

DEL CAP PORTOS EM SAO FRANCISCO DO SUL

Termo de Referência 73/2026

Informações Básicas

|                    |                                               |                            |                           |
|--------------------|-----------------------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| Número do artefato | UASG                                          | Editado por                | Atualizado em             |
| 73/2026            | 785342-DEL CAP PORTOS EM SAO FRANCISCO DO SUL | WESNOU MENDONCA DOS SANTOS | 23/10/2026 09:08 (v 0.12) |
| Status             |                                               |                            |                           |
| DISPONIBILIZADO    |                                               |                            |                           |

Outras informações

|                                                      |                       |                         |
|------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Categoria                                            | Número da Contratação | Processo Administrativo |
| II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo | 119/2026              | 63187.001553/2026-14    |

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 63187.001553/2026-14 )

TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios destinados ao abastecimento do rancho da Delegacia da Capitania dos Portos em São Francisco do Sul, visando ao atendimento das necessidades de alimentação dos militares desta Organização Militar, conforme especificações, quantitativos, valores estimados e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                               | CATMAT | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL  |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|------------|----------------|--------------|
| 1    | Farinha de mandioca, grupo seca, subgrupo branca, classe fina, aspecto físico tipo 1, baixa acidez, própria para consumo humano. Embalagem de 1 quilograma. | 458918 | Embalagem 1 kg    | 200        | R\$ 6,50       | R\$ 1.300,00 |
| 2    | Óleo vegetal comestível, tipo puro, espécie vegetal soja, qualidade tipo 1, próprio para preparo de alimentos. Embalagem de 900 mililitros.                 | 463692 | Embalagem 900 mL  | 300        | R\$ 9,99       | R\$ 2.997,00 |
|      | Feijão preto comum, tipo 1, constituído de grãos inteiros, sadios, limpos e secos, de coloração característica, isento                                      |        | Embalagem 1       |            |                |              |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |                 |       |           |                      |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------|-------|-----------|----------------------|
| 3 | de impurezas e matérias estranhas, acondicionado em embalagem de 1 quilograma, própria para alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 472894 | kg              | 350   | R\$ 8,00  | R\$ 2.800,00         |
| 4 | Feijão branco, tipo 1, constituído de grãos selecionados, próprios para consumo humano, acondicionado em embalagem de 500 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 464559 | Embalagem 500 g | 40    | R\$ 13,12 | R\$ 524,80           |
| 5 | Creme de leite, teor de gordura de até 20%, processamento UHT, tratamento homogeneizado, próprio para consumo humano. Embalagem de 200 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                       | 446533 | Embalagem 200 g | 400   | R\$ 5,50  | R\$ 2.200,00         |
| 6 | Leite condensado, tipo semidesnatado, ingrediente básico leite <i>in natura</i> , próprio para consumo humano. Embalagem tipo caixa de 395 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                   | 625631 | Caixa 395 g     | 350   | R\$ 6,35  | R\$ 2.222,50         |
| 7 | Suco de caju, apresentação líquida, tipo natural, concentrado, destinado à preparação de bebida por diluição, conforme orientação do fabricante. Embalagem de 1 litro.                                                                                                                                                                                                                                               | 464758 | Embalagem 1 L   | 350   | R\$ 8,41  | R\$ 2.943,50         |
| 8 | Bolo alimentício, sabores variados, preparado com farinha de trigo, fermento químico, açúcar, ovos e demais ingredientes compatíveis, <b>recheado, confeitado, com cobertura e decoração em papel de arroz com impressão personalizada</b> , conforme arte fornecida ou aprovada pela Administração. Produto fresco, pronto para consumo, acondicionado em condições adequadas de higiene, conservação e transporte. | 610531 | Quilograma      | 30    | R\$ 68,90 | R\$ 2.067,00         |
| 9 | Salgado tipo coxinha de frango, apresentação frita, peso de 20 gramas por unidade, pronto para consumo, preparado com ingredientes próprios para alimentação humana, acondicionado e transportado em condições adequadas de higiene e conservação.                                                                                                                                                                   | 610522 | Unidade         | 1.000 | R\$ 2,90  | R\$ 2.900,00         |
|   | <b>VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |        |                 |       |           | <b>R\$ 19.954,80</b> |

**1.1.1.** Não se aplica à presente contratação a indicação de estimativas de consumo individualizadas por órgão gerenciador e órgãos participantes, tendo em vista que a aquisição não será realizada por Sistema de Registro de Preços, tratando-se de contratação direta destinada ao atendimento das necessidades específicas da Delegacia da Capitania dos Portos em São Francisco do Sul.

**1.2.** Os bens objeto desta contratação são caracterizados como **bens comuns**, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos neste Termo de Referência, por meio de especificações usuais de mercado, tais como composição, tipo, apresentação, peso, volume, unidade de fornecimento, embalagem, prazo de validade, condições de conservação e demais características necessárias à adequada identificação dos produtos.

**1.3.** O objeto desta contratação **não se enquadra como bem de luxo**, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021, por se tratar de materiais de consumo destinados ao preparo e fornecimento de alimentação aos militares da Organização Militar.

**1.4.** O prazo de vigência da contratação será de **90 (noventa) dias**, contado do recebimento da nota de empenho ou instrumento equivalente pela contratada, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

**1.5.** O fornecimento dos bens observará as seguintes condições:

**1.5.1.** Os gêneros alimentícios correspondentes aos itens **1 a 7** serão fornecidos em **remessa única**, conforme prazos e condições de entrega estabelecidos neste Termo de Referência, observadas as exigências de validade, qualidade, acondicionamento e conservação dos produtos.

**1.5.2.** O item **8 — Bolo alimentício, recheado e confeitado**, será fornecido em **2 (duas) remessas de 15 (quinze) quilogramas cada**, totalizando 30 (trinta) quilogramas, em datas e horários previamente estabelecidos pela Administração, conforme suas necessidades, observadas as condições de preparo, personalização, higiene, conservação e transporte.

**1.5.3.** Os bolos deverão ser entregues frescos, prontos para consumo, com recheio, cobertura, acabamento confeitado e decoração em papel de arroz personalizado, conforme arte fornecida ou aprovada pela Administração, de modo a preservar a qualidade, a integridade e a apresentação dos produtos no momento da entrega.

**1.5.4.** O item **9 — Coxinha de frango** será fornecido em **remessa única de 1.000 (mil) unidades**, em uma única jornada, na data e horário previamente definidos pela Administração, devendo os produtos ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene, conservação e transporte.

**1.5.5.** As entregas dos itens 8 e 9 deverão ocorrer mediante prévia comunicação da Administração à contratada, observados os prazos mínimos de solicitação que serão estabelecidos nas condições de entrega deste Termo de Referência.

**1.6.** Os gêneros alimentícios deverão atender às normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis, sendo fornecidos em condições adequadas de qualidade, higiene, integridade das embalagens, identificação, validade e conservação, conforme a natureza de cada produto.

**1.7.** A contratação será realizada por **dispensa de licitação, na forma eletrônica**, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133, de 2021, observados os requisitos legais aplicáveis.

**1.8.** O custo estimado total da contratação é de **R\$ 19.954,80 (dezenove mil novecentos e cinquenta e quatro reais e oitenta centavos)**, conforme valores unitários obtidos mediante aplicação do critério da mediana na Pesquisa de Preços nº 199/2026.

**1.9.** A contratação será realizada **por item**, observando-se o critério de julgamento de **menor preço por item**, desde que atendidas integralmente as especificações técnicas, os requisitos de qualidade, as condições de fornecimento e as demais exigências estabelecidas neste instrumento.

**1.10.** A nota de empenho, o contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferecerá maior detalhamento das regras aplicáveis à vigência e à execução da contratação.

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

### 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

**2.1.** A fundamentação da contratação e dos respectivos quantitativos encontra-se demonstrada no **Documento de Formalização da Demanda (DFD nº 637/2026)**, na **Pesquisa de Preços nº 199/2026** e neste **Termo de Referência**, considerando a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados ao abastecimento do rancho da Delegacia da Capitania dos Portos em São Francisco do Sul.

**2.2.** A contratação justifica-se pela necessidade de assegurar a continuidade do abastecimento do rancho da Organização Militar, garantindo a disponibilidade de gêneros alimentícios destinados ao preparo e fornecimento de refeições aos militares, contribuindo para a manutenção das condições adequadas de alimentação, bem-estar do efetivo e regular funcionamento das atividades administrativas e operacionais da unidade.

**2.3.** O objeto da contratação está previsto no **Plano de Contratações Anual de 2026**, conforme consta das informações básicas deste Termo de Referência.

**2.4.** Os quantitativos estimados foram definidos com base nas necessidades de consumo, reposição de estoques e atendimento às demandas do rancho, considerando a utilização dos gêneros alimentícios no preparo das refeições diárias e no atendimento de atividades institucionais da Organização Militar.

**2.5.** A aquisição compreende 9 (nove) itens de gêneros alimentícios, incluindo produtos industrializados, alimentos destinados ao preparo de refeições e produtos prontos para consumo, observadas as especificações, quantidades e condições de fornecimento estabelecidas neste Termo de Referência.

**2.6.** A contratação será realizada por **dispensa de licitação, na forma eletrônica**, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133, de 2021, considerando a natureza comum dos bens e o valor estimado da aquisição, observados os limites legais e demais requisitos aplicáveis.

**2.7.** A estimativa de preços foi estabelecida mediante pesquisa realizada pela Administração, adotando-se o critério da **mediana dos preços pesquisados**, conforme Pesquisa de Preços nº 199/2026, resultando no valor total estimado de **R\$ 19.954,80 (dezenove mil novecentos e cinquenta e quatro reais e oitenta centavos)**.

**2.8.** A solução pretendida foi definida com base na demanda formalizada pela Administração, nas características dos gêneros alimentícios e nas especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, considerando a natureza comum dos bens, a necessidade de abastecimento do rancho e a busca pela proposta mais vantajosa para a Administração.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E A ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

**3.1.** A solução consiste na **aquisição de gêneros alimentícios destinados ao abastecimento do rancho da Delegacia da Capitania dos Portos em São Francisco do Sul**, visando assegurar a disponibilidade de produtos necessários ao preparo e fornecimento de refeições aos militares, bem como ao atendimento das necessidades

alimentares decorrentes das atividades institucionais da Organização Militar, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

**3.2.** A aquisição compreende **9 (nove) itens de gêneros alimentícios**, incluindo produtos não perecíveis, industrializados e alimentos preparados e prontos para consumo, cujos padrões de qualidade, composição, apresentação, embalagem, quantidade e unidade de fornecimento encontram-se definidos no item 1.1 deste Termo de Referência.

**3.3.** O fornecimento dos produtos observará as seguintes condições:

**3.3.1.** Os itens **1 a 7**, correspondentes aos gêneros alimentícios destinados ao abastecimento do rancho, serão fornecidos em **remessa única**, observados os prazos, as quantidades e as condições de entrega estabelecidos pela Administração.

**3.3.2.** O item **8 — Bolo alimentício**, será fornecido em **2 (duas) remessas de 15 (quinze) quilogramas cada**, totalizando 30 (trinta) quilogramas, em datas e horários previamente estabelecidos pela Administração. Os bolos deverão apresentar sabores variados, recheio, cobertura, acabamento confeitado e decoração em papel de arroz com impressão personalizada, conforme arte fornecida ou aprovada pela Administração.

**3.3.3.** O item **9 — Coxinha de frango**, será fornecido em **remessa única de 1.000 (mil) unidades**, em uma única jornada, na data e no horário previamente estabelecidos pela Administração, devendo os produtos estar prontos para consumo e devidamente acondicionados.

**3.4.** Os gêneros alimentícios deverão apresentar características adequadas de qualidade, higiene, conservação, integridade, composição e segurança alimentar, observadas as normas sanitárias vigentes e as especificações técnicas de cada produto.

**3.5.** Os produtos industrializados deverão ser fornecidos em embalagens originais, íntegras, devidamente identificadas e apropriadas para alimentos, contendo, quando aplicável, informações do fabricante, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação pertinente.

**3.6.** Os alimentos preparados e prontos para consumo, especialmente bolos e salgados, deverão ser fornecidos frescos, em condições adequadas de higiene, acondicionamento, conservação e transporte, preservando suas características de qualidade, apresentação e segurança alimentar até o momento da entrega.

**3.7.** A solução proposta contempla as seguintes etapas do ciclo de vida do objeto:

**3.7.1. Aquisição:** seleção de fornecedores mediante dispensa eletrônica, adotando-se o critério de menor preço por item, desde que atendidas as especificações técnicas e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

**3.7.2. Fornecimento:** preparação, acondicionamento, transporte e entrega dos gêneros alimentícios, conforme as características de cada produto, observadas as condições de higiene, conservação, integridade e segurança alimentar.

**3.7.3. Recebimento e armazenamento:** conferência dos produtos pela Administração, verificando-se as quantidades, características, embalagens, prazos de validade e condições de conservação, com posterior armazenamento em local apropriado, quando aplicável.

**3.7.4. Utilização e consumo:** emprego dos gêneros alimentícios no preparo e fornecimento de refeições pelo rancho da Organização Militar e utilização dos produtos prontos para consumo nas atividades institucionais previamente programadas.

**3.7.5. Destinação pós-consumo:** adoção de procedimentos adequados para segregação e destinação de embalagens, resíduos e sobras alimentares, observadas as boas práticas de sustentabilidade e as normas sanitárias e ambientais aplicáveis.

**3.8.** A contratação será realizada **por item**, considerando a diversidade de produtos, características de fornecimento e unidades de medida, de modo a ampliar a competitividade e possibilitar a seleção das propostas mais vantajosas para a Administração.

**3.9.** A solução não contempla contratação de serviços de alimentação continuados, fornecimento de mão de obra ou disponibilização de equipamentos, limitando-se à aquisição e entrega dos gêneros alimentícios especificados neste Termo de Referência.

**3.10.** A aquisição constitui medida necessária à manutenção do abastecimento do rancho, contribuindo para a continuidade do serviço de alimentação, a adequada utilização dos recursos públicos e o atendimento das necessidades administrativas e operacionais da Delegacia da Capitania dos Portos em São Francisco do Sul.

## **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

#### **Sustentabilidade**

**4.1.** Além dos critérios de sustentabilidade inseridos na descrição do objeto, deverão ser observados os seguintes requisitos, em conformidade com o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União e com a legislação sanitária e ambiental aplicável:

**4.1.1.** Os gêneros alimentícios deverão apresentar condições adequadas de qualidade, higiene, conservação e segurança alimentar, observadas as normas sanitárias aplicáveis à produção, ao armazenamento, ao transporte e à comercialização dos produtos.

**4.1.2.** Os produtos deverão ser fornecidos em embalagens apropriadas para contato com alimentos, íntegras, limpas e adequadas à sua conservação, priorizando-se materiais recicláveis ou de menor impacto ambiental, sempre que tecnicamente viável e sem prejuízo da segurança alimentar.

**4.1.3.** O transporte e a entrega deverão ocorrer em condições que preservem a integridade, a qualidade e a segurança dos alimentos, evitando contaminação, deterioração, desperdício e perdas decorrentes de armazenamento ou acondicionamento inadequado.

**4.1.4.** Os produtos industrializados deverão apresentar identificação, composição, lote, prazo de validade e demais informações de rotulagem exigidas pela legislação vigente, quando aplicáveis.

#### **Indicação de marcas ou modelos**

**4.2.** Na presente contratação **não haverá indicação de marca ou fabricante específico**, sendo admitidos produtos de diferentes marcas, desde que atendam integralmente às especificações, características, padrões de qualidade e condições de fornecimento estabelecidos neste Termo de Referência.

**4.2.1.** A seleção dos produtos observará critérios objetivos de qualidade, composição, apresentação, peso, volume, embalagem, validade e demais características necessárias ao adequado atendimento das necessidades do rancho da Delegacia da Capitania dos Portos em São Francisco do Sul.

#### **Da vedação de contratação de marca ou produto**

**4.3.** Não há vedação à contratação de marca específica. Contudo, a Administração não aceitará o fornecimento de produtos que apresentem as seguintes condições:

**4.3.1.** produtos vencidos, deteriorados, adulterados ou impróprios para consumo;

**4.3.2.** produtos com embalagens violadas, danificadas, com vazamentos ou em condições inadequadas de conservação;

**4.3.3.** produtos que não atendam às especificações de composição, tipo, apresentação, peso, volume ou unidade de fornecimento exigidas neste Termo de Referência;

**4.3.4.** produtos que apresentem alterações anormais de aparência, odor, sabor, textura ou outras características indicativas de comprometimento de sua qualidade;

**4.3.5.** produtos armazenados ou transportados em condições incompatíveis com as exigências sanitárias e de conservação aplicáveis.

#### **Da exigência de amostra e documentação técnica**

**4.4.** Não será exigida apresentação de amostra física inicial para participação na dispensa eletrônica, considerando a natureza comum dos gêneros alimentícios e a possibilidade de verificação da conformidade dos produtos por meio das especificações técnicas, informações dos fabricantes e fiscalização no momento da entrega.

**4.5.** A Administração poderá solicitar, quando necessário, documentos complementares que permitam verificar a conformidade dos produtos ofertados, tais como rótulos, fotografias das embalagens, informações de composição, apresentação, peso, volume, prazo de validade e demais características previstas neste Termo de Referência.

**4.6.** Os alimentos preparados e prontos para consumo, especialmente bolos e coxinhas, deverão observar as boas práticas de manipulação, preparo, acondicionamento e transporte de alimentos, conforme a legislação sanitária aplicável.

**4.7.** O bolo alimentício, correspondente ao item 8, deverá apresentar sabores variados, recheio, cobertura, acabamento confeitado e decoração em papel de arroz com impressão personalizada, conforme arte fornecida ou aprovada pela Administração, sendo entregue fresco e pronto para consumo.

**4.8.** As coxinhas de frango, correspondentes ao item 9, deverão ser fornecidas fritas, prontas para consumo, com peso individual de 20 (vinte) gramas, em condições adequadas de higiene, conservação, acondicionamento e transporte.

**4.9.** A conformidade dos produtos será verificada no recebimento, podendo a Administração rejeitar, total ou parcialmente, os gêneros alimentícios que apresentem características incompatíveis com as especificações exigidas.

**4.10.** A contratada deverá substituir os produtos recusados pela Administração, sem ônus adicional, observados os prazos e condições de substituição estabelecidos neste Termo de Referência.

#### **Da exigência de carta de solidariedade**

**4.11.** Não será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, considerando que o objeto consiste na aquisição de gêneros alimentícios comuns, disponíveis no mercado, cuja conformidade poderá ser verificada por meio das especificações técnicas, documentação pertinente e fiscalização do fornecimento.

#### **Subcontratação**

**4.12.** Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, considerando tratar-se de aquisição de bens comuns, cuja responsabilidade pelo fornecimento deverá permanecer integralmente com a contratada.

**4.13.** A comercialização de produtos fabricados por terceiros, inerente à atividade regu

## **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

### **5. CONDIÇÕES DE ENTREGA**

**5.1.** O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma integral ou parcelada, conforme a natureza dos produtos e as necessidades da Delegacia da Capitania dos Portos em São Francisco do Sul, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

## 5.2. As entregas obedecerão aos seguintes prazos e condições:

**5.2.1.** Os itens **1 a 7**, correspondentes à farinha de mandioca, óleo de soja, feijão preto, feijão branco, creme de leite, leite condensado e suco concentrado de caju, serão fornecidos em remessa única\*\*, no prazo de até **10 (dez) dias úteis**, contado do recebimento da nota de empenho, autorização de fornecimento ou instrumento equivalente pela contratada.

**5.2.2.** O item **8 — Bolo alimentício**, será fornecido em **2 (duas) remessas de 15 (quinze) quilogramas cada**, totalizando 30 (trinta) quilogramas, em datas e horários previamente estabelecidos pela Administração, mediante solicitação formal encaminhada à contratada com antecedência mínima de **5 (cinco) dias úteis**.

**5.2.3.** Os bolos deverão ser fornecidos frescos, recheados, confeitados, com cobertura e decoração em papel de arroz com impressão personalizada, conforme arte fornecida ou aprovada pela Administração, observadas as condições adequadas de preparo, higiene, conservação e transporte.

**5.2.4.** O item **9 — Coxinha de frango**, será fornecido em **remessa única de 1.000 (mil) unidades**, em uma única jornada, em data e horário previamente estabelecidos pela Administração, mediante solicitação formal encaminhada à contratada com antecedência mínima de **5 (cinco) dias úteis**.

**5.2.5.** Os bolos e as coxinhas deverão ser preparados no dia da entrega, fornecidos prontos para consumo e devidamente acondicionados, preservando suas características de qualidade, apresentação e segurança alimentar.

**5.2.6.** As entregas programadas dos itens 8 e 9 deverão ocorrer durante o período de vigência da contratação, observados os prazos de solicitação e as condições de fornecimento estabelecidas neste instrumento.

**5.3.** Caso não seja possível realizar a entrega na data estabelecida, a contratada deverá comunicar formalmente as razões respectivas com antecedência mínima de **2 (dois) dias úteis**, para que eventual pedido de prorrogação seja analisado pela Administração, ressalvadas as situações de caso fortuito ou força maior devidamente comprovadas.

**5.4.** Os bens deverão ser entregues na **Delegacia da Capitania dos Portos em São Francisco do Sul**, situada na **Rua Dr. Lauro Müller, nº 138, Centro, São Francisco do Sul/SC, CEP 89330-103**, em local e horário previamente definidos pela Administração.

**5.4.1.** Os gêneros alimentícios industrializados, correspondentes aos itens 1 a 7, deverão apresentar, na data da entrega, **prazo de validade remanescente não inferior à metade do prazo total estabelecido pelo fabricante**, devendo estar devidamente identificados e acondicionados em embalagens originais, íntegras e apropriadas para alimentos.

**5.4.2.** Os produtos deverão apresentar identificação do fabricante, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias de rotulagem, quando aplicáveis.

**5.4.3.** Os alimentos preparados e prontos para consumo, correspondentes aos itens 8 e 9, deverão ser entregues em condições adequadas de higiene, frescor, acondicionamento e conservação, observadas as exigências sanitárias aplicáveis e as condições necessárias ao consumo seguro.

**5.4.4.** O transporte dos gêneros alimentícios será de responsabilidade da contratada, devendo ser realizado em veículos e recipientes adequados à natureza dos produtos, preservando sua integridade e segurança alimentar durante todo o deslocamento.

**5.4.5.** Todas as despesas decorrentes de embalagem, transporte, carga, descarga e entrega dos produtos serão de responsabilidade da contratada, sem ônus adicional para a Administração.

## Garantia, manutenção e assistência técnica

**5.5.** O prazo de garantia dos bens será aquele estabelecido na **Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 — Código de Defesa do Consumidor**, no que couber, sem prejuízo das responsabilidades previstas na legislação sanitária aplicável.

- 5.6.** Não será exigida garantia contratual complementar, manutenção ou assistência técnica, considerando que o objeto consiste exclusivamente no fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao consumo humano.
- 5.7.** A contratada será responsável pela qualidade, integridade, segurança alimentar e conformidade dos produtos fornecidos, devendo substituir, sem ônus para a Administração, os gêneros alimentícios que apresentem vícios, defeitos, deterioração, prazo de validade insuficiente ou desconformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.
- 5.8.** Os produtos industrializados recusados pela Administração deverão ser substituídos no prazo de até **5 (cinco) dias úteis**, contado do recebimento da notificação pela contratada.
- 5.9.** No caso dos bolos e das coxinhas, eventual substituição deverá ocorrer em tempo hábil para atender à data e ao horário de consumo previamente estabelecidos pela Administração, considerando a natureza perecível dos produtos e sua destinação ao consumo imediato.
- 5.10.** A substituição dos produtos deverá ocorrer sem custos adicionais para a Administração, inclusive quanto às despesas de retirada, transporte, reposição e nova entrega.
- 5.11.** O descumprimento das condições de entrega, qualidade ou substituição dos produtos poderá ensejar a adoção das medidas administrativas e sanções previstas neste Termo de Referência e na legislação aplicável.
- 5.12.** A responsabilidade da contratada por vícios, defeitos ou desconformidades dos produtos fornecidos permanecerá aplicável nos termos da legislação vigente, ainda que encerrada a vigência da contratação.

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

### **6. MODELO DE GESTÃO DA CONTRATAÇÃO**

- 6.1.** O contrato ou instrumento equivalente deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência e com as normas da Lei nº 14.133, de 2021, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão da execução contratual, o cronograma de fornecimento será prorrogado pelo tempo correspondente, observadas as disposições legais aplicáveis, com registro das circunstâncias mediante apostilamento.
- 6.3.** As comunicações entre a Administração e a contratada deverão ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se a utilização de mensagens eletrônicas para essa finalidade.
- 6.4.** A Administração poderá convocar representante da empresa contratada para adoção de providências necessárias ao adequado cumprimento das obrigações de fornecimento.
- 6.5.** Após a formalização da contratação, a Administração poderá convocar representante da contratada para reunião inicial, destinada ao esclarecimento das condições de entrega, obrigações contratuais, procedimentos de fiscalização, critérios de recebimento e demais disposições estabelecidas neste Termo de Referência.

#### **Fiscalização**

- 6.6.** A execução contratual deverá ser acompanhada e fiscalizada por agente ou agentes formalmente designados pela Administração, ou por seus respectivos substitutos, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021.

#### **Fiscalização Técnica**

- 6.7.** O fiscal técnico acompanhará a execução da contratação, verificando o cumprimento das especificações, dos quantitativos, dos prazos e das condições de fornecimento estabelecidos neste Termo de Referência.

**6.8.** O fiscal técnico registrará as ocorrências relacionadas à execução contratual, especialmente aquelas referentes a atrasos, divergências de quantitativos, irregularidades nas embalagens, inadequações sanitárias e desconformidades dos produtos entregues.

**6.9.** Identificada qualquer irregularidade, o fiscal técnico notificará a contratada para adoção das medidas corretivas necessárias, estabelecendo prazo compatível com a natureza dos produtos e com as necessidades da Administração.

**6.10.** O fiscal técnico comunicará ao gestor da contratação, em tempo hábil, as situações que demandarem providências superiores à sua competência, especialmente aquelas que possam comprometer a qualidade, a segurança alimentar ou a continuidade do abastecimento do rancho.

**6.11.** Nas ocorrências que possam inviabilizar o fornecimento nas datas programadas, principalmente dos bolos e das coxinhas destinados ao consumo em ocasiões previamente estabelecidas, o fiscal técnico comunicará imediatamente o fato ao gestor da contratação, para adoção das providências cabíveis.

**6.12.** O fiscal técnico comunicará ao gestor da contratação a conclusão das entregas e o cumprimento das obrigações de fornecimento, visando subsidiar o recebimento definitivo dos produtos e o encerramento da contratação.

### **Fiscalização Administrativa**

**6.13.** O fiscal administrativo acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, a regularidade da documentação exigida, a execução do empenho, os procedimentos de liquidação e pagamento, bem como eventuais glosas e alterações contratuais, solicitando os documentos comprobatórios necessários.

**6.14.** Identificado descumprimento das obrigações administrativas ou contratuais, o fiscal administrativo adotará as providências pertinentes à sua competência, comunicando ao gestor da contratação as situações que demandarem decisão ou atuação superior.

**6.15.** Além das atribuições previstas anteriormente, a fiscalização contratual observará as seguintes rotinas:

**6.15.1.** Conferir os quantitativos, as unidades de fornecimento e as especificações dos gêneros alimentícios entregues, verificando sua correspondência com a nota de empenho, a autorização de fornecimento e este Termo de Referência.

**6.15.2.** Verificar as condições de higiene, acondicionamento, integridade das embalagens, identificação, lote e prazo de validade dos produtos industrializados, especialmente dos itens 1 a 7, observadas as exigências sanitárias aplicáveis.

**6.15.3.** Acompanhar o fornecimento do item 8 — Bolo alimentício, verificando o atendimento às duas remessas de 15 (quinze) quilogramas, a conformidade dos sabores, recheios, coberturas e da decoração em papel de arroz personalizado, conforme arte fornecida ou aprovada pela Administração.

**6.15.4.** Fiscalizar o fornecimento do item 9 — Coxinha de frango, verificando a entrega integral das 1.000 (mil) unidades, com peso individual de 20 (vinte) gramas, em uma única jornada, na data e no horário previamente estabelecidos pela Administração.

**6.15.5.** Verificar as condições de transporte, higiene, conservação e apresentação dos alimentos preparados e prontos para consumo, rejeitando aqueles que apresentem desconformidades ou condições inadequadas à segurança alimentar.

**6.15.6.** Registrar eventuais irregularidades e acompanhar a substituição dos produtos recusados, nos prazos e condições previstos neste Termo de Referência.

**6.15.7.** Conferir os documentos fiscais apresentados pela contratada, verificando sua correspondência com as quantidades efetivamente entregues e aceitas pela Administração, para subsidiar os procedimentos de liquidação e pagamento.

**6.16.** A fiscalização exercida pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pela qualidade, segurança alimentar, integridade e conformidade dos produtos fornecidos, inclusive perante terceiros, nem implica corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes por irregularidades imputáveis à contratada, observadas as disposições legais aplicáveis.

### **Gestor da Contratação**

**6.17.** Compete ao gestor da contratação:

**6.17.1.** Coordenar o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual, mantendo atualizados os registros de fornecimento, comunicações, notificações, ocorrências e demais documentos relacionados ao cumprimento das obrigações estabelecidas neste Termo de Referência.

**6.17.2.** Acompanhar os registros realizados pelos fiscais técnico e administrativo, avaliando as ocorrências identificadas e as providências adotadas, comunicando à autoridade competente as situações que ultrapassarem suas atribuições.

**6.17.3.** Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada e a regularidade dos procedimentos necessários à execução da despesa, à liquidação e ao pagamento, adotando as providências cabíveis em caso de irregularidade.

**6.17.4.** Consolidar as informações e avaliações realizadas pela fiscalização quanto ao cumprimento das obrigações assumidas pela contratada, considerando a conformidade dos produtos, o atendimento dos quantitativos, a observância dos prazos de entrega e a adequação das condições de fornecimento.

**6.17.5.** Adotar as providências necessárias à apuração de eventuais descumprimentos contratuais, inclusive quanto à instauração de procedimento administrativo para aplicação de sanções, quando cabível, observados o contraditório, a ampla defesa e os procedimentos previstos na Lei nº 14.133, de 2021.

**6.17.6.** Elaborar relatório final da contratação, quando aplicável, contendo informações sobre o cumprimento das obrigações de fornecimento, eventuais ocorrências registradas e resultados alcançados, visando subsidiar o aprimoramento das futuras aquisições de gêneros alimentícios.

**6.17.7.** Encaminhar ao setor competente a documentação necessária aos procedimentos de liquidação e pagamento, considerando os quantitativos efetivamente fornecidos, conferidos e aceitos pela Administração, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

## **7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

### **7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**7.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza; e

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**7.2.** Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

**7.2.1. Advertência:** quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, nos termos da alínea "a" do item 7.1, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

**7.2.2. Impedimento de licitar e contratar:** quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do item 7.1, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, observados os limites previstos na legislação.

**7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar:** quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do item 7.1, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", quando justificarem a imposição de penalidade mais grave.

**7.2.4. Multa:**

**7.2.4.1.** Moratória de **0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado**, incidente sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **10 (dez) dias**, para a infração descrita na alínea "d" do item 7.1.

**7.2.4.2.** Compensatória de **2% (dois por cento)** sobre o valor da contratação correspondente ao Contratado, para a infração descrita na alínea "a" do item 7.1, relativa à inexecução parcial do objeto.

**7.2.4.3.** Compensatória de **10% (dez por cento)** sobre o valor da contratação correspondente ao Contratado, para a infração descrita na alínea "b" do item 7.1, relativa à inexecução parcial que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.

**7.2.4.4.** Compensatória de **15% (quinze por cento)** sobre o valor da contratação correspondente ao Contratado, para a infração descrita na alínea "c" do item 7.1, relativa à inexecução total do objeto.

**7.2.4.5.** Compensatória de **5% (cinco por cento)** sobre o valor da contratação correspondente ao Contratado, em substituição à multa moratória, quando o atraso injustificado, previsto na alínea "d" do item 7.1, resultar em descumprimento definitivo da obrigação de fornecimento.

**7.2.4.6.** Compensatória de **20% (vinte por cento)** sobre o valor da contratação correspondente ao Contratado, para as infrações descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do item 7.1.

**7.2.4.7.** Os atrasos no fornecimento dos itens **8 — Bolo alimentício** e **9 — Coxinha de frango**, quando comprometerem as datas e os horários previamente estabelecidos pela Administração, poderão caracterizar inexecução parcial ou total da obrigação correspondente, mediante apuração administrativa, considerando a natureza perecível dos produtos e sua destinação ao consumo em ocasiões programadas.

**7.2.4.8.** A aplicação das multas deverá observar a natureza e a gravidade da infração, as circunstâncias do caso concreto, a proporcionalidade e os limites estabelecidos no art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

**7.3.** A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração.

**7.4.** As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com multa, observadas as disposições legais e vedada a aplicação duplicada de penalidades pelo mesmo fato, sem fundamento jurídico.

**7.5.** Antes da aplicação da multa, será facultada ao interessado a apresentação de defesa no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data de sua intimação.

**7.6.** Caso o valor da multa aplicada e das indenizações cabíveis seja superior ao valor do pagamento eventualmente devido pela Administração ao Contratado, a diferença poderá ser cobrada pelos meios administrativos ou judiciais legalmente admitidos, observada a legislação aplicável.

**7.7.** A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **15 (quinze) dias úteis**, contado do recebimento da comunicação encaminhada pela autoridade competente, após a conclusão do procedimento administrativo correspondente.

**7.8.** A aplicação das sanções realizar-se-á mediante processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**7.8.1.** Para garantia da ampla defesa e do contraditório, as notificações poderão ser encaminhadas eletronicamente aos endereços de e-mail informados na proposta comercial e aos cadastrados pela empresa no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF).

**7.8.2.** Os endereços eletrônicos informados na proposta comercial ou cadastrados no SICAF serão considerados meios válidos de comunicação, observada a comprovação do encaminhamento das notificações e os requisitos legais aplicáveis.

**7.9.** Na aplicação das sanções serão considerados:

**7.9.1.** a natureza e a gravidade da infração cometida;

**7.9.2.** as peculiaridades do caso concreto;

**7.9.3.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

**7.9.4.** os danos decorrentes da infração para a Administração; e

**7.9.5.** a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**7.10.** Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública, que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na legislação aplicável.

**7.11.** A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada quando utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática de atos ilícitos previstos neste Termo de Referência, ou para provocar confusão patrimonial, observados o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, nos termos do art. 160 da Lei nº 14.133, de 2021.

**7.12.** A Administração deverá, no prazo máximo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP).

**7.12.1.** As penalidades serão registradas no SICAF, observadas as normas aplicáveis.

**7.13.** As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação, na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

**7.14.** Os débitos do Contratado para com a Administração, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações não inscritas em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo mesmo órgão, decorrentes desta contratação ou de outros contratos administrativos mantidos com o Contratado, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

## 8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

### 8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO

#### Recebimento

**8.1.** Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização da contratação, para posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta apresentada pela contratada.

**8.2.** Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando estiverem em desacordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, devendo ser substituídos às expensas da contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

**8.2.1.** Para os produtos industrializados, correspondentes aos itens 1 a 7, a substituição deverá ocorrer no prazo máximo de **5 (cinco) dias úteis**, contado da notificação da contratada.

**8.2.2.** Para os alimentos preparados e prontos para consumo, correspondentes aos itens 8 e 9, a substituição deverá ocorrer em tempo hábil para atender à data e ao horário de consumo previamente estabelecidos pela Administração, observadas as condições de qualidade e segurança alimentar.

**8.3.** O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até **5 (cinco) dias úteis**, contado do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade, da quantidade e da conformidade dos produtos, mediante registro formal de aceitação pelo responsável designado.

**8.4.** O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para verificar o atendimento das exigências contratuais.

**8.5.** A conferência dos produtos compreenderá, conforme sua natureza, a verificação dos quantitativos, das unidades de fornecimento, das condições de acondicionamento, da integridade das embalagens, dos prazos de validade, das características de qualidade e das condições sanitárias.

**8.6.** O recebimento dos bolos e das coxinhas deverá considerar, adicionalmente, as condições de apresentação, frescor, higiene, conservação e adequação ao consumo, bem como o atendimento às especificações e às datas e horários previamente estabelecidos pela Administração.

**8.7.** No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade ou quantidade, deverá ser observado o disposto no art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à contratada para emissão de nota fiscal referente à parcela incontroversa da execução do objeto, para fins de liquidação e pagamento.

**8.8.** O prazo destinado à solução de inconsistências na execução do objeto ou ao saneamento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, identificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação da despesa, não será computado para fins de recebimento definitivo.

**8.9.** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade da contratada pela qualidade, integridade, segurança alimentar e conformidade dos produtos fornecidos, nem afastará sua obrigação de substituição em caso de vícios, defeitos ou irregularidades constatadas posteriormente, observada a legislação aplicável.

#### Liquidação

**8.10.** Recebida a nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de **5 (cinco) dias úteis** para fins de liquidação da despesa, prorrogável justificadamente por igual período, nos termos do art. 7º, §§ 2º e 3º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

**8.11.** Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresenta os elementos necessários à identificação da despesa, tais como:

**8.11.1.** a data de emissão;

**8.11.2.** os dados da contratada e do órgão contratante;

**8.11.3.** a identificação da nota de empenho ou instrumento equivalente;

**8.11.4.** a descrição dos produtos fornecidos;

**8.11.5.** os quantitativos efetivamente entregues e aceitos;

**8.11.6.** os valores unitários e totais correspondentes;

**8.11.7.** o valor a pagar; e

**8.11.8.** o destaque das retenções tributárias cabíveis, quando aplicável.

**8.12.** Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que a contratada providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se a contagem do prazo após a comprovação da regularização, sem ônus para a Administração.

**8.13.** A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser acompanhada, quando exigível, da comprovação da regularidade fiscal da contratada, constatada por meio de consulta ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) ou, na impossibilidade de acesso ao sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação prevista no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

**8.14.** A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas na contratação e identificar eventual impedimento legal à manutenção da relação contratual.

**8.15.** Constatada situação de irregularidade da contratada junto ao SICAF, será providenciada sua notificação, por escrito, para que regularize a situação ou apresente defesa no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, prorrogável uma vez, por igual período, a critério da Administração.

**8.16.** Não havendo regularização ou sendo considerada improcedente a defesa apresentada, a Administração poderá comunicar a situação aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal e adotar as providências administrativas cabíveis.

**8.17.** Persistindo a irregularidade, deverão ser adotadas as medidas necessárias à avaliação da continuidade ou extinção da contratação, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

**8.18.** Havendo efetiva execução do objeto, os pagamentos correspondentes aos produtos regularmente fornecidos e aceitos serão realizados, observadas as disposições legais aplicáveis, sem prejuízo da adoção das providências cabíveis quanto à irregularidade identificada.

#### **Prazo de pagamento**

**8.19.** O pagamento será efetuado no prazo de até **5 (cinco) dias úteis**, contado da finalização da liquidação da despesa, nos termos do art. 7º, § 2º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

**8.20.** O pagamento será realizado de acordo com as quantidades efetivamente fornecidas, recebidas e aceitas pela Administração, mediante apresentação da respectiva nota fiscal ou documento de cobrança equivalente.

**8.20.1.** Para os itens 1 a 7, o pagamento ocorrerá após a entrega integral e o recebimento definitivo dos respectivos produtos.

**8.20.2.** Para o item 8 — Bolo alimentício, o pagamento poderá ocorrer após cada remessa de **15 (quinze) quilogramas** efetivamente entregue e aceita pela Administração.

**8.20.3.** Para o item 9 — Coxinha de frango, o pagamento ocorrerá após a entrega integral das **1.000 (mil) unidades** e seu recebimento definitivo.

**8.21.** No caso de atraso de pagamento imputável à Administração, os valores devidos à contratada serão atualizados monetariamente entre o término do prazo estabelecido para pagamento e a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)**, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), observada a legislação aplicável.

### **Forma de pagamento**

**8.22.** O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela contratada, observada eventual vinculação de domicílio bancário formalizada nos termos da regulamentação aplicável.

**8.23.** Será considerada data do pagamento aquela em que constar como emitida a respectiva ordem bancária.

**8.24.** Quando do pagamento, serão efetuadas as retenções tributárias previstas na legislação aplicável.

**8.25.** Independentemente dos percentuais de tributos eventualmente informados na proposta comercial, serão observados os percentuais de retenção estabelecidos na legislação vigente.

**8.26.** A contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, desde que comprove, por meio de documento oficial, fazer jus ao tratamento tributário favorecido previsto na legislação.

### **Antecipação de pagamento**

**8.27.** Não será admitida antecipação de pagamento na presente contratação, considerando que o objeto consiste no fornecimento de gêneros alimentícios, cujo pagamento ocorrerá somente após a efetiva entrega, o recebimento definitivo e a regular liquidação da despesa.

### **Cessão de crédito**

**8.28.** As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação da Administração, observadas as disposições legais e regulamentares aplicáveis.

**8.28.1.** A eficácia da cessão de crédito perante a Administração ficará condicionada à sua regular formalização, inclusive mediante termo aditivo quando exigível e compatível com o instrumento utilizado na contratação.

**8.28.2.** A cessão de crédito não afastará a obrigação da contratada de manter as condições de habilitação exigidas, nem dispensará a verificação da regularidade fiscal e trabalhista do cessionário e de eventuais impedimentos legais aplicáveis.

**8.28.3.** O crédito cedido corresponderá exclusivamente ao valor efetivamente devido à contratada pela execução regular do objeto, preservados os direitos da Administração quanto à aplicação de multas, glosas, compensações e demais medidas legalmente admitidas.

**8.28.4.** A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que permanecerá sob inteira responsabilidade da contratada.

**8.29.** O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito disciplinadas pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais permanecerão submetidas à regulamentação própria.

### **Reajuste**

**8.30.** Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de **1 (um) ano**, contado da data-base do orçamento estimado, adotando-se como referência inicial **20/10/2026**, data de emissão da Pesquisa de Preços nº 199 /2026, sujeita à confirmação da consolidação do orçamento estimado no processo administrativo.

**8.31.** Após o interregno mínimo de 1 (um) ano, caso subsistam obrigações contratuais passíveis de reajustamento, os preços poderão ser reajustados mediante aplicação do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)**, divulgado pelo IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, observadas as disposições legais aplicáveis.

**8.32.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, caso aplicáveis, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajustamento.

**8.33.** Na hipótese de atraso ou indisponibilidade temporária do índice de reajustamento, será utilizada a última variação oficialmente conhecida, promovendo-se o ajuste das diferenças quando da divulgação do índice definitivo.

**8.34.** Nas apurações finais, deverá ser utilizado o índice definitivo correspondente ao período de reajustamento.

**8.35.** Caso o índice estabelecido venha a ser extinto ou não possa mais ser utilizado, será adotado aquele que vier a ser determinado pela legislação vigente.

**8.36.** Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes definirão novo índice oficial por meio de instrumento formal adequado.

**8.37.** O reajuste, quando cabível, será formalizado mediante apostilamento, observadas as disposições legais aplicáveis.

## **9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO**

### **9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE FORNECIMENTO**

#### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

**9.1.** O fornecedor será selecionado por meio de **contratação direta, mediante dispensa de licitação, na forma eletrônica**, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, em razão de se tratar de aquisição de bens comuns cujo valor estimado se encontra abaixo do limite legal estabelecido para dispensa de licitação em razão do valor, observadas as disposições da Instrução Normativa SEGES/ME nº 67, de 8 de julho de 2021, e demais normas aplicáveis.

**9.2.** A seleção da proposta mais vantajosa observará o critério de julgamento de **menor preço por item**, desde que atendidas integralmente as especificações, os quantitativos, os requisitos de qualidade e as condições de fornecimento estabelecidos neste Termo de Referência.

#### **Forma de fornecimento**

**9.3.** O fornecimento do objeto será **parcelado**, conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência, observada a seguinte distribuição:

**9.3.1.** Os itens 1 a 7 serão fornecidos em remessa única, no prazo estabelecido no item 5 deste Termo de Referência.

**9.3.2.** O item 8 — Bolo alimentício será fornecido em 2 (duas) remessas de 15 (quinze) quilogramas cada, totalizando 30 (trinta) quilogramas, em datas previamente estabelecidas pela Administração.

**9.3.3.** O item 9 — Coxinha de frango será fornecido em remessa única de 1.000 (mil) unidades, em uma única jornada, conforme data e horário previamente estabelecidos pela Administração.

## **Critérios de aceitabilidade de preços**

**9.4.** Os preços ofertados deverão ser compatíveis com os valores praticados no mercado, observados os valores unitários estimados constantes da tabela do item 1.1 deste Termo de Referência, estabelecidos com base na mediana dos preços obtidos na Pesquisa de Preços nº 199/2026.

**9.4.1.** Os valores unitários constantes do item 1.1 constituem os preços máximos aceitáveis para cada item, ressalvadas as hipóteses de revisão da estimativa devidamente justificadas pela Administração antes da aceitação da proposta.

**9.4.2.** Os preços ofertados deverão compreender todos os custos necessários ao fornecimento dos produtos, inclusive tributos, embalagens, transporte, carga, descarga, personalização dos bolos e demais despesas incidentes sobre a execução do objeto.

**9.4.3.** Não serão aceitas propostas que deixem de atender às especificações técnicas ou que apresentem condições de fornecimento incompatíveis com as exigências deste Termo de Referência.

**9.4.4.** A Administração poderá promover negociação com o fornecedor mais bem classificado, observadas as disposições aplicáveis ao procedimento de dispensa eletrônica.

## **Exigências de habilitação**

**9.5.** Para fins de habilitação, o fornecedor mais bem classificado deverá comprovar o atendimento aos requisitos legais pertinentes à contratação, observadas a natureza do objeto, a proporcionalidade das exigências e as disposições da Lei nº 14.133, de 2021, e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 67, de 2021.

**9.6.** Nas hipóteses de contratação para entrega imediata ou de valor inferior a um quarto do limite de dispensa estabelecido no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133, de 2021, será aplicado o regime simplificado de habilitação previsto no art. 20 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 67, de 2021, exigindo-se das pessoas jurídicas somente a comprovação de regularidade fiscal federal, social e trabalhista, sem prejuízo das condições legais e sanitárias necessárias à execução do fornecimento.

## **Habilitação jurídica**

**9.7.** Quando exigível em razão do regime de habilitação aplicável, o interessado deverá comprovar sua constituição e regularidade jurídica, conforme sua natureza empresarial.

**9.8.** Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

**9.9.** Microempreendedor Individual (MEI): Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), cuja autenticidade deverá ser verificada no portal oficial do Governo Federal.

**9.10.** Sociedade empresária ou sociedade limitada unipessoal: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, acompanhada da identificação de seus administradores.

**9.11.** Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

**9.12.** Filial, sucursal ou agência: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência no registro competente, com a respectiva averbação no registro da matriz, quando exigível.

**9.13.** Sociedade cooperativa: ata de fundação, estatuto social e ata da assembleia que o aprovou, devidamente registrados, além da documentação legalmente exigida para sua constituição e funcionamento.

**9.14.** Os documentos de habilitação jurídica deverão estar acompanhados das respectivas alterações ou da consolidação vigente, quando aplicável.

## Habilitação fiscal, social e trabalhista

**9.15.** Para comprovação da regularidade fiscal, social e trabalhista, serão observados os documentos exigíveis conforme o regime de habilitação aplicável à contratação.

**9.15.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso.

**9.15.2.** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante certidão expedida conjuntamente pela Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, abrangendo os créditos tributários federais e a Dívida Ativa da União, inclusive as contribuições relativas à Seguridade Social.

**9.15.3.** Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), quando aplicável.

**9.15.4.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou certidão positiva com efeitos de negativa, quando exigível.

**9.15.5.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou distrital, quando exigível, pertinente ao ramo de atividade do fornecedor e compatível com o objeto da contratação.

**9.15.6.** Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, quando exigível conforme o regime de habilitação aplicável.

**9.16.** Caso o fornecedor seja considerado isento de tributos relacionados ao objeto da contratação, deverá comprovar essa condição mediante documentação expedida pela autoridade competente ou outro meio admitido pela legislação.

**9.17.** O fornecedor enquadrado como Microempreendedor Individual (MEI), quando pretender usufruir dos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, ficará dispensado da comprovação de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal, nos termos da legislação aplicável.

**9.18.** A comprovação das condições de habilitação será realizada preferencialmente por meio de consulta ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), podendo a Administração solicitar documentos complementares não disponíveis no sistema, observadas as regras da contratação direta.

## Qualificação econômico-financeira

**9.19.** Considerando a natureza comum dos gêneros alimentícios, o reduzido valor estimado da contratação e a baixa complexidade do fornecimento, não serão exigidos balanço patrimonial, demonstrações contábeis, índices de liquidez, capital social mínimo ou patrimônio líquido mínimo como requisitos de habilitação.

**9.20.** Nas hipóteses em que não se aplicar o regime simplificado de habilitação previsto no item 9.6, poderá ser exigida certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, conforme a legislação aplicável e as condições estabelecidas no Aviso de Contratação Direta.

## Qualificação técnica

**9.21.** Considerando que o objeto consiste na aquisição de gêneros alimentícios comuns, disponíveis no mercado, não será exigida apresentação de atestados de capacidade técnica relativos a fornecimentos anteriores, nem registro em conselho profissional como requisito geral de habilitação.

**9.22.** Os fornecedores deverão possuir condições legais e operacionais adequadas para o fornecimento dos produtos, observadas as exigências sanitárias aplicáveis à natureza dos gêneros alimentícios comercializados.

**9.23.** Para o fornecimento dos itens 8 e 9, correspondentes aos bolos e às coxinhas, o estabelecimento responsável pelo preparo dos alimentos deverá possuir **licença ou alvará sanitário válido**, ou documento equivalente, quando exigido pela legislação sanitária competente.

**9.23.1.** Nas hipóteses de dispensa legal de licenciamento sanitário, deverá ser apresentada, quando solicitada, documentação ou informação que demonstre o enquadramento do estabelecimento na respectiva condição.

**9.23.2.** Quando aplicável o regime simplificado de habilitação previsto no item 9.6, a comprovação da regularidade sanitária será tratada como requisito de execução do fornecimento, devendo ser verificada antes da entrega dos alimentos preparados, sem ampliação indevida das exigências de habilitação.

**9.24.** Os estabelecimentos responsáveis pela manipulação e preparação dos alimentos deverão observar as boas práticas sanitárias previstas na Resolução RDC Anvisa nº 216, de 15 de setembro de 2004, e nas demais normas sanitárias aplicáveis.

**9.25.** Os produtos industrializados deverão apresentar rotulagem, identificação, composição, informações de lote, prazo de validade e demais elementos exigidos pela legislação específica.

### **Disposições gerais sobre habilitação**

**9.26.** A verificação da habilitação será realizada por meio de consulta ao SICAF e, quando necessário, mediante apresentação de documentação complementar, observadas as condições estabelecidas no Aviso de Contratação Direta.

**9.27.** Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ ou CPF diferentes, salvo nas hipóteses legalmente admitidas.

**9.28.** Caso o fornecedor seja a matriz, os documentos deverão estar em nome da matriz; caso seja filial, deverão estar em nome da filial, ressalvados os documentos que, por sua natureza, sejam emitidos exclusivamente em nome da matriz.

**9.29.** Serão aceitos documentos relativos à regularidade fiscal e ao FGTS emitidos em nome da matriz, quando comprovada a centralização dos recolhimentos correspondentes, observadas as disposições legais.

**9.30.** A Administração poderá realizar diligências destinadas a esclarecer ou complementar informações relativas à documentação apresentada, observados os limites estabelecidos pela Lei nº 14.133, de 2021.

**9.31.** O fornecedor deverá declarar, no sistema eletrônico, o conhecimento e a aceitação das condições da contratação, a inexistência de impedimento para contratar com a Administração Pública e o atendimento às demais declarações exigidas pela legislação aplicável.

**9.32.** A habilitação do fornecedor ficará condicionada ao atendimento dos requisitos exigíveis e à inexistência de impedimentos legais à contratação com a Administração Pública.

**9.33.** Caso o fornecedor mais bem classificado não atenda às condições de habilitação, a Administração examinará a proposta subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação, até a identificação de proposta que atenda às exigências estabelecidas.

**9.34.** A seleção e habilitação dos fornecedores observarão o tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, conforme previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, no Decreto nº 8.538, de 2015, e nas condições estabelecidas neste Termo de Referência.

## **10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

### **10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

**10.1.** O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de **R\$ 19.954,80 (dezenove mil novecentos e cinquenta e quatro reais e oitenta centavos)**, conforme os custos unitários apresentados na tabela constante do item 1.1 deste Termo de Referência.

**10.1.1.** A estimativa foi estabelecida com base na **Pesquisa de Preços nº 199/2026**, realizada pela Administração, adotando-se a **mediana dos valores pesquisados** como parâmetro para definição dos preços unitários estimados dos gêneros alimentícios, observadas as disposições do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

**10.1.2.** Considerando que a contratação será realizada pelo critério de **menor preço por item**, os valores unitários estimados constantes do item 1.1 constituem os preços máximos aceitáveis para cada item, devendo as propostas contemplar todos os custos necessários ao fornecimento dos produtos, inclusive tributos, embalagens, transporte e demais despesas incidentes sobre a execução do objeto.

## 11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

### 11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

**11.1.** As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União, destinados ao atendimento das necessidades de aquisição de gêneros alimentícios da Delegacia da Capitania dos Portos em São Francisco do Sul.

**11.2.** A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da formalização da contratação, mediante assinatura do contrato ou emissão do instrumento equivalente, observada a necessidade de comprovação da disponibilidade de créditos orçamentários suficientes para suportar a despesa, conforme a legislação vigente.

**11.3.** A despesa será classificada, conforme sua natureza, no **Elemento de Despesa 3.3.90.30 — Material de Consumo**, subelemento **07 — Gêneros de Alimentação**, observada a classificação orçamentária definitiva indicada pelo setor competente.

## 12. DISPOSIÇÕES FINAIS

### 12. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

**12.1.** As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas, inclusive o custo estimado da contratação, que será disponibilizado aos interessados, observados os princípios da publicidade e da transparência previstos na Lei nº 14.133, de 2021.

**São Francisco do Sul/SC, 23 de outubro de 2026.**

## 13. ANEXO I

### ANEXO II — REGRAS APLICÁVEIS AO INSTRUMENTO SUBSTITUTIVO AO CONTRATO

**Contratação de pequeno valor — art. 95, inciso I, da Lei nº 14.133/2021 e Orientação Normativa AGU nº 84, de 17 de maio de 2024.**

**Contratante:** Delegacia da Capitania dos Portos em São Francisco do Sul — UASG 785342

**Processo Administrativo nº:** 63187.001501/2026-30

**Objeto:** Aquisição de gêneros alimentícios destinados ao abastecimento do rancho da Delegacia da Capitania dos Portos em São Francisco do Sul.

## 1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

**1.1.** O adjudicatário terá o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contado da data de sua convocação, para aceitar a Nota de Empenho ou instrumento equivalente, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Aviso de Contratação Direta e na legislação aplicável.

**1.2.** O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação justificada do adjudicatário, apresentada antes de seu encerramento e aceita pela Administração.

**1.3.** O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica o reconhecimento de que:

**1.3.1.** O referido instrumento substitui o Termo de Contrato, sendo-lhe aplicáveis, no que couber, as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

**1.3.2.** O contratado vincula-se à sua proposta comercial, às condições estabelecidas no Aviso de Contratação Direta, no Termo de Referência nº 73/2026 e em seus anexos; e

**1.3.3.** O contratado reconhece as condições de fornecimento, os prazos de entrega, as responsabilidades e as sanções administrativas previstas nos documentos integrantes da contratação.

## 2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

**2.1.** O prazo de vigência da contratação será de **90 (noventa) dias**, contado do recebimento da Nota de Empenho ou instrumento equivalente pelo contratado, conforme estabelecido no Termo de Referência nº 73/2026 e no art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

**2.2.** Tratando-se de contratação com escopo predefinido, o prazo de vigência será automaticamente prorrogado quando o objeto não for concluído no período inicialmente estabelecido, na forma do art. 111 da Lei nº 14.133, de 2021, ressalvadas as providências cabíveis quando a não conclusão decorrer de culpa do contratado.

**2.3.** A prorrogação prevista no item anterior não afasta a obrigação de cumprimento dos prazos de entrega nem impede a aplicação das sanções administrativas cabíveis em caso de atraso injustificado.

## 3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

**3.1.** São obrigações do Contratante:

**3.1.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo contratado, conforme o Termo de Referência nº 73/2026 e seus anexos;

**3.1.2.** Receber os gêneros alimentícios nos prazos e nas condições estabelecidos no Termo de Referência;

**3.1.3.** Notificar o contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos, deterioração, irregularidades sanitárias, divergências de quantitativos ou desconformidades verificadas nos produtos fornecidos, fixando prazo para sua substituição ou correção, às expensas do contratado;

**3.1.4.** Acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos gêneros alimentícios, verificando o cumprimento das especificações, dos quantitativos, dos prazos e das condições de qualidade, higiene, conservação e transporte;

**3.1.5.** Efetuar o pagamento correspondente aos produtos efetivamente fornecidos, recebidos e aceitos, observados os prazos e as condições estabelecidos no Termo de Referência;

**3.1.6.** Aplicar ao contratado as sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133, de 2021, no Aviso de Contratação Direta e no Termo de Referência, quando cabíveis;

**3.1.7.** Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis, quando necessário, em decorrência do descumprimento de obrigações contratuais;

**3.1.8.** Emitir decisão expressa sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou sem interesse para a adequada execução do objeto;

**3.1.8.1.** A Administração terá o prazo de **1 (um) mês**, contado da conclusão da instrução do requerimento, para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período, conforme o art. 123 da Lei nº 14.133, de 2021;

**3.1.9.** Responder aos pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro apresentados pelo contratado no prazo de **1 (um) mês**, contado da conclusão da instrução do respectivo requerimento, admitida prorrogação motivada por igual período; e

**3.1.10.** Comunicar formalmente ao contratado as datas e os horários definidos para o fornecimento dos itens 8 e 9, observada a antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis estabelecida no Termo de Referência.

**3.2.** A Administração não responderá por compromissos assumidos pelo contratado com terceiros, ainda que vinculados ao fornecimento do objeto, nem por danos causados a terceiros em decorrência de atos do contratado, de seus empregados, prepostos ou representantes.

#### **4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

**4.1.** O contratado deverá cumprir integralmente as obrigações estabelecidas no Termo de Referência nº 73/2026, no Aviso de Contratação Direta e neste Anexo, assumindo os riscos e as despesas necessários ao adequado fornecimento dos gêneros alimentícios, observadas as seguintes obrigações:

**4.1.1.** Fornecer os produtos em conformidade com as especificações técnicas, as unidades de fornecimento, os quantitativos e as condições estabelecidas no Termo de Referência;

**4.1.2.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes dos produtos fornecidos, observadas as disposições da Lei nº 8.078, de 1990 — Código de Defesa do Consumidor, no que couber, e da legislação sanitária aplicável;

**4.1.3.** Comunicar formalmente à Administração, com antecedência mínima de **2 (dois) dias úteis**, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo de entrega, apresentando as justificativas e comprovações pertinentes, ressalvadas as situações de caso fortuito ou força maior devidamente comprovadas;

**4.1.4.** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor da contratação ou pela autoridade competente, prestando os esclarecimentos e as informações solicitadas;

**4.1.5.** Substituir, às suas expensas, os produtos que apresentem vícios, defeitos, deterioração, prazo de validade insuficiente, irregularidades sanitárias ou desconformidades com as especificações exigidas;

**4.1.5.1.** Os produtos industrializados, correspondentes aos itens 1 a 7, deverão ser substituídos no prazo de até **5 (cinco) dias úteis**, contado da notificação da Administração;

**4.1.5.2.** Os alimentos preparados e prontos para consumo, correspondentes aos itens 8 e 9, deverão ser substituídos em tempo hábil para atender à data e ao horário de consumo previamente estabelecidos pela Administração;

**4.1.6.** Responsabilizar-se pelos danos causados à Administração ou a terceiros em decorrência da execução do fornecimento, não sendo essa responsabilidade reduzida pela fiscalização ou pelo acompanhamento exercido pelo Contratante;

**4.1.7.** Quando não for possível verificar a regularidade no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), apresentar ao setor responsável pela fiscalização, quando exigível, a documentação necessária à comprovação de regularidade fiscal, social e trabalhista, incluindo:

**4.1.7.1.** Prova de regularidade perante a Fazenda Nacional, abrangendo os tributos federais, a Dívida Ativa da União e as contribuições relativas à Seguridade Social;

**4.1.7.2.** Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado, quando exigível;

- 4.1.7.3.** Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (CRF/FGTS), quando aplicável; e
- 4.1.7.4.** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou certidão positiva com efeitos de negativa, quando exigível.
- 4.1.8.** Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e demais obrigações previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transferirá responsabilidade ao Contratante;
- 4.1.9.** Comunicar ao fiscal da contratação, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas de seu conhecimento, qualquer ocorrência anormal ou incidente relacionado ao fornecimento que possa comprometer a qualidade, a integridade ou a segurança alimentar dos produtos;
- 4.1.10.** Interromper, quando determinado pela Administração, procedimentos de preparo, acondicionamento, transporte ou entrega realizados em desacordo com as exigências sanitárias ou que possam colocar em risco a segurança alimentar;
- 4.1.11.** Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigíveis;
- 4.1.12.** Cumprir as exigências legais de reserva de cargos para pessoas com deficiência, reabilitados da Previdência Social e aprendizes, quando aplicáveis;
- 4.1.13.** Comprovar o atendimento às exigências de reserva de cargos, quando solicitado pela fiscalização e quando legalmente exigível;
- 4.1.14.** Preservar o sigilo das informações de caráter reservado eventualmente obtidas em decorrência da execução do objeto, observada a legislação aplicável;
- 4.1.15.** Arcar com os custos decorrentes de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto às despesas necessárias ao fornecimento integral dos produtos, ressalvadas as hipóteses legais de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro;
- 4.1.16.** Cumprir as normas de segurança, higiene e acesso às instalações da Delegacia da Capitania dos Portos em São Francisco do Sul, observadas as orientações da Administração;
- 4.1.17.** Disponibilizar pessoal, veículos, embalagens, recipientes e demais meios necessários ao adequado preparo, acondicionamento, transporte e entrega dos gêneros alimentícios, conforme a natureza de cada produto;
- 4.1.18.** Observar as disposições da Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 — Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais, quando houver tratamento de dados pessoais em decorrência da contratação;
- 4.1.19.** Observar as normas sanitárias aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento, conservação, transporte e comercialização de alimentos, especialmente aquelas relacionadas às boas práticas de manipulação;
- 4.1.20.** Submeter previamente à Administração qualquer proposta de alteração das características dos produtos ou das condições de fornecimento que possa comprometer o atendimento às especificações estabelecidas no Termo de Referência;
- 4.1.21.** Não permitir a utilização de trabalho de menores de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nem de menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 4.1.22.** Cumprir as normas de segurança e saúde no trabalho, não submetendo trabalhadores a condições degradantes, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalho forçado;
- 4.1.23.** Adotar medidas adequadas de prevenção e tratamento de situações de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, observada a legislação aplicável;

**4.1.24.** Fornecer os gêneros alimentícios industrializados, correspondentes aos itens 1 a 7, em suas embalagens originais, íntegras, devidamente identificadas e apropriadas para alimentos, com prazo de validade remanescente não inferior à metade do prazo total estabelecido pelo fabricante;

**4.1.25.** Fornecer o item 8 — Bolo alimentício — em **2 (duas) remessas de 15 (quinze) quilogramas**, totalizando 30 (trinta) quilogramas, em datas e horários previamente definidos pela Administração, mediante solicitação formal encaminhada com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis;

**4.1.25.1.** Os bolos deverão ser preparados no dia da entrega, fornecidos frescos, recheados, confeitados, com cobertura e decoração em papel de arroz com impressão personalizada, conforme arte fornecida ou aprovada pela Administração;

**4.1.26.** Fornecer o item 9 — Coxinha de frango — em **remessa única de 1.000 (mil) unidades**, com peso individual de 20 (vinte) gramas, fritas e prontas para consumo, na data e no horário previamente estabelecidos pela Administração, mediante solicitação formal encaminhada com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis;

**4.1.27.** Realizar o preparo dos alimentos prontos para consumo no dia da entrega, observadas as condições adequadas de higiene, conservação, acondicionamento e transporte;

**4.1.28.** Manter, quando exigível pela legislação sanitária competente, licença ou alvará sanitário válido do estabelecimento responsável pelo preparo dos alimentos previstos nos itens 8 e 9, ou comprovar o enquadramento em hipótese legal de dispensa desse licenciamento;

**4.1.29.** Realizar as entregas no endereço da Delegacia da Capitania dos Portos em São Francisco do Sul, situado na **Rua Dr. Lauro Müller, nº 138, Centro, São Francisco do Sul/SC, CEP 89330-103**, conforme datas e horários estabelecidos pela Administração; e

**4.1.30.** Assumir integralmente as despesas de embalagem, transporte, carga, descarga e entrega dos produtos, sem custos adicionais para a Administração.

## **5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

**5.1.** A contratação será extinta quando cumpridas integralmente as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do término do prazo de vigência inicialmente estabelecido.

**5.2.** Caso as obrigações não sejam cumpridas no prazo estipulado, a vigência será prorrogada na forma do art. 111 da Lei nº 14.133, de 2021, quando cabível, devendo a Administração adotar as providências necessárias à readequação do cronograma e à apuração das responsabilidades pelo atraso.

**5.3.** Quando a não conclusão do objeto decorrer de culpa do contratado:

**5.3.1.** O contratado será constituído em mora, sujeitando-se às sanções administrativas previstas no Aviso de Contratação Direta, no Termo de Referência e na legislação aplicável; e

**5.3.2.** A Administração poderá optar pela extinção contratual, adotando as medidas legalmente admitidas para assegurar o atendimento das necessidades institucionais.

**5.4.** A contratação poderá ser extinta antes do cumprimento integral das obrigações, ou antes do prazo estabelecido, por qualquer dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como de forma consensual, observados os requisitos legais, o contraditório e a ampla defesa.

**5.4.1.** Na hipótese prevista no item anterior, serão observadas as disposições dos arts. 138 e 139 da Lei nº 14.133, de 2021.

**5.4.2.** A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará, por si só, a extinção da contratação, desde que não comprometa a capacidade de conclusão do objeto e sejam atendidas as exigências legais aplicáveis.

**5.4.2.1.** Caso a operação implique alteração da pessoa jurídica contratada, deverão ser observados os requisitos legais para a alteração subjetiva da contratação e sua formalização por instrumento adequado.

**5.5.** A formalização da extinção contratual, quando cabível, será precedida, sempre que possível, de:

**5.5.1.** Balanço das obrigações já cumpridas ou parcialmente cumpridas;

**5.5.2.** Relação dos pagamentos efetuados e dos valores eventualmente devidos; e

**5.5.3.** Apuração das indenizações, multas e demais responsabilidades aplicáveis.

**5.6.** A extinção contratual não impedirá o reconhecimento de eventual desequilíbrio econômico-financeiro devidamente comprovado, observadas as condições e os procedimentos previstos na legislação aplicável.

**5.7.** A contratação poderá ser extinta caso se constate a existência de vínculo legalmente vedado entre o contratado e dirigente do órgão contratante ou agente público que tenha atuado no procedimento de contratação direta, na fiscalização ou na gestão contratual, observadas as disposições do art. 14 e do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

## **6. DOS CASOS OMISSOS**

**6.1.** Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, observadas as disposições da Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, as disposições da Lei nº 8.078, de 1990 — Código de Defesa do Consumidor — e os princípios gerais dos contratos.

## **7. DAS ALTERAÇÕES**

**7.1.** Eventuais alterações da contratação observarão as disposições dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, mediante justificativa e formalização adequada.

**7.2.** O contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou as supressões que se fizerem necessários, até o limite de **25% (vinte e cinco por cento)** do valor inicial atualizado da contratação, observados os requisitos e as limitações legais aplicáveis.

**7.3.** As supressões resultantes de acordo entre as partes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação, na forma da legislação vigente.

**7.4.** As alterações deverão ser formalizadas mediante instrumento apropriado à natureza da contratação, observada a necessidade de prévia análise jurídica quando exigível, ressalvadas as hipóteses legalmente admitidas de antecipação dos efeitos da alteração.

**7.5.** Os registros que não caracterizarem alterações contratuais poderão ser realizados por simples apostilamento, dispensada a celebração de termo aditivo, nos termos do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

## **8. DO FORO**

**8.1.** Fica eleito o Foro da **Justiça Federal em Joinville/SC, Seção Judiciária de Santa Catarina**, para dirimir os litígios decorrentes da execução da contratação que não puderem ser solucionados por conciliação, observadas as disposições do art. 92, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

## **14. ANEXO II**

### **TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA[A1]**

Por meio deste instrumento, ..... (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital OU Aviso de Contratação Direta*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão/Concorrência/Dispensa Eletrônica* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob

as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, ..... de ..... de 20.... .

---

(Nome e Cargo do Representante Legal)

**15. Responsáveis**

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**WESNOU MENDONCA DOS SANTOS**

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 23/10/2026 às 09:07:56.