

**TERMO DE REFERÊNCIA  
PREGÃO ELETRÔNICO  
(SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS)**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS  
GERAIS**

**PREGÃO Nº 17/2021  
(Processo Administrativo n.º 23222.001815/2021-30)**

**1 DO OBJETO**

1.1 Aquisição de materiais e insumos para atender as demandas de produção e limpeza industrial de áreas de processamento de leite, carnes e frutas, preparação de alimentos e tratamento de água de unidades do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

<i>Item</i>	<i>CATMA T</i>	<i>Descrição Detalhada</i>	<i>Quant.</i>	<i>Unidade</i>	<i>Valor máximo aceitável</i>	<i>Total</i>
1	317184	Garrafa, material: plástico, capacidade: 1.000 ml, aplicação: envasamento de iogurte, características adicionais: lacre e tampa roscável, cor: branco leitoso. Características adicionais: medidas aproximadas com: 220 mm de altura, 87 mm de cintura e 37 mm de boca; fechamento por pressão; com tampa cor branca. Necessário envio das amostras da garrafa e da tampa, sendo que a garrafa plástica deve caber em rótulo p/ iogurte tipo manguinha plástica em polietileno.	9000	Unidade	1,55	13950,00
2	317184	Garrafa, material plástico, capacidade 1000, aplicação acondicionamento de água e alimentos diversos, com tampa roscável, tipo uso descartável, cor rosa. Características adicionais: envase iogurte, com 220 mm de altura, 87 mm de cintura e 37 mm de boca, fechamento por pressão, com tampa cor vermelha. Necessário envio das amostras da garrafa e da tampa, sendo que a garrafa plástica deve caber em rótulo p/ iogurte tipo manguinha plástica em polietileno. Marca de referência: Embali ou similar de qualidade superior.	14000	Unidade	1,55	21700,00

3	317184	Garrafa, material plástico, capacidade 1000, aplicação acondicionamento de água e alimentos diversos, com tampa roscável, tipo uso descartável, cor creme. Características adicionais: envase iogurte, com 220 mm de altura, 87 mm de cintura e 37 mm de boca, fechamento por pressão, com tampa cor laranja. Necessário envio das amostras da garrafa e da tampa, sendo que a garrafa plástica deve caber em rótulo p/ iogurte tipo mangueira plástica em polietileno. Marca de referência: Embali ou similar de qualidade superior.	8750	Unidade	1,55	13562,50
4	29564	Rótulo p/ iogurte 1000g morango, tipo mangueira plástica em polietileno com impressão flexográfica, para garrafa plástica com 86 mm de diâmetro.	12000	Unidade	0,21	2520,00
5	29564	Rótulo p/ iogurte 1000g côco, tipo mangueira plástica em polietileno com impressão flexográfica, para garrafa plástica com 86 mm de diâmetro.	12000	Unidade	0,21	2520,00
6	437092	Cloreto de cálcio, apresentação solução aquosa, concentração 40%.	135	Lt	8,33	1124,55
7	235049	Coalho, apresentação: pó, branco, 01g,90.000	20	Frasco 500 g	136,00	2720,00
8	375602	Sorbato de potássio, aspecto físico pó/grânulos brancos a levemente amarelados, inodoro, peso molecular 150,22G/MOL, fórmula química C6H7KO2, grau de pureza mínima de 98%, número de referência química CAS24634-61-5. Informação complementar: conservante para alimentos.	25	Kg	60,30	1507,50
9	462143	Fermento DVS mesofílico Tipo O – para Queijos 50U(500litros) . Marca de referência: R704 ou similar de qualidade superior	210	Unidade	51,13	10737,30
10	459599	Fermento DVS para iogurte dose para 500 litros, cultura termofílica, fermentação rápida.	30	Envelope	54,30	1629,00
11	223049	Glicose, ingredientes: glicose de milho e açúcar invertido, prazo validade: 1 ano	10	Kg	11,12	111,20
12	222991	Polpa de <u>morango com pedaços de tamanho máximo de 4 mm</u> de diâmetro ou aresta uso em fabricação de iogurte	750	Kg	14,96	11220,00
13	350116	Polpa de coco uso em fabricação de iogurte	550	Kg	12,69	6979,50
14	350116	Polpa de <u>pêssego</u> pedaços de tamanho máximo de 4 mm de diâmetro ou aresta	500	Kg	15,61	7805,00
15	335518	Aroma de morango para uso em fabricação de iogurte. Aromatizante artificial, apresentação líquido vermelho	10	Litro	31,02	310,20
16	409902	Aroma de pêsego para uso em fabricação de iogurte	2	Litro	36,31	72,62
17	350198	Aroma de côco para uso em fabricação de iogurte	5	Litro	44,79	223,95
18	463939	Urucum, material: solução oleosa carotenóides, poder corante: 0,33 a 0,50 per, aplicação: laticínios.	31	Litro	19,88	616,28

19	456363	Corante carmim de cochonilha para uso em indústria de laticínios, pronto para uso, consistência líquida, concentração 3,0 %.	5	Kg	104,28	521,40
20	271052	Bicarbonato de sódio, apresentação: pó. Informação complementar: grau alimentício, pureza mínima de 85%.	25	Pct 500 grs	14,72	368,00
21	283054	Detergente, composição: hidróxido sódio, hipoclorito sódio, dispersante, componente ativo: alcalino clorado, aplicação: máquina lavar louça, características adicionais: solução de 0,2 a 0,6%, alto poder desengordurante, aspecto físico: líquido. Utilizado para limpeza de pasteurizador, uso em CIP em tubulações fechadas, sem formação de espuma.	800	Litro	12,56	10048,00
22	316788	Detergente ácido, aspecto físico: líquido, composição básica: ácido nítrico, aplicação: limpeza de pasteurizadores, características adicionais: inibidor de corrosão e água.	285	Litro	13,60	3876,00
23	307034	Detergente, composição: tensoativos aniônicos, glicerina, coadjuvantes, se, componente ativo: linear alquilbenzeno sulfonato de sódio, aplicação: limpeza em geral, aroma: neutro, características adicionais: tensoativo biodegradável, rendimento 1,250 litros, aspecto físico: líquido	192	Bombona 5 litros	7,78	1493,76
24	290545	Avental, material: napa, cor: branca, comprimento: 140 cm, largura: 70 cm, aplicação: cozinha industrial	31	Unidade	15,05	466,55
25	262277	Embalagem plástica, forma: saco, largura: 18 cm, altura: 28 cm, espessura: 0,10 a 0,11 mm, material: polietileno, aplicação: embalar alimentos, cor: vermelha, características adicionais: termoencolhível com 30% a 45% de taxa de encolhimento, rótulo impresso na embalagem.	12000	Unidade	0,80	9600,00
26	298411	Embalagem plástica, forma: saco, largura: 20 cm, altura: 24 cm, espessura 0,10 a 0,11 mm, material: polietileno, aplicação: embalar alimentos, cor: vermelha, características adicionais: termoencolhível 30% a 45% de taxa de encolhimento, c/ rótulo impresso na embalagem.	10000	Unidade	0,77	7700,00
27	29564	Rótulo p/ logurte 1000g pêssego, tipo manguinha plástica em polietileno com impressão flexográfica, para garrafa plástica com 86 mm de diâmetro.	12000	Unidade	0,21	2520,00
28	421731	Ácido láctico, aspecto físico: líquido xaroposo, levemente amarelado, inodoro, fórmula química: $C_3H_6O_3$ em solução aquosa, peso molecular: 90,08 g/mol, teor de pureza: pureza mínima de 85%, número de referência química: cas 79-33-4	65	Litro	22,33	1451,45

29	400559	Ácido cítrico, aspecto físico: cristal incolor, inodoro, sabor ácido agradável, fórmula química: $C_6H_8O_7 \cdot H_2O$ , peso molecular: 210,14 g/mol, pureza mínima: pureza mínima de 99,5%, característica adicional: reagente p.a. acs, número de referência química : cas 5949-29-1.	5	Kg	22,50	112,5
30	446019	Leite em pó, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: instantâneo	30	Kg	21,93	657,90
31	392326	Reagente analítico., tipo: conjunto completo para automação, tipo de análise: quantitativo de acidez titulável em leite, apresentação : teste, característica adicional: ph diferencial. Informação complementar: Solução dornic.	3	Litro	14,75	44,25
32	369747	Reagente analítico, componentes: alizarol, apresentação: solução alcoólica, concentração: 74°gl	13	Litro	20,21	262,73
33	4049	Tecido volta ao mundo, de cor branca, para ser utilizado como dessorador.	325	Metros	14,85	4826,25
34	364890	Pote alimentos, material polietileno atóxico, formato redondo, cor incolor transparente, capacidade 400 g, características adicionais: com sobretampa, diâmetro superior 100 mm,	12500	Unidade	1,79	22375,00

		resistente alta temperatura, envase doce e requeijão. Informação complementar: necessário envio de amostra para aprovação.				
35	285906	Ácido peracético, solução 3,5%, associado ao peróxido de hidrogênio 26%	5	Litro	19,23	96,15
36	459084	Amido, nome amido. Características adicionais: amido modificado aplicação fabricação requeijão, doce de leite e bebida láctea. .	25	Kg	14,67	366,75
37	455495	Condimento para presunto tipo califórnia. composição: sal refinado, especiarias e aromas naturais. aplicação: fabricação de presunto. apresentação: Pacote 500g	30	Pct	12,68	380,40
38	321368	Embalagem plástica coextrusada, tipo nylon-poli, multicamadas, lisa, transmitância transparente. para selamento à vácuo. aplicação: embalagem de produtos cárneos. tamanho 20 x 30 (+/- 2cm) x 0,12 mm	10000	Unidade	0,29	2900,00
39	373787	Embalagem plástica coextrusada, tipo nylon-poli, multicamadas, lisa, transmitância transparente. para selamento à vácuo. aplicação: embalagem de produtos cárneos. tamanho 20 x 35 (+/- 2cm) x 0,12 mm	10000	Unidade	0,33	3300,00
40	236206	Emulsificante, nome emulsificante alcalino, estabilizante polifosfato de sódio, teor de $P_2O_5$ - 55,0% min, umidade 0,2%, arsênico 3 ppm, aspecto emulsificante, e físico pó fino, cor branca, solubilidade solúvel água, aplicação estabilizar gordura embutidos carnes e derivados. apresentação: pacotes para 100kg massa.	115	Unidade	19,16	2203,40
41	282595	Faca, material lâmina aço inoxidável, material cabo polipropileno, comprimento lâmina 6, aplicação desossa de carne, cor cabo branca.	12	Unidade	52,73	632,76

42	237114	Fixador de cor, aspecto físico pó, composto por eritorbato de sódio e/ou ácido ascórbico e sacarose, aplicação: antioxidante em produtos carnes. apresentação: pacotes para 100kg de massa.	165	Pct	12,73	2100,45
43	245598	Proteína texturizada soja, composição básica proteína de soja 50%, apresentação farinha em pó fino para fabricação de apresuntado, aspecto físico sólido. apresentação: pacote de 500g	20	Pct	17,50	350,00
44	297483	Proteína texturizada soja, apresentação flocos, aspecto físico desidratada. apresentação: pacote de 500g.	310	Pct	14,67	4547,70
45	440791	Realçador de sabor. condimento preparado para produtos alimentícios promotor de umami. composição: glutamato monossódico, sal e proteína vegetal. aplicação: condimentação de produtos carnes em geral. apresentação: pacotes de 1 kg.	30	Unidade	37,88	1136,40
46	236604	Sal de cura, apresentação pó granulado, cor branco amarelado, odor característico, aplicação manter coloração de linguiças e salames, características adicionais agente de cura: nitrito de sódio e nitrato de sódio.	80	Kg	13,18	1054,40
47	376404	Soda cáustica. hidróxido de sódio, aspecto físico escamas esbranquiçadas, altamente	61	Kg	12,94	789,34

		higroscópico, peso molecular 40, fórmula química naoh, grau de pureza mínima de 95%, característica adicional soda cáustica comercial, número de referência química cas 1310- 73- 2. apresentação: embalagem 1000g.				
48	449391	Tripa ovina calibrada diâmetro 22/24 salgada. aplicação embutimento de linguiça. apresentação: maço de 90 metros.	150	Maço	68,93	10339,5
49	449391	Tripa suína calibrada diâmetro 28/30 (+- 2), aplicação embutimento de linguiça. apresentação: maço de 90m.	135	Maço	80,98	10932,3
50	462690	Preparado à base de polpa de fruta. sabor banana, mamão e maçã. composto por: água, açúcar, polpa de banana, mamão e maçã, aromatizante sintético, conservante e acidulante aplicação: leites fermentados. apresentação: balde 25 kg.	300	Kg	10,30	3090,00
51	150286	Solução de nitrato de sódio. concentração 50% m/v. coadjuvante na elaboração de queijos. apresentação: galão de 5L.	1	Galão 5 l	124,23	124,23
52	462149	Cultura láctica termofílica liofilizada. FD-DVS. Composta exclusivamente por cepas de espécies de streptococcus thermophilus e lactobacillus delbruecki subsp. Bulgaricus. forma: granulado. aplicação fabricação de leites fermentados. apresentação envelope para 250L	100	Env.	40,09	4009,00

53	462226	Cultura láctica termofílica liofilizada. FD-DVS. composta por cepas de espécies de streptococcus thermophilus e lactobacillus helveticus. forma: granulado. aplicação fabricação de queijos. apresentação envelope para 500L	100	Env.	39,76	3976,00
54	410741	Sal fundente para fabricação de requeijão cremoso. composto por polifosfatos de sódio. apresentação: embalagem de 1kg	100	Kg	40,08	4008,00
55	28819	Natamicina/pimaricina. antifúngico de origem natural. coloração: amarelo creme. aplicação: tratamento de casca de queijos de longa maturação. apresentação: embalagem de 500g	5	Frasco 500 grs	538,25	2691,25
56	28819	Lipase. enzima lipolítica extraída de glândulas salivares de caprinos. isenta de lipase pancreática e microbiana. Forma: líquida. aplicação: coadjuvante na maturação de queijos. apresentação: embalagem de 5L	1	Galão 5 l	298,93	298,93
57	27405	Tintura para queijo tipo reino produzido a partir de fucsina dissolvida em solução hidroalcoólica. galão de 5L	10	Galão 5 l	202,80	2028,00
58	317184	Garrafa p/ iogurte de 1000g em polipropileno virgem inodoro com 220mm de altura 87mm de cintura e 37mm de boca c/ rosca c/ fechamento por pressão, de cor branca, com tampa para garrafa de 1000g em polietileno com rosca, fechamento por pressão, cor laranja. (marca de referência: embali ou similar). Necessário envio das amostras da garrafa e da tampa, sendo que a garrafa plástica deve caber em rótulo p/ iogurte tipo manguinha plástica em polietileno.	6000	Un	1,19	7140,00
59	317186	Garrafa p/ iogurte de 200g em polietileno	3000	Un	0,79	2370,00
		virgem inodoro com 125mm de altura 53mm de diâmetro e 26mm de boca e cintura com 55mm de largura/ fechamento por pressão, de cor rosa, com tampa p/ garrafa iogurte 200g em polietileno, fechamento por pressão, cor vermelha. (marca de referência: embali ou similar). Necessário envio das amostras da garrafa e da tampa, sendo que a garrafa plástica deve caber em rótulo p/ iogurte tipo manguinha plástica em polietileno.				
60	317186	Garrafa p/ iogurte de 200g em polietilenovirgem inodoro com 125mm de altura 53mm de diâmetro e 26mm de boca e cintura com 55mm de largura/ fechamento por pressão, de cor branca, com tampa p/ garrafa iogurte 200g em polietileno, fechamento por pressão, cor branca. (marca de referência: embali ou similar), Necessário envio das amostras da garrafa e da tampa, sendo que a garrafa plástica deve caber em rótulo p/ iogurte tipo manguinha plástica em polietileno	2000	Un	0,79	1580,00

61	317186	Garrafa p/ iogurte de 200g em polietilenovirgem inodoro com 125mm de altura 53mm de diâmetro e 26mm de boca e cintura com 55mm de largura/ fechamento por pressão, de cor creme, com tampa p/ garrafa iogurte 200g em polietileno, fechamento por pressão, cor laranja. (marca de referência: embali ou similar). Necessário envio das amostras da garrafa e da tampa, sendo que a garrafa plástica deve caber em rótulo p/ iogurte tipo manguinha plástica em polietileno.	3000	Un	0,79	2370,00
62	317186	Garrafa p/ iogurte de 200g em polietilenovirgem inodoro com 125mm de altura 53mm de diâmetro e 26mm de boca e cintura com 55mm de largura/ fechamento por pressão, de cor branca, com tampa p/ garrafa iogurte 200g em polietileno, fechamento por pressão, cor laranja. (marca de referência: embali ou similar). Necessário envio das amostras da garrafa e da tampa, sendo que a garrafa plástica deve caber em rótulo p/ iogurte tipo manguinha plástica em polietileno.	2000	Un	0,79	1580,00
63	29564	Rótulo p/ iogurte 1000g salada de frutas, tipo manguinha plástica em polietileno com impressão flexográfica, para garrafa plástica com 86 mm de diâmetro	10	Milheiro	300,00	3000,00
64	29564	Rótulo p/ iogurte 200g salada de frutas, tipo manguinha plástica em polietileno com impressão flexográfica, para garrafa plástica com 51,5 mm de diâmetro	10	Milheiro	225,00	2250,00
65	375317	Embalagem plástica, forma saco, largura 25, altura 30, material nylon-poly, espessura 0,18, aplicação armazenamento de alimentos, características adicionais fechamento a vácuo, transmitância transparente	42	Milheiro	415,69	17458,98
66	196910	Tiras reativas para determinação de fosfatase alcalina em leite	2	Embal. c/ 50	157,23	314,46
67	422166	Material laboratório, tipo:acidímetro de dornic, adicional:conjunto completo, componentes:c/ bureta 2ml, graduação máxima 0,05 em 0,05 ml, outros componentes:frasco vidro 50 ml	2	Un	286,33	572,66
68	463859	Alho em po, nome alho em po. alho puro desidratado e moído	50	Kg	27,00	1350,00
69	462474	Amido, base de mandioca, grupo fécula, subgrupo pó, acidez polvilho doce, aspecto físico tipo 1 aplicação: preparo de apresuntado	60	Kg	6,43	385,80
70	28819	Carragena em pó, força de gel entre 150 e 400 g/m2, homogêneo, isento de impurezas, cor branco a beje claro, uso alimentício	5	Kg	315,71	1578,55
71	16888	Carvão vegetal, nome carvão vegetal	40	Saco 10 Kg	28,33	1133,20
72	28819	Condimento, apresentação industrial, matéria-prima cebola, aspecto físico pó pacote de 1 kg	20	Kg	30,39	607,80
73	463857	Condimento, tipo açafrão, apresentação pó	5	Kg	20,86	104,30
74	463908	Condimento, tipo manjerição, apresentação desidratado	5	Kg	18,31	91,55

75	463912	Condimento, tipo noz moscada, apresentação pó	10	Kg	55,77	557,70
76	463916	Condimento, tipo orégano, apresentação desidratado	5	Kg	31,48	157,40
77	463925	Condimento, tipo pimenta calabresa, apresentação semente	5	Kg	29,67	148,35
78	463919	Condimento, tipo pimenta do reino, apresentação pó, branca	10	Kg	22,78	227,80
79	463931	Condimento, tipo salsa, apresentação desidratado	5	Kg	31,09	155,45
80	463856	Condimento, tipo: alecrim, apresentação: desidratado	5	Kg	25,49	127,45
81	233790	Embalagem isopor, forma bandeja, comprimento 210mm, largura 140mm, altura de aproximadamente 20mm	5	Pac. 400 und.	171,13	855,65
82	297483	Extrato alimentício, proteína isolada de soja conteúdo proteico mínimo de 90%	50	Kg	54,94	2747,00
83	459599	Fermento, tipo lático, apresentação pó fermento cárneo, utilização fermentação de salames. a cultura starter (fermento cárneo) pode ser composta por qualquer uma das combinações a seguir, ou pelo menos por dois microrganismos de cada combinação: lactobacillus lactis, staphylococcus xylosus e debaryomyces hansenii / lactobacillus plantarum, staphylococcus carnosus e debaryomyces hansenii / staphylococcus xylosus, pediococcus pentosaceus e debaryomyces hansenii / lactobacillus farciminius, staphylococcus xylosus, staphylococcus carnosus e debaryomyces hansenii. apresentação: pacote para 1 00 kg de Massa	6	Env	73,75	442,50
84	150793	Filme plástico, nome filme plástico material polietileno baixa densidade (pebd), ou papel separador parafinado, dimensões aproximadas 15 x 15 cm, espessura 0,10 mm, aplicação separação de hambúrguer	2	Pct 100 und.	42,60	85,20
85	463694	Óleo vegetal comestível, tipo puro, espécie vegetal canola, tipo qualidade tipo 1	10	Frasco 900 mL	10,35	103,50
86	417235	Papel celofane, comprimento: 100 cm, largura: 85 cm, cor: incolor, gramatura: 18 g,m2	500	Un	0,99	495,00
87	28819	Pote de condimento, nome pote de condimento mix de tempero completo para hamburguer contendo sal de cura, fixador de cor, emulsificante, especiarias, sal, realçador de sabor. até 1kg/25kg de massa. pacote de 1kg	10	Pct	21,15	211,50
88	28819	Pote de condimento, nome pote de condimento mix de tempero completo para linguiça pura frescal contendo sal de cura, fixador de cor, emulsificante, especiarias, sal, realçador de sabor. até 1kg/25kg de massa. pacote de 1kg	10	Pct	20,59	205,90



89	28819	Pote de condimento, nome pote de condimento mix de tempero completo para presunto contendo sal de cura, fixador de cor, emulsificante, especiarias, sal, realçador de sabor. até 1kg/25kg de massa. pacote de 1kg	10	Pct	21,04	210,40
90	28819	Pote de condimento, nome pote de condimento mix de tempero completo para salame contendo sal de cura, fixador de cor, emulsificante, especiarias, sal, realçador de sabor. até 1kg/25kg de massa. pacote de 1kg	10	Pct	22,04	220,40
91	28819	Pote de condimento, nome pote de condimento salmoura de cura, composição: sal refinado, polifosfato de sódio, nitrito de sódio, nitrato de sódio, ascorbato de sódio e antiumectante aplicação embutidos de carne. (sugestão: super-rendimento). até 1kg/100kg de massa. pacote de 1kg	40	Pct	19,21	768,40
92	56251	Tempero aromático, aroma fumaça, aspecto físico pó, apresentação pacote 1 kg	5	Kg	40,43	202,15
93	449391	Tripa - embalagem plástica, forma:tripa artificial, material:colágeno, aplicação:embalar carnes/defumados/embutidos, tubo com comprimento de 15 m, diâmetro:20/22 mm	50	Un	17,52	876,00
94	447546	Tripa, tipo bovina, aplicação embutimento de salame, apresentação tripa reta 40/43mm unidade: maço 25 metros	200	Un	27,41	5482,00
95	449390	Tripa – embalagem plástica, forma: tripa artificial, material: colágeno, aplicação: embalar carnes,defumados,embutidos , comprimento: 10 m, diâmetro: 45 mm	500	Un	22,55	11275,00
96	249818	Vinagre, matéria-prima vinho branco, tipo neutro, acidez 4, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos	250	Frasco 750 mL	3,97	992,5
97	226435	Vinho, cor tinto, classe mesa, teor açúcar seco	25	Garrafa 750 mL	9,47	236,75
98	366224	Estrado modular, material polietileno, comprimento 50, largura 50, altura 5, características adicionais antiderrapante, tipo pallets	50	Un	24,10	1205,00
99	373884	Bandeja ovos, material: polpa moldada,comprimento: 30 cm, largura: 30 cm, capacidade: 30 um	3000	Un	0,58	1740,00
100	323109	Bisnaga, material polietileno transparente, capacidade 500, altura corpo 38, características adicionais tampa flip-flop polietileno de rosca	800	Un	2,27	1816,00
		com lacre, aplicação: embalagem de mel				
101	245064	Pote alimentos, material:plástico, formato:redondo, cor:incolor transparente, capacidade:0,500 l, tampa na cor amarela, rosqueável e com lacre, aplicação: mel	900	Un	2,93	2637,00
102	108880	Garrafa, nome garrafa de plastico cristal pet 220ml, tampa, rosca, lacre cat e bico dosador	300	Un	1,30	390,00
103	391876	Garrafa, material vidro, capacidade 150, características adicionais com lacre dosador e tampa roscável plástico <b>vermelha</b>	300	Un	3,79	1137,00

104	237200	Saco, material:plástico, tipouso:acondicionamento de alimentos, cor:incolor, características adicionais:fecho hermético, altura:23 cm, largura:18 cm	10	Pct. 100 und.	44,29	442,90
105	237199	Saco, material plástico, tipo uso acondicionamento de alimentos, cor incolor, características adicionais fecho hermético, altura 31 cm, largura 27 cm	10	Pct. 8 und.	22,12	221,20
106	254556	Embalagem plástica, forma saco, largura 18, altura 23, material polietileno, aplicação embalar alimentos, cor transparente, características adicionais termoencolhível	2	Milheiro	385,00	770,00
107	286753	Caixa plástica, material:polietileno, ( <b>Medidas aproximadas +- 8 cm</b> ) comprimento:60 cm, largura:40 cm, altura:26 cm, aplicação:acondicionamento de carnes, cor:branca, características adicionais:frisos laterais, totalmente fechada, capacidade 25	10	Un	53,21	532,10
108	389420	Caixa plástica, material:polietileno, comprimento:55 cm, largura:35,50 cm, altura:31 cm, cor:branca, características adicionais:sem tampa, empilhável, tipo:vazada, monobloco, capacidade:50 l	5	Un	53,03	265,15
109	408563	Bandeja laboratório, tipo uso:plástico,dimensões:cerca de 45 x 30 x 10 cm	20	Un	18,86	377,20
110	345329	Balde, material:polietileno, capacidade:10 l,características adicionais:graduado e com bico	5	Un	30,79	153,95
111	231926	Copo descartável, material:poliestireno, capacidade:100 ml, aplicação:sobremesa, características adicionais:com tampa "água mineral", material:água mineral, tipo embalagem:plástico, gaseificação:sem gás, características adicionais:com lacre de segurança na tampa e invólucro prote-	10	Pct. 100 und.	8,90	89,00
112	443407	Pote alimentos, material:vidro, formato:sextavado, cor:incolor, capacidade:40 ml, características adicionais:com tampa	500	Un.	2,78	1390,00
113	417015	Pote vidro, diâmetro 14 cm, altura 19,50 cm, capacidade 2.000 ml, características adicionais com tampa rosqueável em plástico	10	Un.	11,30	113,00
114	368135	Adoçante, aspecto físico:pó fino branco,ingredientes:estévia, tipo:dietético	10	Cx. 50 und.	13,16	131,60
115	392492	Sorbitol, aspecto físico:pó branco, cristalino, fórmula química:c4h14o6, peso molecular:182,17 g/mol, teor de pureza:pureza mínima de 98%, característica adicional:reagente testado em cultura de	10	Kg	57,05	570,50
		células vegetais, número de referênciaquímica:cas 50-70-4				
116	422397	Adoçante, aspecto físico:pó fino branco,ingredientes:sucralose, tipo:dietético	10	Emb. 400 g	30,77	307,70

117	352711	Ácido fosfórico\, aspecto físico:líquido incolor\, inodoro\, fórmula química:h3po4\, peso molecular:98\,00 g/mol\, teor de pureza:teor mínimo de 85%\, característica adicional:reagente p.a. acs iso\, número de referência química:cas 7664-38-2	2	L	43,66	87,32
118	378329	Hidróxido de sódio\, aspecto físico:em lentilhas ou micro pérolas esbranquiçadas\, peso molecular:40 g/mol\, fórmula química:naoh\, grau de pureza:pureza mínima de 99%\, característica adicional:reagente acs iso\, número de referência química:cas 1310-73-2	2	Kg	33,04	66,08
119	378047	Goma, tipo xantana, aspecto físico em pó	5	Kg	71,06	355,30
120	352808	Glicose\, aspecto físico: pó branco fino\, fórmula química:c6h12o6 (d+glicose)\, peso molecular:180\,16 g/mol\, teor de pureza:pureza	20	Kg	26,77	535,40
121	321040	Pote alimentos\, material:vidro\, cor:incolor\, capacidade: 500 g\, características adicionais:com tampa	1000	Un	3,33	3330,00
122	235835	Adoçante\, aspecto físico:pó fino branco\,ingredientes:aspartame	5	Cx. 1000 und.	38,61	193,05
123	298940	Cal hidratada calcítica para fins industriais. Utilização em estação de tratamento de água.	792	Kg	0,72	570,24
124	406238	Sulfato de alumínio isento refinado, aspecto físico pó branco ou esbranquiçado, fórmula química Al2(SO4)3 Anidro, Massa molecular 110,996/<ol, grau de pureza mínima de 97%, número de referência química CAS 10043-01-3. Utilização em estação de tratamento de água.	1188	Kg	2,65	3148,20
125	343299	Hipoclorito de sódio, aspecto físico líquido amarelo esverdeado, concentração do teor mínimo de 12% de cloro ativo, apresentação em bombonas de 50 litros, com AUP ou MS. Utilização em estação de tratamento de água.	4046	L	17,97	72706,6 2
126	104604	Areia filtrante de rio classificada tamanho efetivo 0,45 a 0,55 mm (para uso em filtro de tratamento de água)	40	Sacos de 25Kg	31,57	1262,80
127	348074	Carvão antracito mineral de 0,9 a 1,0 mm (parauso em filtro de tratamento de água) Sacos de 25kg	500	kg	8,02	4010,00
128	234417	Solução tampão Fosfato para análise de cloro livre em água.	50	Fr 500ml	151,00	7550,00
129	384644	Reagente analítico. Solução indicadora. Análiseem água método DPD.	50	Fr 500ml	22,60	1130,00
130	408763	DESINFETANTE À BASE DE QUATERNÁRIO DE AMÔNIO PARA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS/ COZINHA INDUSTRIAL- desinfetante à base de quaternário de amônio associado a tensoativo não iônico. Produto de aplicação manual utilizado para desinfecção e limpeza por imersão, pulverização e nebulização de diferentes superfícies, equipamentos, peças e utensílios. Aspecto:	34	Galão de5L	62,00	2108,00

		líquido incolor, translúcido. Teor Ativo: Mínimo				
		de 2,5%. O produto deve ter REGISTRO no Ministério da Saúde/ANVISA e deve vir acompanhado de sua Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico. A empresa fabricante do produto deve ter Autorização de Funcionamento da Empresa – AFE.				
131	416419	<p><b>DETERGENTE ALCALINO CLORADO-</b></p> <p>Propriedades Físico-Químicas: Líquido límpido de cor esverdeada, Alcalinidade Livre – NaOH: 10,0 – 11,0 %, Teor de Cloro Ativo - <math>3,5 \pm 1,0\%</math>, pH 25°C (solução 1,0%)- 11,8 a 13,8; Densidade 25°C (g/ml)-1,170 a 1,210.</p> <p>Composição: Veículo, Hidróxido de Sódio, Dispersante e Coadjuvantes. Componente Ativo: Hidróxido de Sódio: 10%. Diluição: Usar na concentração de 1,0 a 3,0% (p/v).</p> <p>Indicação: aplicação por espuma ou manual na limpeza de equipamentos, utensílios, pisos, paredes e limpeza em geral em indústria de alimentos em geral, cozinhas e bebidas. Referência: FOAM ALCALI CLOR, da Limsept ou similar. O produto deve possuir o REGISTRO no Ministério da Saúde/ANVISA e deve vir acompanhado de sua Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico. A empresa fabricante do produto deve ter Autorização de Funcionamento da Empresa – AFE. Para os itens, cuja atividade de fabricação ou industrialização é enquadrada no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 06, de 15/03/2013, só será admitida a oferta de produto cujo fabricante esteja regularmente registrado no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, instituído pelo artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981</p>	280	Galão de 5L	63,75	17850,00

132	255601	<p>DETERGENTE ALCALINO DE BAIXA ESPUMA PARA USO EM MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS- Características físico-químicas: Líquido límpido de cor amarelado, alcalinidade Livre – NaOH: 19 – 20% mínimo, pH 25°C (solução 1,0%): 12,0 a 13,0, densidade 25°C (g/ml): 1,190 a 1,210, Composição: Veículo, Sequestrante, Hidróxido de Sódio, Adjuvante e Coadjuvante. Princípio Ativo: Hidróxido de Sódio: mínimo de 12,8%pp. O produto deve possuir o REGISTRO no Ministério da Saúde/ANVISA e deve vir acompanhado de sua Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico . A empresa fabricante do produto deve ter Autorização de Funcionamento da Empresa – AFE. Para os itens, cuja atividade de fabricação ou industrialização é enquadrada no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 06, de 15/03/2013, só será admitida a oferta de produto cujo fabricante esteja regularmente registrado no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou</p>	60	Galão de 5L	37,47	2248,20
		Utilizadoras de Recursos Ambientais, instituído pelo artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981				
133	301134	<p>DETERGENTE ALCALINO PARA REMOÇÃO DE GORDURA CARBONIZADA - Características físico-químicas: Líquido translúcido, pH 25°C (solução 1,0%) 11,0 a 13,0; Alcalinidade Livre (% NaOH) 9,0 a 11,0; Densidade 25°C (g/ml): 1,090 a 1,130. Composição: Sequestrante, Tensoativo, Alcalinizante, Coadjuvante e Veículo. Princípio Ativo: Hidróxido de Sódio. Finalidade de Uso: De utilização manual, para remoção de resíduos de gordura carbonizada em fornos, chapas, grelhas, fritadeiras e superfícies em geral. Referência: KITCHEN GRILL, da Limsept ou similar. O produto deve ter REGISTRO no Ministério da Saúde/ANVISA e deve vir acompanhado de sua Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico . A empresa fabricante do produto deve ter Autorização de Funcionamento da Empresa – AFE. Para os itens, cuja atividade de fabricação ou industrialização é enquadrada no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 06, de 15/03/2013, só será admitida a oferta de produto cujo fabricante esteja regularmente registrado no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, instituído pelo artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981</p>	16	Galão de 5L	65,73	1051,68

134	226698	<p>DETERGENTE NEUTRO DESENGORDURANTE PARA LIMPEZA MANUAL DE SUPERFÍCIES E EQUIPAMENTOS - Características físico-químicas: Líquido opaco Viscoso, Densidade 25°C (g/ml): 0,98 a 1,02, Composição: Ácido linear Alquilbenzeno Sulfônico ou Ácido Dodecilbenzeno Sulfônico, tensoativo não iônico. Diluição de Uso: 1 a 6%. Referência: ALLKALY LG ou similar. O produto deve ser NOTIFICAÇÃO no Ministério da Saúde/ANVISA e deve vir acompanhado de sua Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico. A empresa fabricante do produto deve ter Autorização de Funcionamento da Empresa – AFE.</p> <p>Para os itens, cuja atividade de fabricação ou industrialização é enquadrada no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 06, de 15/03/2013, só será admitida a oferta de produto cujo fabricante esteja regularmente registrado no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, instituído pelo artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981</p>	520	Galão de 5L	40,97	21304,40
135	433263	FITA PARA TESTE DE CLORO - Fita para teste de concentração de cloro livre sanitizante, própria para medição de cloro em verduras,	900	Fitas	1,31	1179,00
		hortaliças e frutas. Deve medir a concentração de cloro livre entre 10 a 200 ppm. Embalagem com 100 tiras.				
136	391510	<p>SANITIZANTE DE VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS - Produto à base de cloro, de rápida dissolução em água fria, com formulação concentrada à base de cloro sem provocar espuma. Características: pó de coloração branca com odor típico de cloro; Composição: Dicloroisocianurato de sódio e coadjuvante. Princípio Ativo: Dicloroisocianurato de Sódio entre 6 e 7%. Diluição: 0,2%p/v (2g do produto para cada litro de água). Referência: Kitchen Sanit Clor, da Limsept, Kalyclean S313 da Kalykim ou similar. Obs: entregar em balde de 20 ou 3 kg. Produto deve possuir REGISTRO na Anvisa/MS. O Fabricante e distribuidor devem possuir Autorização de Funcionamento na ANVISA/MS.</p>	150	Kg	28,54	4281,00

137	282917	<p>SECANTE PARA USO EM LAVA LOUÇAS- Produto líquido, dosado automaticamente na água de enxágue final no processo de lavagem em máquina de lavar louças. Indicado para acelerar a secagem de utensílios. Concentração: entre 0,06% a 0,12% . Composição: álcool laurílico Etoxilado/propoxilado, diluente, sequestrante, conservante, veículo. Referência: Kalyclean N779 ou similar O produto deve ser NOTIFICADO no Ministério da Saúde/ANVISA e deve viracompanhado de sua Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico . A empresa fabricante do produto deve ter Autorização de Funcionamento da Empresa – AFE. Para os itens, cuja atividade de fabricação ou industrialização é enquadrada no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 06, de 15/03/2013, só será admitida a oferta de produto cujo fabricante esteja regularmente registrado no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, instituído pelo artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981</p>	34	Galão de 5litros	84,07	2858,38
138	437193	<p>START IODO 5000 ou equivalente. Solução parapós-dipping em vacas leiteiras pronto para uso. Composição: Iodo(PVPI) 5000 ppm de iodo livre e 10 g de glicerina, excipiente qsp 100mL. Com umectante e espessante.</p> <p>Não possui álcool. Indicação: antisséptico para controle e prevenção de mastites. Produto deve ser viscoso propiciando formação de película protetora após aplicação no teto, com baixíssimo gotejamento. Produto entregue deve estar no terço inicial do prazo de validade. Apresentação: galão de 05 ou 20 litros. Produto com registro no órgão competente.</p>	200	Litro	18,23	3646,00

1.2 O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da assinatura da ata de registro de preços, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

1.3 Os gêneros alimentícios e insumos constantes no ANEXO I não se enquadram no §1º do art.1º do Decreto nº 8.473 de 22 de junho de 2015, devido à insuficiência de oferta na região, por parte agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na [Lei nº 11.326, de 2006](#), para fornecimento dos gêneros alimentícios e insumos demandados.

## 2 JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 A Justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizadas em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

### 3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

### 4 CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1 Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratada mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

### 5 CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

#### 5.1 Critérios de sustentabilidade

5.1.1 Para os itens constantes no ANEXO I deste Termo de Referência, cuja atividade de fabricação ou industrialização seja enquadrada no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 06, de 15/03/2003, só será admitida a oferta de produto cujo fabricante esteja regularmente registrado no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, instituído pelo artigo 17, inciso II da Lei nº 6.938, de 1981. Tal comprovação deve ser anexada juntamente com os documentos de habilitação e proposta, por meio de apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por meio de prova que ateste que o bem fornecido atende às exigências.

5.2 Caso o fabricante seja dispensado de tal registro, por força de dispositivo legal, o licitante deverá apresentar o documento comprobatório ou declaração correspondente, sob as penas da lei. Caso o Licitante não seja o responsável pela fabricação/industrialização do objeto licitado, deverá fornecer documentação que comprove que o item ofertado está devidamente registrado junto ao Cadastro Técnico Federal

### 6 ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

6.1 O prazo de entrega dos bens é de **30 (trinta) dias**, contados do recebimento da nota de empenho, em remessa **única**, em dias úteis, nos locais e horários listados abaixo:

Campus Rio Pomba, localizado na Av. Dr. José Sebastião da Paixão, s/n, bairro Lindo Vale, Rio Pomba/MG, CEP: 36.180-000. Os horários de entrega no almoxarifado da instituição serão de segunda a sexta-feira de 07:00 às 11:00 e de 13:00 às 17:00 horas

Campus Barbacena, localizado na Rua Monsenhor José Augusto, nº 204 - Bairro São José - CEP: 36205-018 - Barbacena - MG. 4.1.2. Os horários de entrega no almoxarifado da instituição serão de segunda a sexta-feira de 07:30 às 10:00 horas e de 13:30 às 16:00 horas.

6.2 Os itens 01, 02, 03, 34, 58, 59, 60, 61 e 62 no Encarte A - Planilha de formação de preço médio (anexo ao Termo de Referência), somente serão recebidos após envio prévio de amostras. Com relação aos itens 1, 2 e 3, 58, 59, 60, 61 e 62 é necessário o envio das amostras para verificação de compatibilidade das garrafas com o rótulo existente, a fim de se garantir perfeita rotulagem. Com relação ao item 34, é necessário o envio da amostra para se verificar resistência do produto ofertado ao envase a quente de doce de leite, bem como ajuste da selagem dos potes e encaixe da tampa.

6.3 Com relação aos itens 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136 e 137, poderão ser solicitadas amostras antes da aceitação da proposta mais vantajosa, caso o produto ofertado não seja de marca reconhecida pelo demandante.

6.4 Os itens 4, 5, 25, 26, 27, 63 e 64, por se tratarem de rótulos e embalagens impressas, deverão ser entregues em até **60 (sessenta) dias** após a emissão da nota de empenho.



6.5 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 15 (quinze) dias ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

6.6 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

6.7 Os bens 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.

6.8 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.8.1 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.

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

## **7 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

7.1 São obrigações da Contratante:

- 7.1.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 7.1.2 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;
- 7.1.3 comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 7.1.4 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 7.1.5 efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

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

## **8 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

8.1 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:

- 8.1.1 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;
- 8.1.2 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);
- 8.1.3 substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 8.1.4 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;
- 8.1.5 manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

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

8.1.7 promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir, como nos casos de pneus, pilhas e baterias, etc....

8.2 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017.

## **9 DA SUBCONTRATAÇÃO**

9.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **10 DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

10.1 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.

## **11 DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

11.1 Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, serão designados representante em cada unidade e setor demandante da Instituição para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.1.1 O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

11.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.3 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## **12 DO PAGAMENTO**

12.1 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.

12.1.1 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.

- 12.2 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 12.3 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.
- 12.3.1 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.
- 12.4 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.
- 12.5 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 12.6 Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 12.7 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.
- 12.8 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.
- 12.9 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.
- 12.10 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.
- 12.11 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.
- 12.12 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 12.12.1 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.
- 12.13 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:
- 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%

### 13 DO REAJUSTE

13.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

### 14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, uma vez que o termo de contrato será substituído por nota de empenho, conforme possibilita a Lei 8.666/93.

### 15 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- 1.a falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- 1.b ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 1.c fraudar na execução do contrato;
- 1.d comportar-se de modo inidôneo; ou
- 1.e cometer fraude fiscal.

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

**a.i Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

**a.ii Multa:**

ii.1 moratória de 01% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;

**ii.2** compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

**a.iii 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;

**a.iv Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União**, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

**a.v 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;

15.3 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

15.4 As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

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

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

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

15.6 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.

15.7 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.

15.7.1 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.

15.8 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.

15.9 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.

15.10 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.

15.11 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.

15.12 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.

15.13 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **16 CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.**

16.1 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

16.2 Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

16.2.1 *Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.*

16.3 As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

## **17 ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.**

17.1 O custo estimado da contratação é de R\$ 463.420,62 (quatrocentos e sessenta e três mil, quatrocentos e vinte reais e sessenta e dois centavos).

## **18 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**

18.1 A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

*Rio Pomba, 21 de setembro de 2021.*

---

Wallas Miranda Ferraz  
Coordenador Geral de Produção  
Campus Rio Pomba

## **APROVAÇÃO**

De acordo com o art. 9º, II, § 1º do Decreto nº 5.450/05 e art. 8, IV Decreto 3.555/00, APROVO o presente termo de referência por cumprir todas as exigências legais e pelo fato de seu objeto constituir demanda do IF Sudeste MG – Campus Rio Pomba.

Rio Pomba, 21 de setembro de 2021

---

José Manoel Martins  
Diretor Geral  
IF Sudeste MG – Campus Rio Pomba