21,63	R\$1.297,80
37	326330	339030.07	Trigo para quibe Porção de 50g Valor energético 174 kcal Carboidratos 32g Proteína 7,4g Gorduras totais 1,1g Fibra alimentar 4,6g Sódio 20mg Apresentação: pacote com 5 kg.	Pacote com 5,0 kg	50	R\$51,43	R\$2.571,50
38	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	R\$2,01	R\$2.010,00
39	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	R\$15,09	R\$150,90
40	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	R\$15,09	R\$150,90
41	410741	339030.07	Sal Fundente Pó fino branco com sabor e odor característico. Composição: Estabilizantes tetrapirofosfato de sódio (INS 450iii) e citrato de sódio (INS 331 iii). Apresentação: embalagem com 1 kg.	Pacote com 1,0 kg	20	R\$34,93	R\$698,60
42	463931	339030.07	Salsa desidratada Em plástico atóxico, hermeticamente vedado. Apresentação: pacote com 500 g.	Pacote com 500 gramas	06	R\$24,17	R\$145,02
43	447545	339030.33	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 1 kg ou 90 metros.	Kg	250	R\$91,30	R\$22.825,00
44	447545	339030.33	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 com 1 kg ou 90 metros.	Kg	100	R\$66,89	R\$6.689,00
45	449390	339030.33	Tripa artificial para mortadela Tripa termoplástica resistente e impermeável, modificado com poliamida, para produção de mortadelas. Calibre 80 mm. Cor vermelha. Apresentação: Rolo de 5 metros.	Rolo com 5,0 metros	30	R\$48,49	R\$1.454,70
			Tripa de colágeno para salame Calibre 45 mm.				

46	449391	339030.33	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	R\$42,70	R\$1.281,00
47	463916	339030.07	Orégano desidratado em plástico atóxico, hermeticamente vedado. Apresentação: pacote com 500 g.	Pacote com 500 gramas	06	R\$23,87	R\$143,22
48	374741	339030.33	Pectina cítrica Para produção de geleia de frutas, encaminhar junto autorização de uso de produto em indústria alimentícia. Pacote com 1 kg.	Pacote com 1,0 kg	10	R\$340,85	R\$3.408,50
49	463925	339030.07	Pimenta calabresa Em flocos desidratada, em plástico atóxico, hermeticamente vedado. Apresentação: pacote com 500 g.	Pacote com 500 gramas	06	R\$32,30	R\$193,80
50	463919	339030.07	Pimenta do reino em pó Em plástico atóxico, hermeticamente vedado. Apresentação: pacote com 1Kg	Pacote com 1,0 kg	04	R\$35,20	R\$140,80
51	463922	339030.07	Pimenta malagueta em pó Em plástico atóxico, hermeticamente vedado. Apresentação: pacote com 1Kg.	Pacote com 1,0 kg	07	R\$58,66	R\$410,62
52	297483	339030.07	Proteína concentrada de soja natural em pó. Teor proteico mínimo de 68% Validade mínima de 6 meses a partir da entrega Referência: Conatril.	Kg	30	R\$25,87	R\$776,10
53	476406	339030.33	Polpa de fruta de ameixa Composta de fruta e outros aditivos destinados a dar sabor, cor e aroma aos produtos. Composição/ características: Água, açúcar líquido invertido, polpa de ameixa, estabilizante amido modificado, aroma idêntico ao natural de ameixa, corantes caramelo I INS 150a, corante caramelo IV INS 150d, acidulante ácido cítrico INS 330, conservante sorbato de potássio INS 202.	Kg	250	R\$13,70	R\$3.425,00
54	476406	339030.33	Preparado polpa ameixa Preparado de Polpa de frutas sabor Ameixa com fibra. Aplicação logurtes, bebidas lácteas e bebidas em geral. Acompanha produto ficha técnica completa.	Kg	200	R\$14,38	R\$2.876,00
55	464524	339030.33	Preparado polpa coco Preparado de Polpa de frutas sabor Coco com fibra. Aplicação logurtes, bebidas lácteas e bebidas em geral. Acompanha produto ficha técnica completa.	Kg	200	R\$14,32	R\$2.864,00
56	464524	339030.33	Preparado de Polpa morango Sem sementes e com pedaços da fruta. Aplicação logurtes, bebidas lácteas e bebidas em geral. Acompanha produto ficha técnica completa.	Kg	500	R\$14,33	R\$7.165,00
57	464524	339030.33	Preparado polpa pêssgo Preparado de Polpa de frutas sabor Pêssego, com pedaços da fruta. Aplicação logurtes, bebidas lácteas e bebidas em geral. Acompanha produto ficha técnica completa.	Kg	200	R\$14,89	R\$2.978,00
58	464524	339030.33	Preparado polpa salada de frutas Preparado de Polpa de frutas sabor Salada de Fruta, (banana, mamão e maçã). Aplicação logurtes, bebidas lácteas e bebidas em geral. Acompanha produto ficha técnica completa.	Kg	200	R\$13,71	R\$2.742,00
59	422166	339030.11	Acidímetro Dornic Confeccionado em polietileno, capacidade de 500 mL; mangueira de silicone; bureta fx. Azul, graduada, escala de 0-100º D.	Unidade	04	R\$318,33	R\$1.273,32
60	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	R\$68,66	R\$274,64
61	447818	339030.11	Ácido Lático 85% de concentração. Solução aquosa. Aplicação como agente acidificante na fabricação de queijos. INS270. Validade de 5 anos. Apresentação: frasco com 1 litro.	Frasco com 1,0 litro	30	R\$33,47	R\$1.004,10
62	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. Referência: Peraceticfood (Spartan).	Litro	500	R\$35,14	R\$17.570,00
			Ácido Sulfônico Ácido Sulfônico 90% Apresentação:				

63	434767	339030.11	Óleo Canola - Óleo Canola 50% Apresentação: litro.	Litro	75	R\$30,63	R\$2.297,25
64	448370	339030.35	Aerômetro de Baumé Para controle de salmoura. Fabricado em vidro. Escala de 0 a 50º, com certificado de calibração.	Unidade	04	R\$126,19	R\$504,76
65	269941	339030.22	Álcool líquido a 70° GL. Para desinfecção de superfícies fixas. Princípio ativo: álcool etílico 68º a 72º INPM. Apresentação: Frasco de 1 litro	Frasco com 1,0 litro	150	R\$11,21	R\$1.681,50
66	244273	339030.22	Álcool em gel – 70° Com ação antisséptica, para ser usado como complemento na higienização de mãos em indústria de alimentos. Apresentação: frasco de 1000 ml com bico dosador.	Litro	40	R\$12,67	R\$506,80
67	367902	339030.11	Amida líquida Desengordurante e espessante amida 60.	Litro	15	R\$21,36	R\$320,40
68	379259	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	R\$16,97	R\$2.545,50
69	254473	339030.16	Barbante culinário Barbante em algodão, resistente, qualidade profissional. Não comestível. Rolo com embalagem individual. Cor: vermelho e branco. Apresentação: Embalagem com 260 g.	Unidade	10	R\$25,57	R\$255,70
70	300646	339030.28	Dedo depenadeira 9cm Produzido em material atóxico, dentro dos parâmetros de qualidade exigidos pelas normas internacionais. Superfície lisa, flexível e resistente. Apresentação: Pacote com 100 unidades. Referência; PROTERVAC.	Pacote com 100 unidades	02	R\$192,40	R\$384,80
71	300646	339030.28	Dedo depenadeira 11,5 cm Produzido em material atóxico, dentro dos parâmetros de qualidade exigidos pelas normas internacionais. Superfície lisa, flexível e resistente. Apresentação: Pacote com 100 unidades. Referência; PROTERVAC.	Pacote com 100 unidades	02	R\$192,40	R\$384,80
72	300646	339030.28	Dedo depenadeira 13,5cm Produzido em material atóxico,, dentro dos parâmetros de qualidade exigidos pelas normas internacionais. Superfície lisa, flexível e resistente. Apresentação: Pacote com 100 unidades. Referência; PROTERVAC.	Pacote com 100 unidades	02	R\$192,40	R\$384,80
73	461418	339030.11	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 de 20 L. Referência: Cloroclean (Spartan).	Galão com 20 litros	30	R\$359,89	R\$10.796,70
74	461418	339030.11	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 de 20 L. Referência: Qualifood.	Galão com 20 litros	30	R\$345,52	R\$10.365,60
75	461418	339030.11	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: frasco com 1 Litro. Referência: UH Acid Cleaner (Spartan).	Frasco com 1,0 litro	400	R\$15,38	R\$6.152,00
76	463157	339030.11	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	Frasco com 1,0 litro	1.500	R\$2,72	R\$4.080,00

			deve possuir registro no Ministério da Saúde /ANVISA. Apresentação: Litro.				
77	128511	339030.11	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 de 5 L. Referência: Mister Max 1 (Ingleza).	Galão com 5,0 litros	10	R\$57,31	R\$573,10
78	432956	339030.21	Dessorador kite dessorador, touca + prensador baixo. Capacidade: 900 a 1100 g.	Unidade	50	R\$29,66	R\$1.483,00
79	470474	339030.21	Disco descascador de legumes Disco abrasivo para descascador de legumes com diâmetro aproximado de 37 cm.	Unidade	02	R\$270,99	R\$541,98
80	419326	339030.22	Esponja dupla face Espuma de poliuretano e fibra sintética com mineral abrasivo. Medidas - Altura: 2,0 cm - Largura: 7,5cm - Comprimento: 11cm Apresentação: pacote com 10 unidades Referência: Scotch-Brite.	Pacote com 10 unidades	50	R\$19,35	R\$967,50
81	454957	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	40	R\$19,35	R\$774,00
82	398300	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	20	R\$48,63	R\$972,60
83	424764	339030.16	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	30	R\$48,63	R\$1.458,90
84	380189	339030.22	Fibraço Esponja fibraço composta por fibra sintética com mineral abrasivo. Medidas: 12,5 x 12,5 x 2,4cm Apresentação: pacote com 5 unidades. Referência: 3M.	Pacote 5 unidades	50	R\$25,29	R\$1.264,50
85	431290	339030.21	Faca 8" para desossa Lâmina aço inoxidável com dureza entre 54 e 57 HRC, cabo polipropileno com proteção antibacteriana, lâmina de 6 polegadas com fio duradouro, aplicação desossa realizada em frigorífico.	Unidade	20	R\$42,02	R\$840,40
86	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	R\$163,33	R\$979,98
87	219007	339030.21	Lâmida Cutter Lâmina em aço inox para Cutter 65 litros - Ibrasmaq Mod. 97CT06 – Nº de série C.002 Faca de corte normal Referência: IBRASMAQ.	Unidade	06	R\$63,00	R\$378,00
88	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. Fornecimento em pacotes contendo 100 unidades.	Unidade	40.000	R\$1,95	R\$78.000,00
89	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. Fornecimento em pacotes contendo 100 unidades.	Unidade	10.000	R\$1,10	R\$11.000,00
90	467068	339030.21	Funil com peneira e alça Confeccionado em aço inoxidável. Tamanho aproximado: 15 cm de diâmetro. Peso aproximado 115 g.	Unidade	03	R\$45,96	R\$137,88
91	343299	339030.11	Hipoclorito de Sódio de 10 % a 12% Solução aquosa alcalina. Apresentação: Bombona de 50 kg.	Bombona com 50 kg	15	R\$295,00	R\$4.425,00
92	228727	339030.19	Lacre termo retrátil 63 mm incolor Fabricado em PVC. Encaminhar junto autorização de uso de produto em indústria alimentícia. Pacote com 1000 unidades.	Pacote com 1000 unidades	03	R\$144,06	R\$432,18
93	228726	339030.19	Lacre termo retrátil 74 mm incolor Fabricado em PVC. Encaminhar junto autorização de uso de produto em indústria alimentícia. Pacote com 1000 unidades.	Pacote com 1000 unidades	20	R\$138,16	R\$2.763,20

			unidades.	unidades			
94	46124	339030.42	Lança chamas lança-chamas com canopla em PVC – alta resistência, duas válvulas de regulação, uso com botijão de gás, haste com tubulação galvanizada curvo e comprimento de 85cm. Mangueira com aproximadamente 2 metros de comprimento.	Unidade	05	R\$108,32	R\$541,60
95	326307	339030.22	Lauril líquido 27% Apresentação: frasco com 1 litros.	Frasco com 1,0 litro	50	R\$12,50	R\$625,00
96	451548	339030.28	Luva nitrílica descartável Cor azul. Sem pó. Sem látex. Sem proteína. Tamanho M. Caixa com 100 unidades.	Caixa com 100 unidades	100	R\$30,81	R\$3.081,00
97	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	R\$30,82	R\$3.082,00
98	466465	339030.25	Mangueira para leite Mangueira Sucção Atóxica Alimentícia 1.1/4 Pol.	Metro	50	R\$32,34	R\$1.617,00
99	435202	339030.28	Máscara descartável dupla em TNT, com elástico. Apresentação: pacote com 100 unidades.	Pacote com 100 unidades	300	R\$38,69	R\$11.607,00
100	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/m2, utilidade em indústria de alimentos Apresentação: rolo com 300 metros.	Rolo com 300 metros	20	R\$138,27	R\$2.765,40
101	411669	339030.22	Papel toalha interfolha cor branca. 20x21 cm 100% celulose. Textura: folha simples, gofrado, alta resistência. Gramatura 34 a 36 g/m². Formato: folhas intercaladas, 2 dobras. Apresentação: pacote com 1.000 folhas.	Pacote com 1.000 folhas	200	R\$27,34	R\$5.468,00
102	264544	339030.21	Pedra para afiar facas Fabricada em material abrasivo, dupla granulação (lado para desbaste 120 e lado para acabamento 320), medindo 20x5x2,5cm Uso para afiação de ferramentas cortantes, formões e cutelaria em geral. Referência: Starret.	Unidade	10	R\$29,97	R\$299,70
103	410499	339030.35	Pipeta graduada Pipeta graduada de vidro 1/10 110ml.	Unidade	05	R\$24,96	R\$124,80
104	417013	339030.19	Pote de vidro pote de vidro com tampa metálica, 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	20.000	R\$3,39	R\$67.800,00
105	321041	339030.19	Pote de vidro pote de vidro com tampa metálica 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	5.000	R\$2,70	R\$13.500,00
106	285301	339030.19	TAMPA METÁLICA 63 MM Tampa metálica de 63 mm para pote de vidro com capacidade de 600 ml, encaminhar junto autorização de uso de produto em indústria alimentícia. Referência: Ponto do vidro (similar, equivalente ou de melhor qualidade).	Unidade	2.000	R\$0,98	R\$1.960,00
107	285301	339030.19	TAMPA METÁLICA 74 MM Tampa metálica de 74 mm para pote de vidro com capacidade de 268 ml, encaminhar junto autorização de uso de produto em indústria alimentícia. Referência: Ponto do vidro (similar, equivalente ou de melhor qualidade).	Unidade	2.200	R\$0,98	R\$2.156,00
108	461130	339030.19	POTE DE PLÁSTICO 500 ml Pote de plástico para alimentos – 500ml nas medidas 103mm de altura e boca de 90 mm. Acompanha tampa de cor vermelha. Referência: plast pack.	Unidade	3.000	R\$2,12	R\$6.360,00
109	467308	339030.19	Pote petes transparente para alimentos com tampa roscada cor branca com capacidade para 600g (lacre 74 m m).	Unidade	5.000	R\$2,40	R\$12.000,00
110	458050	339030.19	Pote plástico descartável para alimentos redondo com tampa capacidade para 100 ml.	Unidade	1.000	R\$0,82	R\$820,00
111	150590	339030.21	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	R\$231,02	R\$2.310,20

112	471912	339030.16	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	R\$753,30	R\$7.533,00
113	471912	339030.16	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	20	R\$753,30	R\$15.066,00
114	471912	339030.16	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 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 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	40	R\$753,30	R\$30.132,00
115	384525	339030.22	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	20	R\$34,35	R\$687,00
116	243160	339030.19	Embalagem para presunto e apresuntado Termoencolhível medindo 22 X 44 cm com fundo meia lua e bico meia lua para cozimento de presunto e apresuntado. 8 micras.	Unidade	2.000	R\$0,87	R\$1.740,00
117	453498	339030.19	Filme plástico pvc Bobina polietileno /PVC livre de Bisfenol A Apresentação: bobin com 45 cm largura x 300m de comprimento.	Unidade	05	R\$51,68	R\$258,40
118	355610	339030.19	Saco em bobina para embalagem Em polietileno virgem, picotado, transparente, medindo 30 x 40cm, suporte de até 03 kg e espessura de 0,03 cm. Apresentação: Bobina com 500 sacos.	Bobina com 500 sacos	30	R\$41,49	R\$1.244,70
119	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	R\$72,13	R\$1.442,60
120	471943	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	R\$22,37	R\$447,40
121	230746	339030.19	Saco plástico transparente medindo 20 x 30 para fechamento a vácuo, com espessura de 16 micras com solda nas laterais para acondicionamento de alimentos (queijos), encaminhar junto autorização de uso do produto em indústria alimentícia. Material:	Pacote com 1000 unidades	30	R\$427,24	R\$12.817,20

			uso de produto em indústria alimentícia. Material: PEBD/Nylon poli. Apresentação: Pacote com 1000 unidades. Referência; PROTERVAC.	unidades			
122	453052	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	R\$334,11	R\$6.682,20
123	375317	339030.19	Saco plástico transparente medindo 25 x 35 para fechamento a vácuo, com espessura de 16 micras com solda nas laterais para acondicionamento de alimentos (queijos), encaminhar junto autorização de uso de produto em indústria alimentícia. Material: PEBD/Nylon poli. Apresentação: Pacote com 1000 unidades. Referência; PROTERVAC.	Pacote com 1000 unidades	10	R\$501,70	R\$5.017,00
124	230746	339030.19	Saco plástico transparente medindo 30 x 40 para fechamento a vácuo, com espessura de 16 micras com solda nas laterais para acondicionamento de alimentos (linguiças), encaminhar junto autorização de uso de produto em indústria alimentícia. Material: PEBD/Nylon poli. Apresentação: Pacote com 1000 unidades. Referência; PROTERVAC.	Pacote com 1000 unidades	20	R\$548,33	R\$10.966,60
125	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 usado para armazenar polpa de frutas, carnes, produtos de origem vegetal e outros. Apresentação: embalagem com 200 unidades.	Embalagem com 200 unidades	40	R\$295,91	R\$11.836,40
126	355610	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	R\$421,27	R\$2.106,35
127	355610	339030.19	Saco de polietileno com fundo arredondado Produto para miúdos de aves 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	R\$610,33	R\$3.051,65
128	244273	339030.11	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	100	R\$135,24	R\$13.524,00
129	346030	339030.11	Soda Cáustica Em escamas brancas. Concentração 99%, com laudo técnico. Apresentação: saco 25 kg	Saco com 25,0 kg	400	R\$15,62	R\$6.248,00
130	464158	339030.11	Termolactodensímetro Com certificado de calibração – Escala: 15/40; divisão: 0,5g/ml; comprimento: 300 mm; enchimento: álcool; limite de erro +- 1°C.	Unidade	04	R\$175,65	R\$702,60
131	419827	339030.11	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	R\$248,47	R\$993,88
132	419827	339030.11	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	R\$293,93	R\$1.175,72

133	390453	339030.28	Touca descartável em TNT, tipo hospitalar, com elástico. Tamanho único. Apresentação: pacote com 100 unidades.	Pacote com 100 unidades	350	R\$31,13	R\$10.895,50
134	249819	339030.24	Torneira de pedal com suporte Torneira de pedal permite o acionamento da torneira de pia por pedal, evitando desta forma a contaminação cruzada. O suporte permite a utilização do produto sem a necessidade de furar o chão. Produto acompanha duas conexões de ½"x ½". Utilizada em hospitais, clínicas, restaurante e empresas de alimentos. Com economia de até 70% de água. Produto mecânico feito em plástico poliacetal. Não utiliza energia elétrica, é resistente à ambientes úmidos e possui grande durabilidade.	Unidade	10	R\$296,97	R\$2.969,70
135	276197	339030.23	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	R\$115,29	R\$5.764,50
136	276197	339030.23	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	R\$115,29	R\$3.458,70
137	456604	339030.21	Forma queijo minas padrão com dessorador.	Unidade	30	R\$35,54	R\$1.066,20
138	53007	339030.22	Saboneteira inox Em aço inox polido resistente, esta saboneteira com capacidade de 500ml, possui	Unidade	20	R\$127,81	R\$2.556,20
139	226915	339030.19	Selo 100mm Al PE – 33U Caixa com 1000 unidades.	Caixa com 1.000 unidades	03	R\$206,41	R\$619,23
140	288895	339030.22	Vassoura Piaçava vassoura de piaçava nº 05 com cabo de madeira de 120 cm Largura da base: 34 cm Altura das cerdas: 14 cm.	Unidade	50	R\$36,55	R\$1.827,50
141	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	50	R\$27,33	R\$1.366,50
142	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 sendo a quantidade definida no ato da entrega.	Unidade	50	R\$44,56	R\$2.228,00
143	288865	339030.22	Vassoura de pêlo sintético. Base 20 cm com cabo. A quantidade definida no ato da entrega.	Unidade	30	R\$31,21	R\$936,30
144	443814	339030.19	Embalagem para superior 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	R\$974,59	R\$14.618,85
145	443814	339030.19	Embalagem para café gourmet 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	R\$974,59	R\$14.618,85
146	472860	339030.24	Tinta epóxi Tinta esmalte epóxi anticorrosiva. Poliamida e poliamina indicado para proteção de equipamentos, estruturas metálicas, máquinas, tanques e tubulações, que estejam em ambientes de média ou alta agressividade química e ou física. Baixa e alta espessura. Apresentação: galão com 2,7 litros Referência: Suvinil Super Epóxi.	Galão com 2,7 litros	05	R\$671,77	R\$3.358,85
Valor Total Estimado da Compra R\$							R\$ 654.611,61

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, cárneos, hortaliças e frutíferos. Também tem como objetivo o ensino aprendizagem 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, serão 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 e insumos 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:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

11. DO REAJUSTE

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

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

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

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

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

11.5 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será

adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

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

11.7 O reajuste será realizado por apostilamento.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

12.1.1 cometer fraude fiscal;

12.1.2 comportar-se de modo inidôneo;

12.1.3 falhar ou fraudar na execução do contrato;

12.1.4 ensejar o retardamento da execução do objeto;

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

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

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

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

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

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

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

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

12.3 As sanções previstas nos subitens 12.2.1, 12.2.5, 12.2.6 e 12.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

13. ESTIMA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

13.1 Está estimado o custo total de R\$654.611,61 (SEISCENTOS E CINQUENTA E QUATRO MIL, SEISCENTOS E ONZE REAIS E SESSENTA E UM 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 Produção - Agroindústria, 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, 02 de fevereiro de 2022.

Luiz Fernando de Oliveira

Diretor de Administração e Planejamento - Substituto

Renato Aparecido de Souza
Diretor-Geral

Documento assinado eletronicamente por:

- Renato Aparecido de Souza, DIRETOR GERAL - CD2 - MUZ, em 02/02/2022 15:21:57.
- Luiz Fernando de Oliveira, DIRETOR - SUB-CHEFIA - MUZ - MUZ-DAP, em 02/02/2022 15:10:21.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 02/02/2022. 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: 217079

Código de Autenticação: 333b246d69



