



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

TERE Nº40/2022/PREG-MUZ/SCCC/CGAF-MUZ/MUZ-DAP/MUZ/IFSULDEMINAS

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 45/2022
PROCESSO Nº 23346.002386.2022-01

1. DO OBJETO

1.1 Eventual Aquisição Futura de Equipamentos Diversos, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento;

1.2 Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador.

ITEM	CATMAT	NATUREZA DE DESPESA	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	407532	449052.12	Forno microondas, material aço inoxidável, capacidade 31L, potência mínima 1.000 W, voltagem 110V, características adicionais timer, trava de segurança, prato giratório, cor branca.	Unidade	05	R\$564,93	R\$2.824,65
02	458064	449052.42	Armário de Aço multi-uso ideal para escritórios, almoxarifados, empresas, garagem, com 02 (duas) portas de abrir e 04 (quatro) prateleiras resistente a 20kg (distribuídos por prateleira) com níveis para acomodação de materiais e objetos. Possui cremalheira para ajuste das prateleiras. Produzido em Aço de alta qualidade com tratamento anti-ferruginoso, em "CHAPA 26", possui 02 Portas de Abrir com fechadura com duas chaves, 04 (Quatro) prateleiras resistente a 20kg (distribuídos por prateleira).O acabamento em sistema de pintura eletrostática a alta temperatura a pó (epóxi) também garante maior durabilidade da cor e resistência à ferrugem. Características - Quantidade de Portas: 02 - Cor: Cinza Padrão - Chapa: 26 / 0,45mm - Pés removíveis: Não - 4 prateleiras desmontáveis - Pintura: Epóxi Pó ALTURA: 198cm LARGURA: 120cm PROFUNDIDADE: 45cm PESO: 45kg.	Unidade	10	R\$2.019,98	R\$20.199,80
03	430459	339030.14	PUFE FLOCOS DE ISOPOR COURINO Descrição detalhada: Puff fofão - FORMATO PÊRA Material com Enchimento em flocos de isopor expandido; Revestimento em Couro Sintético Descrição do Tamanho: ALTURA 115, LARGURA 80, DIAMETRO 72. Cores variadas sendo 10 puffs de cada cor (exemplo: verde IF, vermelho IF, preto, amarelo, azul, roxo).	Unidade	30	R\$268,67	R\$8.060,10
04	448286	449052.12	Refrigerador doméstico, capacidade 300 litros, voltagem: bivolt. Características Adicionais: frostfree. Cor: Branca. Tipo: Vertical.	Unidade	05	R\$2.224,33	R\$11.121,65
05	472060	449052.12	Cavelete Flip-chart com quadro branco. Altura regulável. Sistema de pés adaptáveis ao solo. Estrutura em aço com acabamento em pintura eletrostática alumínio. Pernas metálicas retráteis. Tela em MDF com acabamento UV para uso de quadro branco. Com prendedor de blocos e porta apagador. A x L: 175 x 68 cm.	Unidade	20	R\$351,18	R\$7.023,60

06	301208	449052.42	Balcão Cozinha, com 3 Portas e 2 Gaveta, Fabricado em aço de alta qualidade, testado e verificado em laboratório, e que recebe em seguida tratamento químico específico para garantir durabilidade e proteção contra ferrugem. A pintura eletrostática a pó deste armário é feita com tinta atóxica, ecologicamente correta e, portanto, de aplicação segura e sem riscos aos operadores. Possui puxadores em alumínio com ponteiros em ABS cromado, de acabamento resistente, leve, durável, bonito, com alta resistência à corrosão e a variações bruscas de temperatura. O tampo do gabinete é feito em fórmica, um laminado decorativo de alta pressão e termo moldável, trazendo maior resistência a desgaste, calor (alta temperatura - 120°C), impacto e manchas. Por causa da superfície não porosa, o laminado não retém sujeira e dificulta a proliferação de fungos e bactérias. Mais limpeza e higiene para sua cozinha. Características: Modelo: IG3G2-120 Material do Produto: Aço Acabamento: Aço com Brilho Material do Puxador: Alumínio com ponteiros ABS Cromado Pintura/Revestimento: Eletrostática a pó Tipo de Dobradiça: metálica Possui Prateleiras:1 Possui Tampo: MDP FF c/ formica granito preto Dimensões: Altura: 85 cm Largura: 120 cm Profundidade: 49 cm Peso: 22,59 kg sendo de qualidade igual ou superior ao modelo de referência: Balcão Cozinhas Itatiaia Tarsila - 3 Portas e 2 Gavetas c/ entrada para PIA - GB 3P2G-120 Branco.	Unidade	03	R\$651,28	R\$1.953,84
07	458064	449052.42	Armário De Aço 2 Portas Com Prateleira 1,20 c/ Chaves Cinza Armário de Aço multi-uso ideal para escritórios, almoxarifados, empresas, garagem e pode ser usado em residências também, com 02 (duas) portas de abrir e 04 (quatro) prateleiras resistentes a 20kg (distribuídos por prateleira) com níveis para acomodação de materiais e objetos. Possui cremalheira para ajuste das prateleiras. Produzido em Aço de alta qualidade com tratamento antiferruginoso, em "CHAPA 26", possui 02 Portas de Abrir com fechadura com duas chaves, 04 (Quatro) prateleiras resistentes a 20kg (distribuídos por prateleira). O acabamento em sistema de pintura eletrostática a alta temperatura a pó (epóxi) também garante maior durabilidade da cor e resistência à ferrugem. Características - Quantidade de Portas: 02 - Cor: Cinza Padrão - Chapa: 26 / 0,45mm - Pés removíveis: Não - 4 prateleiras desmontáveis - Pintura: Epóxi Pó altura: 198cm largura: 120cm profundidade: 45cm peso: 45kg Especificação de chapa e acabamento: Armario produzido em chapa de aço tratada com antiferruginoso por fosfatização e pintura epóxi-pó por processo eletrostático.	Unidade	50	R\$1.404,65	R\$70.232,50
08	483429	449052.42	Roupeiro de Aço 4 Vãos 16 Portas com Pitao Pandin Cinza 1.90 M Roupeiro Aço Montável 16 vãos pequenos com 16 portas, tranca por pitão para cadeado (sem os cadeados), confeccionado chapa aço nº 26 com tratamento antiferrugem pintura eletrotática cor cinza cristal, pés em polipropileno de alto impacto pretos, dois ganchos de polirpopileno em cada compartimento, para pendurar objetos. Marca: Pandin. Medidas Externas Altura: 193cm Largura: 138cm Profundidade: 40cm Medidas internas (vãos) Altura: 43cm Largura: 34cm Profundidade: 37,5cm Peso: 61,3Kg Garantia: 6 meses.	Unidade	20	R\$2.175,82	R\$43.516,40

09	390178	449052.42	<p>Cadeira Escritório A cadeira é ideal para quem quer cuidar da saúde enquanto está sentado trabalhando, estudando ou simplesmente descansando. Isso porque a Oslo é completamente ergonômica, ou seja, tudo nela é feito para garantir conforto, a sua melhor postura e evitar lesões. Essa cadeira possui diferentes tipos de ajustes para se adequar melhor ao seu corpo e fazer com que o usuário se sinta confortável, mesmo após longas horas sentado. Além disso seu design é sofisticado e combina com qualquer ambiente.</p> <p>Encosto de cabeça O encosto de cabeça e pescoço dessa cadeira é ajustável, permitindo que o usuário regule sua altura para ter ainda mais conforto e uma postura correta. Apoio para lombar. Essa cadeira possui um exclusivo apoio ajustável para região lombar que auxilia o usuário a sempre manter a postura correta e evitar lesões. Pistão a gás O ajuste de altura dessa cadeira é feito através de um pistão a gás classe 3, o que garante muito mais durabilidade, segurança e um fácil ajuste. Braços ajustáveis A regulagem da altura dos braços é feita de maneira simples sendo necessário apenas pressionar um botão. Altura do acento maior que 65 Cm.</p>	Unidade	20	R\$981,50	R\$19.630,00
10	344163	449052.12	<p>Fogão 4 Bocas Fogão 4 Bocas Branco. Funcionalidades para Facilitar o dia a dia. Pés altos e resistentes, robustos queimadores de alumínio, manípulos com sinalização de posição. BELEZA E PRATICIDADE PARA A COZINHA SER A ESTRELA DA CASA! ACENDIMENTO MANUAL Temperatura na medida certa: manípulos com sinalização de posição Forno limpa fácil: cavidade interna do forno, esmaltada e lisa, para evitar o acúmulo de gordura e sujeira Resistência e beleza: queimadores de alumínio e puxador robusto Cor: Branco Altura: 85.8 Largura: 48.9 Profundidade: 58.8 Peso bruto (Kg): 21.7 Peso líquido (Kg): 19.4 Prateleira: Fixa Quantidade de Pés: 4 Puxadores: Puxadores ergonômicos de ABS Tambo de Vidro Acima da Mesa: Sim Garantia - Peças de Plásticos e Vidros: 3 meses Garantia - Demais Peças e Parte Elétrica: 12 meses Recomendações de Uso, Manutenção e Limpeza: Pano umedecido e detergente neutro Tipo de Mesa: Mesa de Aço Brilhante Tipo de Trempe: Trempe de Aço Esmaltado Quantidade de Queimadores: 4 Localização da entrada de gás (visão frontal): Superior Direito Potência (kW): 2,0 Trava de Segurança do Forno: Sim Tensão: Bivolt Manípulos: No Painel Tipo de gás: GLP Tipo de Fogão: De piso.</p>	Unidade	04	R\$643,31	R\$2.573,24

11	446092	449052.12	<p>Micro-ondas 34L - 110v O Micro-ondas 34 Litros de bancada é o modelo ideal para quem exige o melhor para seu lar e que deseja refeições muito mais saborosas e saudáveis. Este é um micro-ondas de bancada que vai trazer muito mais inovação e beleza para sua cozinha. O Micro-ondas Branco foi desenvolvido com um sistema que elimina os odores mais fortes. Portanto, após cozinhar alimentos com aroma intenso como pipoca, você não precisa se preocupar com resíduos, pois o micro-ondas conta com a função Tira Odor. O Micro-ondas possui um qr Code, que permite assistir aos vídeos que explicam o modo de preparo de todas as receitas do menu. Isso facilita e traz tecnologia para sua residência, garantindo praticidade aos profissionais domésticos. Essa inovação também foi estendida para a disponibilização da função Desliga-Display do Micro-ondas 34L, que permite desligar o painel digital automaticamente, quando a operação for encerrada. Assim a economia de energia e segurança do equipamento e de sua família estará assegurada. O menu Light permite que se preparem, além de receitas habituais, cardápios de alimentos saudáveis como sopas e verduras. Possui outra função, para manter os alimentos sempre na temperatura ideal de ser servidos, mesmo após seu preparo. Por isso, aquelas pessoas que não chegarem a tempo da refeição não sofrerão com espera. E se quiser manter o silêncio, conte com a função mudo, que desativará os sons de aviso. Em resumo, o Micro-ondas Branco de bancada com função tira odor. 34 Litros de Capacidade você vai cozinhar as maiores e melhores receitas com o espaço interno de sobra do Micro-ondas. Função Limpa Fácil com a limpeza facilitada, seu micro-ondas estará sempre limpo. Função Tira Odor mantenha o ambiente agradável e cheiroso e seu forno micro-ondas limpo por mais tempo. Display Digital Centralizado na Cor Azul agrega mais beleza e modernidade ao seu forno de micro-ondas. Função Manter Aquecido mantém sua refeição aquecida até o momento de consumi-la, deixando seu dia a dia mais prático. Função Desliga Display para economizar energia, basta desligar o painel digital do seu Micro-ondas quando terminar de usá-lo. qr Code você pode assistir, no seu Smartphone, vídeos que explicam o modo de preparo de todas as receitas do menu. tags: micro-ondas electrolux de bancada branco com função tira odor e manter aquecido 34l micro-ondas de bancada branco com função tira odor e manter aquecido 34l micro-ondas electrolux de bancada branco com função tira odor e manter aquecido 34l - 127v micro-ondas de bancada branco com função tira odor e manter aquecido 34l</p>	Unidade	10	R\$698,88	R\$6.988,80
12	439305	449052.12	<p>Freezer Horizontal 503 Litros Produto: Freezer Horizontal 503 LitrosDupla Ação Branco Categoria: Freezers A linha Horizontal dupla-ação é uma linha projetada para atender às necessidades do dia a dia na sua casa, cozinhas industriais, áreas de lazer, salão de festas, bares, restaurantes e estabelecimentos comerciais que exigem um equipamento de alta performance e segurança. O sistema de refrigeração dupla ação permite ser utilizado no modo refrigerador ou conservador, de acordo com a sua necessidade. São 503 Litros! Possui base da unidade de refrigeração removível, proporcionando um fácil acesso para a manutenção e limpeza. O sistema de rodízio duplo reforçado facilita o deslocamento do equipamento, seja no caso de uma simples troca de ambiente ou para sua manutenção. Equipamentos fabricados com materiais de alta resistência e com soluções inteligentes sempre pensando na necessidade de seus clientes.</p>	Unidade	10	R\$3.426,28	R\$34.262,80
13	480490	449052.33	<p>Smart TV 50" 4K Real 4K UHD; SMART TV webOS 6.0; HDR; Inteligência Artificial ThinQ; Amazon Alexa built-in e works with; Google Assistente built-in Apple Airplay & HomeKit; Painel de Controle; Modo Hotel.</p>	Unidade	05	R\$2.543,63	R\$12.718,15
14	485356	449052.42	<p>Banqueta em aço inoxidável, com tampo quadrado revestido com chapa 20 de aço inoxidável, pés em tubo redondo de 1" em aço inoxidável, medidas 65x30x30 (altura x comprimento x largura).</p>	Unidade	120	R\$486,80	R\$58.416,00

15	403759	449052.08	Cabine de segurança biológica fluxo laminar vertical gabinete, construído em aço inox com tratamento anticorrosivo e pintura epóxi, mesa de trabalho interior totalmente em aço inox AISI 304 com base de trabalho removível para fácil higienização, motor de 1/2 CV com proteção térmica e regulação eletrônica de velocidade para perda de pressão (três velocidades), proteção térmica dotada de reles e fusíveis de proteção, filtro absoluto Hepa Classe A3, NBR-6401, EU-13 Eurovent 4/4, com eficiência de 99,99% DOP para partículas de 0,3 micron, pré-filtro classe G3 sintético 30-35% Ashrae colorimétrico, 92% Ashrae gravimétrico, vidro temperado frontal, com inclinação de 10°, de acionamento manual (tipo guilhotina), podendo parar em qualquer posição de trabalho, tomada de energia auxiliar interna, iluminação com lâmpada fria protegida, lâmpada de esterilização UV protegida, válvula para gás ou vácuo, sistema de controle digital com horímetro e timer para lâmpada UV, alimentação 220V, 60 Hz, dispositivo de segurança que só permite o acionamento da lâmpada UV com vidro frontal totalmente fechado mantendo a área de trabalho protegida e isolada, acesso à superfície de trabalho com altura aproximada de 200 mm, garantindo homogeneidade do fluxo de ar, medidas internas aproximadas da área de trabalho - Altura: 630 mm, Largura: 1.250 mm, Profundidade: 630 mm.	Unidade	01	R\$27.224,67	R\$27.224,67
16	403759	449052.08	Estufa de Secagem e Esterilização Digital, capacidade de 180 litros, interior em inox e circulação de ar forçada, com controlador micro processado digital com sistema PID com auto sintonia, display LED com dupla função, resolução de leitura 0,1°C sendo uma para a programação e outra para indicação digital da temperatura de processo (PV) e Set Point. Precisão do sistema de $\pm 10^\circ\text{C}$. Homogeneidade do sistema $\pm 10^\circ\text{C}$. Sensor de temperatura tipo PT 100. Temperatura de trabalho de ambiente $+5^\circ\text{C}$ até 250°C . Tempo de 1 a 9999 minutos com ajuste de 1 em 1 minuto. Aquecimento através de resistência blindada de fácil substituição. Capacidade de 180 litros. Circulação e renovação de ar forçado, natural, livre de ruídos e com excelente homogeneidade de temperatura no interior da câmara. Porta com guarnição de silicone em todo seu perímetro, garantindo perfeita vedação da câmara. Gabinete construído em chapa de aço SAE 1020 com tratamento anticorrosivo e acabamento em epóxi texturizado eletrostático. Câmara e porta interna produzida em aço inox AISI 430 com polimento tipo espelho. Suporte para prateleiras em aço inox polido, com perfuração e circulação do ar. Isolação térmica em lã de vidro (Roofing) em todas as laterais e na porta. Possui orifício superior (respiro) para saída de gases ou umidade ou acomodação de termômetro. Possui trilhos na câmara interna para deslocar a bandeja. Adesivo em policarbonato a prova d'água, painel com comandos e lâmpadas indicadoras de função. Alimentação: 220V, 50/60 Hz, potência de 2000 Watts. Bandejas removíveis em aço inox. Fluxo de ar com saída superior de aço inox com orifício central para acomodação de termômetro.	Unidade	01	R\$7.151,95	R\$7.151,95
17	302916	449052.12	Balcão de distribuição aquecido tipo banho maria. Termostato mecânico, vidro reto, estrutura em aço na cor preta, tampo em granito, revestimento em MDF, iluminação de LED, rodízios com trava. 220v, Capacidade 5 GNs 1x1. temperatura de 40°C a 90°C e balcão de distribuição refrigerada. Termostato mecânico, vidro reto, estrutura em aço na cor preta, tampo em granito, revestimento em MDF, iluminação de LED, rodízios com trava. 220v, Capacidade 5 GNs 1x1. temperatura de 2°C a 10°C . Os equipamentos devem ser da mesma linha, marca e modelo.	Unidade	02	R\$19.561,50	R\$39.123,00

18	445088	449052.12	Cortador de vegetais em folha com sistema de esteira - Cortador de Folhas e Hortalças: Indicado para Salsinha, Cebolinha, Vagem, Couve, Alface, Gengibre, Repolho, Cenoura, Cebola, Tomate, Mandioca, além de legumes e frutas em geral. Construída totalmente em aço inoxidável 304, possui esteiras de alimentação do produto para o setor de corte, possui painel digital com inversores de frequência para total controle de velocidade das esteiras e das facas que possibilita regular espessura de corte (de 1mm a 30mm) e produção. Possui sensores de proteção que desligam totalmente a máquina quando qualquer porta for aberta impedindo acidentes com as facas, chave parada de emergência e chave liga-desliga, possui sistema de abertura da esteira superior para produtos maiores. Possui sistema de ventilação forçada do painel digital. Potência de 1,80 KW - Alimentação: 220Volts – Monofásico. Dimensões: A-1.550mm L-600mm C-1.300mm. Capacidade: até 750 kg/hora de folhas, legumes e frutas em geral. **AMPLA CONCORRÊNCIA**	Unidade	01	R\$104.133,33	R\$104.133,33
19	466188	449052.12	Centrífuga extratora de água superficial de alimentos - Centrífuga Industrial: Indicada para Folhas e Legumes diversos. Construída totalmente em aço inox 304, com painel digital com inversor de frequência para total controle de velocidade da centrifugação (não apenas 4 velocidades pré-programadas), possui temporizador e alarme sonoro indicando fim de ciclo, cesto em chapa de inox perfurada fixa e móvel em material plástico flexível sanitário de 42 litros. Possui sensor de segurança que desliga completamente a máquina quando abre a tampa, não possui freio eletrônico para minimizar o desbalanceamento precoce do conjunto mecânico, possui partida gradual também para minimizar o desbalanceamento precoce de todo o conjunto. Motor com acoplamento indireto por correias para maior durabilidade do conjunto mecânico e estrutural principal (impedindo que possíveis vibrações do cesto sejam transmitidas diretamente ao motor). Não necessita de fixação (trabalha sobre rodízios) pois o equipamento é balanceado. Potência superior às demais centrifugas do mercado. Potência de 1,1 KW - Alimentação: 220Volts – Monofásico. Dimensões: A-880mm L- 1.120mm C-1.120mm. Capacidade: até 100 kg/hora para folhas e até 300 kg/hora para legumes. **AMPLA CONCORRÊNCIA**	Unidade	02	R\$54.833,33	R\$109.666,66
VALOR ESTIMADO DA COMPRA R\$							R\$586.821,14

1.2. Muitas vezes o sistema (SIDEC) através do qual são lançados os produtos constantes neste Termo de Referência para disponibilizar inclusão da proposta por parte dos fornecedores não possui descrição compatível com as do produto a serem adquiridos e por isso são registrados utilizando-se sinônimos, genéricos ou similares. Deve ser considerada sempre a descrição completa dos produtos, constante neste Termo de Referência.

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

1.4. A Cotação de preços unitários e totais deve estar em moeda nacional, em algarismo e por extenso, com no máximo 02 casas decimais após a vírgula (ex. R\$ 0,01), observando-se as especificações necessárias indicadas no Anexo I, presumindo-se estarem inclusos os encargos que incidem ou venham a incidir sobre o objeto licitado, incluindo todas as despesas que influam no custo, tais como: impostos, taxas, transportes, entrega no local, seguros, encargos fiscais e todos os ônus diretos.

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

1.6. O Pregoeiro poderá solicitar que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 08 (oito) dias úteis contados da solicitação.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. Quais os motivos que geraram a necessidade da aquisição ou contratação?

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

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

Garantir o fornecimento de alimentação adequada de acordo com a resolução 06 de 2020 do FNDE bem como com qualidade higiênico sanitária com produção dentro do tempo estimado a se cumprir os horários pre estabelecidos de oferta. Tais

equipamentos permitem uma produção maior com menor mão de obra e elevam a segurança sanitária pois diminuem a manipulação dos alimentos. Equipamentos de uso doméstico visam atender os diversos setores produtivos do campus com demandas a atender todo o campus Muzambinho.

2.3. Justifique os quantitativos solicitados?

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

2.4. Quais os impactos do não atendimento?

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

2.5. Foi considerado aspectos sustentáveis na solicitação? Quais?

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

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

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

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

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

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

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

5.2 Os materiais serão recebidos provisoriamente no prazo de 10 (dez) dias, a partir da entrega, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

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

5.4 Os materiais serão recebidos definitivamente no prazo de 03 (três) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.4.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

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

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

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

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. São obrigações da Contratante:

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

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

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

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

6.1.5 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- 7.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;
- 7.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 7.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 7.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 7.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 7.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

9. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

9.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

10. DO PAGAMENTO

10.1 O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

10.1.1 Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

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

10.3 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.3.1 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

10.4 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

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

10.7 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

10.8 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar

com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

10.9 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

10.10 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

10.11 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

10.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

10.12 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

10.12.1 A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

10.13 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

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

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.

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

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

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

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

11.5 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

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

11.7 O reajuste será realizado por apostilamento.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

12.1.1 cometer fraude fiscal;

12.1.2 comportar-se de modo inidôneo;

12.1.3 falhar ou fraudar na execução do contrato;

12.1.4 ensejar o retardamento da execução do objeto;

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

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

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

Contratante;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

13. ESTIMA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

13.1 Está estimado o custo total de **R\$586.821,14 (QUINHENTOS E OITENTA E SEIS MIL, OITOCENTOS E VINTE E UM REAIS E QUATORZE 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 Pannel de Preços do Governo Federal, conforme o caso.

14. ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

14.1 O presente Termo de Referência foi elaborado pela Diretoria de Desenvolvimento Educacional e Coordenação Geral de Assistência ao Educando, auxiliado pelo "Setor de Compras, Contratos e Convênios", estando em consonância com as disposições legais e normativas aplicáveis e com o interesse e a conveniência da Administração, sendo submetido à consideração e aprovação das autoridades competentes.

Muzambinho – MG, 01 de dezembro de 2022.

Zélia Dias de Souza

Diretora de Administração e Planejamento

Renato Aparecido de Souza

Diretor-geral

Documento assinado eletronicamente por:

- **Zelia Dias de Souza, DIRETOR - CD3 - MUZ - MUZ-DAP**, em 01/12/2022 10:42:10.
- **Renato Aparecido de Souza, DIRETOR GERAL - CD2 - MUZ**, em 01/12/2022 11:08:24.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 01/12/2022. 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: 306652

Código de Autenticação: 0e281686a9



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