



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
DIRETORIA DE COMPRAS

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº 23070.065205/2021-45

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 65/2021

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preços visando a aquisição eventual de gêneros alimentícios, a saber: arroz, feijão, frutas, verduras, carnes de diversos tipos, gás glp 13 kg, materiais de limpeza higiene e outros, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento e respectivo edital.

1.2. Na tabela abaixo seguem a descrição, a quantidade, a unidade de medida, para os itens/grupos desta licitação.

Tabela 01 - Itens e Grupos da Contratação

NÃO ASSOCIADO(S) A LOTE/GRUPO			
ITEM	QUANT.	UNIDADE	ESPECIFICAÇÕES
35	40	UNIDADE	GÁS, LIQUEFEITO DE PETRÓLEO - GLP, ENVASADO EM BOTTÃO DE 13KG (P-13), USO FOGÃO DOMÉSTICO E OUTROS
GRUPO 1: MERCEARIA			
ITEM	QUANT.	UNIDADE	ESPECIFICAÇÕES
3	20	UNIDADE	ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR CHOCOLATE - POTE 400G
4	50	PACOTE	AÇÚCAR, CRISTAL, BRANCO, COMPOSTO POR SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DESPROVIDO DE IMPUREZAS, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 5KG
5	10	QUILO	AÇÚCAR, REFINADO, BRANCO - PACOTE 1KG
11	20	QUILO	AMIDO, MILHO, PACOTE 1KG
12	80	PACOTE	ARROZ, TIPO I, CLASSE LONGO FINO (AGULHINHA), DESPROVIDO DE IMPUREZAS, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 5KG
13	24	UNIDADE	AZEITE, OLIVA, PURO, VIRGEM, REFINADO, ACIDEZ MÁXIMA 1,50 - LATA 200ML
14	24	VIDRO	AZEITONA, VERDE, COM CAROÇO, TAMANHO GRANDE, SEM TEMPERO - VIDRO 500G
17	100	QUILO	CAFÉ, MOÍDO - PACOTE 1KG
24	50	EMBALAGEM	CREME, LEITE, ESTERELIZADO, COM SABOR E ODO CARACTERÍSTICOS, APRESENTANDO TEOR MÍNIMO DE GORDURA DE 17%. EMBALAGEM CARTONADA, NÃO AMASSADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ISENTOS DE GLÚTEN - EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 200 GRAMAS
28	300	LATA	EXTRATO, ALIMENTÍCIO, TOMATE, CONCENTRADO, 1º QUALIDADE, INGREDIENTE BÁSICO TOMATES MADUROS, SELECIONADOS, SEM PELE E SEM SEMENTES, CONSERVAÇÃO ISENTA DE FERMENTAÇÃO, PRAZO VALIDADE 12 MESES - LATA APROXIMADAMENTE 340G
29	300	QUILO	FARINHA, MANDIOCA, APRESENTAÇÃO TORRADA, SECA, FINA, BRANCA, TIPO 1

30	200	SACO	FARINHA, QUIBE CRU, COMPOSIÇÃO GRÃOS DE TRIGO SELECIONADOS E MOÍDOS - SACO 500G
31	300	QUILO	FARINHA, TRIGO, MATERIAL TRIGO, APRESENTAÇÃO PÓ, PRAZO VALIDADE 6 MESES - PACOTE 1KG
32	200	PACOTE	FEIJÃO, TIPO I, CLASSE CARIOCA, DESPROVIDO DE IMPUREZAS, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 1KG
33	20	PACOTE	FERMENTO, QUÍMICO, APRESENTAÇÃO PÓ, VARIEDADES REGULAR, APLICAÇÃO ELABORAÇÃO DE BOLO, 1º QUALIDADE. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ISENTO DE GLUTEN - EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 100G
34	30	PACOTE	FUBÁ, MILHO, COMPOSTO POR 100% DE MILHO PROCESSADO, COR AMARELO, ASPECTO PÓ, DESPROVIDO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ISENTO DE GLÚTEN - EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 500G
37	40	FRASCO	LEGUME, EM CONSERVA, ERVILHA, INGREDIENTES ÁGUA/ AÇÚCAR/ ÁCIDO CÍTRICO E SAL, PRAZO VALIDADE 24 MESES - EMBALAGEM 200G
39	48	UNIDADE	LEITE, PASTEURIZADO, INTEGRAL, TIPO C, TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 3,0%, CONSERVADO ENTRE 4º A 10ºC, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA - APRESENTAÇÃO EMBALAGEM 1L
41	100	PACOTE	MACARRÃO, COMUM, FORMATO ESPAGUETE, OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO COM ÁGUA E OVOS, EMBALAGEM COM 500G, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS
42	20	EMBALAGEM	MAIONESE, TRADICIONAL, APLICAÇÃO USO CULINÁRIO - EMBALAGEM 500G
43	60	EMBALAGEM	MARGARINA, VEGETAL - EMBALAGEM 1KG
44	100	PACOTE	MASSA, LASANHA (MACARRÃO), USO CONVENCIONAL - PACOTE 500G
45	24	PACOTE	MISTURA, ALIMENTÍCIA, APLICAÇÃO BOLO, DIVERSOS SABORES, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, ÓLEO VEGETAL, LEITE EM PÓ, ESTABILIZANTE, EMBALAGEM ATÓXICA APROXIMADAMENTE 450G, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS
46	200	UNIDADE	ÓLEO, SOJA, COMPOSTO A PARTIR DA SOJA, ISENTO DE OXIDAÇÃO E SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS, EMBALAGEM ATÓXICA APROXIMADAMENTE 900ML, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS
47	60	DUZIA	OVO, GALINHA, BRANCO, TIPO A, APRESENTAÇÃO LIMPO, CASCA ÍNTEGRA, COLORAÇÃO UNIFORME, FORMATO CARACTERÍSTICO, ISENTO DE PODRIDÃO E SUJIDADES E PARASITAS E FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM ATÓXICA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO
49	500	PACOTE	PÃO, FORMA, INGREDIENTES FARINHA TRIGO/ FERMENTO/ SAL/AÇÚCAR/MARGARINA E ÁGUA, APRESENTAÇÃO FATIADO - PACOTE COM 20 FATIAS/ PESO 500G
51	80	QUILO	QUEIJO, MUSSARELA, LEITE PASTEURIZADO, ÁCIDO LÁCTICO, FERMENTO LÁCTEO, COALHO, POUCO SAL, PRIMEIRA QUALIDADE, CONSERVAÇÃO 1º A 10º, APRESENTAR TEXTURA E COR E ODOR E CARACTERÍSTICA FÍSICO/QUÍMICA COMPATIVELIS AO PRODUTO, EMBALAGEM ATÓXICA EMBALADA À VÁCUO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS
58	12	QUILO	SAL, REFINADO, IODADO, APLICAÇÃO ALIMENTÍCIA, ADITIVOS IODATO DE POTÁSSIO, EMBALAGEM ATÓXICA COM 1 KG, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES
59	36	EMBALAGEM	TEMPERO, COMPLETO COM PIMENTA, EM PÓ - EMBALAGEM 300G
69	20	FRASCO	VINAGRE, VINHO TINTO, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, COMPOSTO POR ÁCIDO ACÉTICO A PARTIR DE VINHO TINTO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 750ML

GRUPO 2: FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES			
ITEM	QUANT.	UNIDADE	ESPECIFICAÇÕES
1	50	QUILO	ABÓBORA, IN NATURA, TIPO CABOTIÁ (JAPONESA), USO CULINÁRIO. LAVADA OU ESCOVADA, CLASSE MÉDIO-GRAÚDA, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS). APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA. DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO. LIVRE DE SUBSTÂNCIA TÓXICAS OU NOCIVAS.
2	100	QUILO	ABOBRINHA, ITALIANA, IN NATURA, COLORAÇÃO VERDE COMUM, PARA USO CULINÁRIO, LAVADA OU ESCOVADA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIA TÓXICAS OU NOCIVAS
8	120	UNIDADE	ALFACE, TIPO AMERICANA, CRESPA, LISA OU ROXA, IN NATURA, PRIMEIRA QUALIDADE. USO CULINÁRIO, PESO MÉDIO DA UNIDADE 250G A 350G, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO OU MANCHAS OU FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS, APRESENTAÇÃO FIRME, FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS OU FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIA TÓXICAS OU NOCIVAS
9	12	QUILO	ALHO, TIPO BRANCO/ROSA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CABEÇA GRAÚDA, COM CASCA, FIRME E INTEIRA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS
16	150	QUILO	BATATA, INGLESA, LAVADA OU ESCOVADA, CLASSE MÉDIA/GRAÚDA. PARA USO CULINÁRIO. NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS). APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRA, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADES. LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
22	200	QUILO	CEBOLA, IN NATURA, ESPÉCIE AMARELA/BRANCA/ROXA, COM CASCA, PARA USO CULINÁRIO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS
38	250	QUILO	LEGUME, IN NATURA, TOMATE, ESPÉCIE MADURO, LONGA VIDA, TAMBÉM CHAMADO "CARMEM", USO CULINÁRIO. GRUPO REDONDO, COR VERMELHA E UNIFORME, COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. CLASSE 60, COM DIÂMETRO MAIOR OU IGUAL A 60MM ATÉ 70MM. SEM DEFEITOS GRAVES (MANCHAS, AMASSADOS, PODRIDÃO, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS). APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRO. DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO. LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
50	30	QUILO	PIMENTÃO, ESPÉCIE VERDE, IN NATURA, COLORAÇÃO VERDE ESCURO. PARA USO CULINÁRIO. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS). APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA. DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO. LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
64	100	QUILO	VERDURA, IN NATURA, BATATA DOCE, ESPÉCIE AMARELA, LAVADA OU ESCOVADA, CLASSE MÉDIA/GRAÚDA, USO CULINÁRIO. NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS). APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRA, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADES. LIVRE DE SUBSTÂNCIA TÓXICAS OU NOCIVAS.
65	50	QUILO	VERDURA, IN NATURA, BETERRABA, ESPÉCIE COMUM, SEM FOLHAS, CATEGORIA EXTRA (MENOR QUE 50MM), USO CULINÁRIO. SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS). APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRA, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADES. LIVRE DE SUBSTÂNCIA TÓXICAS OU NOCIVAS.
66	200	QUILO	VERDURA, IN NATURA, CENOURA, ESPÉCIE COMUM, SEM FOLHAS, CLASSE MAIOR QUE 14CM E MENOR QUE 22CM, USO CULINÁRIO. CATEGORIA EXTRA, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS, OMBRO VERDE/ROXO E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS). APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRA, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADES. LIVRE DE SUBSTÂNCIA TÓXICAS OU NOCIVAS.
67	60	QUILO	VERDURA, IN NATURA, CHUCHU, ESPÉCIE COMUM, GRUPO VERDE INTENSO, CATEGORIA EXTRA, USO CULINÁRIO. SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU

			DOENÇAS). APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRO, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADES. LIVRE DE SUBSTÂNCIA TÓXICAS OU NOCIVAS.
68	120	QUILO	VERDURA, IN NATURA, REPOLHO VERDE, ESPÉCIE COMUM, SUBGRUPO VERDE-CLARO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, USO CULINÁRIO. PESO UNITÁRIO DE 1KG A 2KG. SEM DEFEITOS GRAVES (MANCHAS, AMASSADOS, PODRIDÃO, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS). APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRA, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADES. LIVRE DE SUBSTÂNCIA TÓXICAS OU NOCIVAS.
GRUPO 3: CARNES			
ITEM	QUANT.	UNIDADE	ESPECIFICAÇÕES
15	12	QUILO	BACON, DEFUMADO, COMPOSIÇÃO CARNE SUÍNA DEFUMADA, APRESENTAÇÃO PEÇA, RESFRIADO a 4° C. INDUSTRIALIZADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR, E CARACTERÍSTICA FÍSICO/ QUÍMICA COMPATÍVEIS AO PRODUTO. ISENTA DE SUJIDADES E IMPUREZAS. EMBALAGEM ATÓXICA Á VÁCUO, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.
18	350	QUILO	CARNE, BOVINA, IN NATURA, PRIMEIRA, ALCATRA, APRESENTAÇÃO CORTADA
19	450	QUILO	CARNE, BOVINA, IN NATURA, SEGUNDA, ACÉM, APRESENTAÇÃO CORTADA
20	300	QUILO	CARNE, FRANGO, TIPO INTEIRO, CONGELADO
21	200	QUILO	CARNE, SUÍNA, IN NATURA, LOMBO, APRESENTAÇÃO CORTADA
40	50	QUILO	LINGUIÇA, SUÍNA, INDUSTRIALIZADA, FRESCA, PRIMEIRA QUALIDADE, PREPARADA COM CARNE SUÍNA, SEM PIMENTA, APRESENTAÇÃO RESFRIADA A 4°C, COM TEXTURA E COR E ODOR E CARACTERÍSTICA FÍSICO/QUÍMICA COMPATÍVEIS AO PRODUTO, ISENTA DE SUJIDADES E IMPUREZAS, EMBALAGEM ATÓXICA Á VÁCUO, SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ISENTA DE GLÚTEN
GRUPO 4: MATERIAIS DE LIMPEZA			
ITEM	QUANT.	UNIDADE	ESPECIFICAÇÕES
6	150	LITRO	ÁGUA, SANITÁRIA, COMPOSIÇÃO QUÍMICA HIPOCLORITO DE SÓDIO/ HIDRÓXIDO DE SÓDIO/ CLORETO/ TEOR CLORO ATIVO DE 2% A 2,5%, CLASSE CORROSIVO 8, NÚMERO RISCO 85, RISCO SAÚDE 3, CORROSIVIDADE 1, PESO MOLECULAR CLORO 74,50 G/MOL, DENSIDADE DE 1,20 A 1 G/L, COR INCOLOR, APLICAÇÃO LAVAGEM E ALVEJANTE DE ROUPAS/ BANHEIROS/ PIAS - FRASCO 1L
7	50	LITRO	ÁLCOOL, ETÍLICO, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO LÍMPIDO, INCOLOR, VOLÁTIL, TEOR ALCÓOLICO MÍNIMO DE 99,5°GL, FÓRMULA QUÍMICA C ₂ H ₅ OH, PESO MOLECULAR 46,07 G/MOL, GRAU DE PUREZA MÍNIMO DE 99,7% P/P INPM, ANIDRO, ABSOLUTO, NÚMERO DE REFERÊNCIA QUÍMICA CAS 64-17-5 -FRASCO 1L
10	12	FRASCO	AMACIANTE, ROUPA - FRASCO 2L
23	50	FRASCO	CERA, PISO, AUTO BRILHO E IMPERMEABILIZANTE PARA PISOS, INCOLOR - FRASCO 750ML
25	60	LITRO	DESINFETANTE, BASE DE QUATERNÁRIO DE AMÔNIO, BACTERICIDA E FUNGICIDA, COMPOSIÇÃO CLORETO DE BENZALCÔNIO (CLORETO DE ALQUILDIMETIL BENZIL AMÔNIO), APLICAÇÃO DESINFETAR E PERFUMAR PISOS, AZULEJOS, ESMALTADOS, BANHEIROS E MÁRMORES, FRAGRÂNCIAS VARIADAS (A ESCOLHER) - EMBALAGEM 1L
26	120	FRASCO	DETERGENTE, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, COMPOSIÇÃO ALQUIL BENZENO SULFATO SÓDIO, LAURIL, ÉTER, NEUTRO, BIODEGRADÁVEL, BICO DOSADOR - FRASCO 500ML
27	120	PACOTE	ESPONJA, LIMPEZA, LÃ DE AÇO, COMPOSIÇÃO AÇO CARBONO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, PESO 60G - PACOTE 8 UNIDADES
36	200	PACOTE	GUARDANAPO, PAPEL, FOLHA SIMPLES, MEDIDAS APROXIMADAS 22,7CM x 22,8CM - PACOTE 50 UNIDADES
48	500	PACOTE	PALHA, AÇO CARBONO, Nº 0, ABRASIVIDADE MÉDIA (N1), APLICAÇÃO LIMPEZA EM GERAL, PACOTE 25 G
52	20	UNIDADE	RODO, CABO MATERIAL MADEIRA PLASTIFICADO OU ALUMÍNIO MEDINDO 1,50M, SISTEMA DE ROSCA UNIVERSAL, BORRACHA DUPLA, TAMANHO 60CM
53	60	PACOTE	SABÃO, BARRA, GLICERINADO, BIODEGRADÁVEL, PH 9,00-11,00 - PACOTE 1KG (5 UNIDADES DE 200G CADA)
54	50	CAIXA	SABÃO, PÓ, BIODEGRADÁVEL, APLICAÇÃO LIMPEZA GERAL, PH 9,00 A 11,5 – CAIXA 1KG
55	200	PACOTE	SACO, LIXO, MATERIAL PLÁSTICO, COR PRETO, CAPACIDADE 100 LITROS, MATERIAL POLIETILENO ALTA DENSIDADE (PEAD), BIODEGRADÁVEL, REFORÇADO, FUNDO TIPO ESTRELA, APLICAÇÃO

			ACONDICIONAMENTO DE RESÍDUOS DOMICILIARES - PACOTE 100 UNIDADES
56	200	PACOTE	SACO, LIXO, MATERIAL PLÁSTICO, COR PRETO, CAPACIDADE 200 LITROS, BIODEGRADÁVEL, REFORÇADO, 12 MICRAS, APLICAÇÃO ACONDICIONAMENTO DE RESÍDUOS DOMICILIARES - PACOTE 100 UNIDADES
57	200	PACOTE	SACO, LIXO, MATERIAL PLÁSTICO, COR PRETO, CAPACIDADE 50L, BIODEGRADÁVEL, REFORÇADO, APLICAÇÃO ACONDICIONAMENTO DE RESÍDUOS DOMICILIARES - PACOTE 100 UNIDADES
60	100	PACOTE	TOALHA, PAPEL, ROLO, FOLHA SIMPLES, DIMENSÕES COMPRIMENTO 22 X LARGURA 20 CM, COR BRANCA, COM DESENHOS, ROLOS COM 60 UNIDADES - PACOTE 2 ROLOS
61	20	UNIDADE	VASSOURA, PLASTICA, USO JARDIM/RASTELO, MATERIAL POLIPROPILENO DE ALTA RESISTÊNCIA, 26 DENTES, CABO DE MADEIRA DE 120 M
62	10	UNIDADE	VASSOURA, CERDAS SINTÉTICAS FIRMES, COMPRIMENTO DE VARREDURA DE 40CM, CABO EM MADEIRA DE 1,5M, PLASTIFICADO, SISTEMA DE FIXAÇÃO ATRAVÉS DE ROSCA UNIVERSA
63	50	UNIDADE	VASSOURA, MATERIAL CERDAS PALHA, MÍNIMO TRÊS COSTURAS, CABO EM MADEIRA MEDINDO 1,50M

1.2.1. Não há órgãos participantes desta Licitação.

1.2.2. **Caso ocorra alguma divergência entre as especificações técnicas constantes na tabela nº 01 com aquelas lançadas no sistema eletrônico (Comprasnet), prevalecerá o constante neste instrumento.**

1.2.3. **Não serão aceitos produtos com prazo de validade inferior a 06 (seis) meses contados a partir do Recebimento Definitivo.**

1.3. **O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze), conforme constar da Ata de Registro de Preços.**

1.4. **Os Requisitos da Contratação são os que constam do Estudo Técnico Preliminar, Apêndice I deste Termo de Referência e outros que vierem a constar do Edital desta Licitação.**

1.5. Quando da entrega dos bens, para os itens desta licitação, em que o prazo de validade seja aplicável, não serão aceitos produtos com prazo de validade inferior a 60% (sessenta por cento) do prazo de validade fixado pelo fabricante.

2. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. **A Justificativa e objetivo da contratação encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.**

2.2. Esta licitação, na modalidade pregão em sua forma eletrônica, será processada pelo sistema de registro de preços. O registro de preços visa atender à dificuldade de prever, com exatidão, as quantidades que serão consumidas ao longo de 12 (doze) meses. Ainda corrobora para a realização das aquisições através dos preços registrados a permissão legal constante dos incisos I e IV, do art. 3º, do Decreto 7.892, de 23 de janeiro de 2013, quais sejam:

Art. 3º - O Sistema de Registro de Preços – SRP poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

I - quando, pelas características do bem ou Material, houver necessidade de contratações frequentes;

(...)

IV – quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração. grifos nossos.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência, e encontra-se materializada no documento SEI nº 2644971.

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. Para atender os requisitos relacionados a critérios e práticas de sustentabilidade as empresas que participarem desta licitação deverão cumprir os seguintes requisitos:

5.2. Apresentar juntamente com a proposta de preços para esta licitação, Certificação de sustentabilidade ambiental comprovando que cumpre na execução de suas atividades a legislação federal de sustentabilidade ambiental brasileira (Lei 12.187/2009 - Política Nacional de Mudança no Clima, Lei 12.305/2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos, Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010), podendo alternativamente cumprir este requisito por meio do preenchimento de Declaração de Sustentabilidade Ambiental constante do modelo de proposta de Preços que constar do edital da licitação.

5.3. Ofertar em suas proposta de preços, apenas frutas e hortaliças que tenha sido produzidas sem utilização de substâncias tóxicas ou nocivas ao consumo humano, que podem ser também nocivas ao meio ambiente.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

6.1. O prazo de entrega dos bens é de no máximo 02 (dois) dias úteis, contados do(a) (assinatura do contrato ou recebimento da nota de empenho via e-mail), em remessa (única ou parcelada), no seguinte endereço: **CÂMPUS DE FIRMINÓPOLIS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS**, Av. Rui Barbosa, 1530, Centro, Firminópolis - GO, 76105-000.

6.1.1. As entregas que ocorrerão de forma eventual e parcelada e deverão ser efetuadas das 08:00 às 16:00 hs, os telefones e e-mails dos responsáveis pelo recebimento dos bens são os seguintes: Responsável: Mauro Molina Pedroso (Diretor do Câmpus), telefone: (64) 3681-1256 62 98533-3373, e-mail: mpedroso@ufg.br.

6.2. **O prazo de entrega a critério da Direção do Câmpus de Firminópolis e mediante solicitação com justificativa escrita do fornecedor poderá ser dilatado.**

6.3. **As entregas deverão ocorrer obrigatoriamente de segunda sexta-feira, em horário comercial, das 08:00 às 17:00 horas.**

6.4. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de até 10 (dez) dias, pelo(a) servidor ou Equipe de servidores, conforme o caso, responsável (veis) 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.

6.5. 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 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.6. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.7. 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.

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

6.9. Durante a validade da contratação a empresa contratada não poderá alegar a indisponibilidade dos produtos ofertados, sob pena de lhe ser aplicadas as sanções previstas no edital.

6.9.1. Se no ato da entrega dos produtos a Nota Fiscal de Venda não for aceita pela Contratante devido a alguma divergência/irregularidade(s) em seu preenchimento, esta será devolvida para as necessárias correções, passando a contar o prazo de pagamento a partir da data de sua reapresentação.

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

6.9.3. Os produtos deverão ser entregues devidamente acondicionados em suas embalagens originais e em perfeitas condições de uso, de forma a permitir completa segurança por parte da Contratante, sob pena do não recebimento definitivo dos mesmos.

Dados para emissão da Nota Fiscal de Venda

Nome: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

Endereço: Campus II – Samambaia, Goiânia – GO

CEP: 74691-300

CNPJ: 01.567.601/0001-43

Inscrição Estadual: Isento Fone: (62) 3521 1020

6.9.4. Para agilizar o processo de pagamento, devem ser informados na Nota Fiscal de Venda os dados bancários da Contratada (se possível).

6.9.5. Após emissão da nota de empenho e/ou celebração do contrato o prazo de entrega poderá ser dilatado a critério da autoridade competente da Universidade e mediante pedido escrito e fundamentado do fornecedor.

7. DAS 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 presente Termo de contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

7.2.1. Rejeitar os produtos em que as características, qualidade não satisfaçam às exigências contratadas, que sejam impróprias ou diferentes/inferiores daquelas exigidas neste instrumento e respectivo edital, obrigando a adjudicatária a substituir ou se adequar, sem ônus para a UFG e no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

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.
- 8.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste instrumento, edital e anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;
- 8.1.2. Quando da entrega dos alimentos industrializados dos grupos 01: “Mercearia” e 03: Carnes, garantir que os produtos entregues possuam no mínimo 60% (sessenta por cento) do prazo de validade estipulado pelo fabricante;
- 8.1.3. Quando da entrega das Carnes, garantir que sejam entregues resfriadas (até 7°C – carnes bovinas e suínas) ou congeladas (frango, até -12°C sem sinais de descongelamento ou recongelamento), sendo que a comprovação deste item será realizada mediante fiscalização do contratação pelos agentes designados pela área competente da Universidade;
- 8.1.4. Garantir que os itens do grupo 02: Frutas, Verduras e Legumes: garantir que os alimentos sejam entregues tenros, sem partes podres ou amareladas. Além disso, os folhosos devem ser desprovidos de matérias terrosas, fragmentos estranhos e substâncias tóxicas ou nocivas ao consumo humano. A comprovação de tais características será realizada mediante fiscalização da contratação, quando do recebimento dos bens
- 8.1.5. Somente entregar, quando aplicável, para os itens do grupo 04 - Materiais de Limpeza registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA/MS.
- 8.1.6. Garantir que os gêneros alimentícios, itens de limpeza e gás de cozinha (GLP) sejam entregues dentro do prazo de validade, devidamente protegidos e/ou embalados, certificados com registro e/ou Selo de Inspeção do Órgão Competente, conforme aplicável, de forma a mantê-los em perfeito estado de consumo e/ou utilização.
- 8.1.7. 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);
- 8.1.8. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 8.1.9. 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;
- 8.1.10. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 8.1.11. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. 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, será designado representante 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 no momento em que 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 online 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 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.
- 12.11.1. 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. Os pagamentos serão realizados somente via ordem bancária e, de acordo com a tramitação formal, não sendo reconhecidos quaisquer outros tipos de documentos de cobrança, tais como duplicatas, boletos e/ou outros tipos de títulos. A responsabilidade pela baixa de qualquer cobrança apontada em cartórios de títulos e protestos ou equivalentes, será de total responsabilidade da Contratada.
- 12.13.1. 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 = $I \times N \times VP$, 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:

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

13. DO REAJUSTE

13.1. Os preços são fixos e irrealizáveis, nos termos do Parecer nº 00001/2016/CPLCA/CGU/AGU não cabe reajuste, repactuação ou reequilíbrio econômico em relação à Ata de Registro de Preços, uma vez que esses institutos estão relacionados à contratação (contrato administrativo em sentido amplo).

13.1.1. Os critérios de revisão e cancelamento são os que constam da minuta da Ata de Registro de Preços.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução por se tratar de registro de preços.

15. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

15.1. O prazo de garantia para os itens desta contratação de acordo com a natureza do bem é aquele previsto no Artigo 26º, incisos I e II do Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078, de 11 de setembro de 1.990, contados a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

15.2. O acionamento da garantia legal, quando ocorrer, será realizado junto ao canal de comunicação com o responsável legal da Contratada, informado na proposta de preços para a licitação.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

16.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

16.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

16.1.3. Fraudar na execução do contrato;

16.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

16.1.5. Cometer fraude fiscal;

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

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

16.2.2. Multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida (valor da contratação /empenho), até o limite de 30 (trinta) dias corridos.

16.2.3. **Multa compensatória variando de 10% (dez por cento) até 30% (dez por cento) sobre o valor total da contratação (empenho), no caso de inexecução total do objeto da contratação (valor empenhado);**

16.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, **considerando a faixa percentual** do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

16.2.5. **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;

16.2.6. **Impedimento de licitar e contratar** com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

16.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa deste Termo de Referência.

16.2.7. **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;

16.3. As sanções previstas nos subitens acima poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

16.4.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

16.4.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

16.4.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

16.5. 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.

16.6. 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.

16.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

16.7. 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.

16.8. 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.

16.9. 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.

16.10. 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.

16.11. 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.

16.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

17. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 17.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 17.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 17.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
- 17.3.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 17.3.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:
- 17.3.1.1.1. **comprovação de que trata este subitem, considerando as disposições do Acórdão TCU 914/2019, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas: comprovar o fornecimento de no mínimo 20% (vinte por cento) do quantitativo total para cada item desta licitação, que vier a participar.**
- 17.4. *O critério de aceitabilidade de preços é sigiloso, nos termos do art. 15 do Decreto nº 10.024, de 2019, do art. 7º, §3º da Lei nº 12.527, de 2011, e do art. 20 do Decreto nº 7.724, de 2012.*

18. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

- 18.1. O custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.
- 18.2. **O custo estimado para os itens e grupos desta contratação, unitários e total, nos termos do art. 15 do Decreto 10.024, de 20 de setembro de 2019 possui caráter sigiloso e serão tornados públicos apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.**

19. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 19.1. Por se tratar de licitação processada pelo sistema de registro de preços, tendo em vista as prerrogativas constantes no art. 7º, §2º do Decreto 7.892/2013, a dotação orçamentária será juntada aos autos previamente a emissão de empenho relativa a cada compra que ocorrer, durante a vigência da ata de registro de preços.

Goiânia, 03 de fevereiro de 2022.

LEANDRO RODRIGUES FREIRE
Tecnólogo em Gestão Pública
Coordenação de Licitações - CL/DCOM/UFG

APÊNDICE I - TERMO DE REFERÊNCIA - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O Estudo Técnico Preliminar (Doc. SEI nº 2644971) , será publicado compactado como um dos anexos do edital da licitação, quando da divulgação desta licitação, no endereço eletrônico: www.gov.br/compras/pt-br.



Documento assinado eletronicamente por **Leandro Rodrigues Freire, Tecnólogo em Gestão Pública**, em 03/02/2022, às 12:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2667879** e o código CRC **1CAC8B41**.