DIRETORIA DE ENSINO DA MARINHA

Termo de Referência 65/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
65/2026	762000-DIRETORIA DE ENSINO DA MARINHA	ALINE PEREIRA DA SILVA	03/11/2026 13:30 (v 0.7)

Status
CONCLUIDO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		63008.001272/2026-14

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

DIRETORIA DE ENSINO DA MARINHA

DISPENSA ELETRÔNICA

(Processo Administrativo n°63008.001272/2026-14)

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios, para a Gestoria de Municiamento desta Diretoria de Ensino, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UF	QTD	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	**Queijo** Origem: De Vaca , Variedade: Minas , Tipo: Fresco , Apresentação: Peça inteira, Queijo de leite de vaca pasteurizado, tipo Minas Frescal. Massa branca, homogênea, consistência macia e úmida, sabor suave característico. Embalagem plástica atóxica, hermeticamente selada ou a vácuo,	446661	KG	10	R$ 39,40	R$ 394,00

	contendo soro na quantidade regulamentar, sem estufamento da embalagem. Rótulo com carimbo do Serviço de Inspeção Oficial (SIF/SIE), lote e validade residual de 60 dias a partir da data de entrega.					
02	**Polpa de fruta**, tipo: manga, apresentação: congelada Polpa de fruta congelada, sabor manga. Obtida por processos tecnológicos adequados a partir de mangas sãs e maduras. Aspecto pastoso homogêneo, coloração amarela característica, aroma e sabor idênticos à fruta in natura. Embalagem plástica resistente, atóxica e hermética de 1kg. Rotulagem contendo o número de registro no MAPA, lote e validade de no mínimo 6 meses na entrega.	464475	KG	10	R$ 19,44	R$ 194,40
03	**Polpa de fruta**, tipo: goiaba, apresentação: congelada Polpa de fruta congelada, sabor goiaba vermelha. Extraída de frutas selecionadas, livres de resíduos de fertilizantes ou parasitas. Textura lisa, livre de fragmentos excessivos de sementes ou cascas grossas. Coloração rosada /avermelhada natural viva. Embalagem plástica selada de 1kg. Registro. ativo no MAPA. Validade de no mínimo 6 meses na entrega.	464514	KG	10	R$ 16,20	R$ 162,00
04	**Polpa de fruta congelada**, sabor acerola. Rica em acidez natural, coloração avermelhada/alaranjada característica da fruta madura, sem oxidação (escurecimento). Isenta de fermentação. Embalagem plástica selada de 1kg. Registro ativo no MAPA. Validade de no mínimo 6 meses na entrega.	464484	KG	20	R$ 14,79	R$ 295,80
05	**Polpa de fruta**, tipo: cupuaçu, apresentação: congelada Polpa de fruta congelada, sabor cupuaçu. Massa densa de coloração branca-creme típica, sabor ácido e aroma extremamente pronunciado característico da fruta do cupuaçu.	464488	KG	10	R$ 21,35	R$ 213,50

	Isenta de fiapos lenhosos em excesso ou sementes trituradas. Embalagem plástica de 1kg selada. Registro ativo no MAPA. Validade de no mínimo 6 meses na entrega.					
06	**Queijo Coalho** – Apresentação Peça, Queijo de leite de vaca pasteurizado, tipo Coalho, de primeira qualidade. Massa uniforme, consistência semidura, com teor de sal equilibrado, excelente aptidão para o tratamento térmico (grelhar/assar) sem derretimento excessivo. Embalagem plástica termoformatada e selada a vácuo, sem bolhas de ar ou acúmulo de líquido escuro. Registro obrigatório no Ministério da Agricultura (MAPA/SIF). Validade superior a 30 dias a contar da data de entrega.	447072	KG	10	R$ 47,95	R$ 479,50
07	**Bacon Defumado Fatiado**, Embalado A Vácuo. Acondicionado Em Embalagem Plástica, Contendo Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, De Acordo Com As Portarias Do Ministério Da Agricultura E Saúde. Resfriado. Validade de no mínimo 6 meses na entrega.	447668	KG	05	R$ 37,69	R$ 188,45
08	**Leite condensado integral (8% de gordura),** acondicionado em embalagem primária de 395g (lata ou caixinha): Consistência cremosa, cor, cheiro e sabor característico, livre de impurezas, isento de ranço, fungos ou bolores - Rotulagem: Deve conter informações nutricionais, marca, composição e registro no MAPA. Prazo de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega.	464014	UN	150	R$ 6,36	R$ 954,00
	Maionese tipo tradicional 500 GR, o produto deverá atender aos seguintes requisitos de qualidade e composição: **Aspecto/Consistência:** Cremosa, textura firme, homogênea e livre de separação de fases. **Cor, Cheiro e Sabor:** Características próprias do produto, cor esbranquiçada a levemente amarelada, isento de ranço,					

09	odores ou sabores estranhos. **Ingredientes base:** Óleos vegetais, água, ovos pasteurizados, vinagre, açúcar, sal, suco de limão e especiarias. Poderão conter aditivos regulamentados pela ANVISA (espessantes e conservadores). **Apresentação:** Embalagem primária em pote de vidro ou plástico atóxico, resistente, vedado hermeticamente para garantir a conservação do produto. Validade superior a 6 meses a partir da data de entrega.	459658	PT	40	R$ 5,55	R$ 222,00
10	**Queijo tipo muçarela**, de origem nacional, produzido a partir de leite de vaca pasteurizado. O produto deverá atender rigorosamente ao RTIQ (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade) vigente, apresentando: **Aspecto:** Massa filada, macia, elástica, sem buracos ou olhaduras. **Cor:** Do branco ao levemente amarelado, homogênea. **Sabor e Odor:** Característicos, suaves, levemente salgados, isentos de odores ou sabores estranhos. **Ingredientes Básicos:** Leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho (ou coagulantes), cloreto de cálcio e cloreto de sódio (sal). **Classificação:** Queijo de média umidade. Validade de no mínimo 6 meses na entrega.	446633	KG	30	R$ 45,54	R$ 1.366,20
11	**Bacon produzido a partir de cortes suínos selecionados (barriga ou pernil), curado e defumado**. Deve apresentar proporção equilibrada e harmoniosa entre carne magra e gordura, sendo vedada a entrega de lotes compostos majoritariamente por sebo, cartilagens, glândulas ou tecidos. Apresentação **obrigatoriamente em cubos padronizados** (tamanho aproximado de 1cm x 1cm). **Não serão aceitos:** retalhos disformes, aparas de pontas de peças, fatias quebradas ou tiras finas de pele. **Processamento e Conservação:** Produto devidamente defumado e resfriado ou congelado na origem. Deve ser isento de excesso de umidade livre (água solta na embalagem que eleve o	447664	KG	10	R$ 25,70	R$ 257,00

	peso artificialmente. Validade superior a 6 meses a partir da data de entrega.					
12	**Tapioca** obtida a partir da fécula de mandioca, apresentando-se na forma de **flocos granulados/grãos duros e irregulares**. O produto deve ser composto por 100% de fécula de mandioca derivada de raízes sadias, limpas e bem lavadas. **Isenta de:** misturas com farinhas de outros vegetais (como trigo ou milho), adição de açúcares, corantes, conservantes ou qualquer aditivo químico artificial. Acondicionada em saco plástico transparente de polietileno atóxico, resistente ao impacto e vedado hermeticamente, com **peso líquido de 500g, validade 8 meses a partir da data de entrega.**	459082	PA	10	R$ 4,89	R$ 48,90
13	**Gelatina alimentícia em pó**, **100% pura, incolor e sem sabor**, obtida de colágeno de origem animal. Pó fino, seco, homogêneo, de fácil hidratação e alta capacidade gelificante (mínimo de 240 Bloom). Após dissolvida, deve apresentar aspecto límpido, transparente, com brilho e totalmente neutro em aroma e sabor. **Expressamente vedada** a adição de açúcares, adoçantes, corantes, aromatizantes, amidos ou conservantes artificiais. Acondicionada hermeticamente em embalagem plástica ou laminada resistente de padrão comercial. Prazo de validade mínimo de 12 meses na data de entrega. Embalagem 0,12g.	462722	UN	100	R$ 3,01	R$ 301,00
14	**Feijão de corda seco**, **classe em grão, Tipo 1**, constituído de grãos sadios, limpos, maduros e da safra atual. Apresentação com tamanho, formato e coloração clara uniformes, teor de umidade entre 12% e 14%. Isento de mofo, carunchos, detritos terrosos, pedras, sementes de outras espécies, grãos mofados ou ardidos. Envasado em embalagem plástica primária transparente de polietileno atóxico, resistente e hermeticamente	464565	KG	10	R$ 15,00	R$ 150,00

	fechada com **peso líquido de 1 kg**. Registro regularizado nos órgãos de fiscalização sanitária (ANVISA/MAPA). Prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega					
15	**Molho de soja shoyu tradicional,** obtido por meio da fermentação natural da soja e do trigo. Aspecto líquido cor escura (castanha a preta), límpido, homogêneo, com brilho característico e sem sedimentos ou decantação no fundo do recipiente. Aroma pronunciado e sabor salgado equilibrado, característicos de fermentação natural, livre de notas ácidas estranhas ou gosto excessivamente químico. Sem o uso exclusivo de corante caramelo e aromatizantes artificiais como substitutos do processo de fermentação. Acondicionado em frasco plástico (PET) ou vidro atóxico, resistente e hermeticamente fechado. Prazo de validade mínimo de 12 meses na data da entrega. Embalagem 900ml.	459653	GF	24	R$ 7,85	R$ 188,40
16	**Molho inglês**, composição básica vinagre, açúcar e sal, ingredientes complementares extrato de carne, molho de soja, condimentos, especiarias e corante. Prazo de validade mínimo de 12 meses na data da entrega. Embalagem 900ml.	459655	FC	24	R$ 5,78	R$ 138,72
17	**Farinha de trigo, tipo 1:** Obtida a partir de grãos de trigo sãos, limpos e em perfeito estado de conservação. Enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente. Sem fermento. Aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, com odor e sabor característicos. Isenta de umidade, mofo, grumos, resíduos terrosos, parasitas, larvas ou sujidades. Embalagem primária de **1 kg**, hermeticamente fechada, contendo identificação do produto, lote, dados do fabricante, tabela nutricional e registro nos órgãos competentes. Validade mínima de **6 meses** no ato da entrega.	465332	KG	30	R$ 3,70	R$ 111,00
	Presunto cozido, com capa de gordura ou sem capa de gordura:					

18	Obtido exclusivamente de pernil de suínos, desossado, industrializado, cozido. Aspecto, cor, odor e sabor próprios, sem glúten e sem lactose. Textura firme e homogênea. Com valor energético **entre 35 a 38 kcal, gordura 1,0 g a 1,2g e sódio 388mg a 400mg**, Sem adição de excesso de água ou amido além do permitido pela legislação vigente. Isento de parasitas, sujidades e substâncias nocivas à saúde. Resfriado. Embalagem original de fábrica, hermeticamente fechada, com rotulagem clara constando identificação do produto, lote, carimbo de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM), dados do fabricante, tabela nutricional e data de validade. O produto deve ser entregue sob temperatura de refrigeração adequada. Validade mínima de 2 meses no ato da entrega.	447746	KG	20	R$ 31,60	R$ 632,00
19	**Adoçante dietético** de uso geral, aspecto físico líquido, transparente e homogêneo, composto obrigatoriamente pelo **blend de edulcorantes Glicosídeos de Esteviol (Stevia) e Sucralose**. Fórmula com alto poder de dulçor, de sabor equilibrado e agradável próximo ao do açúcar, **isenta de sabor residual amargo** ou metálico. Zero calorias e livre de açúcares, glúten e lactose. Acondicionado em frasco plástico atóxico de **65ml a 100ml com bico dosador** conta-gotas e tampa hermética de rosca. Rótulo em conformidade com as normas da ANVISA, contendo dados do fabricante, lote, tabela nutricional e datas. Prazo de validade mínimo de 12 meses na data da entrega.	236197	FC	40	R$ 8,49	R$ 339,60
20	**Trigo para kibe (farinha de trigo burgol)**, obtido a partir de grãos de trigo limpos, sãos, dessecados e triturados de forma uniforme. O produto deve apresentar coloração amarelada ou parda característica, odor e sabor próprios, com ausência de ranço ou mofo. Deve estar totalmente livre de parasitas, larvas, sujidades, detritos vegetais ou quaisquer corpos estranhos à sua composição. Acondicionado em	229978	KG	10	R$ 8,00	R$ 80,00

	embalagem plástica resistente, hermeticamente fechada. A rotulagem deve atender integralmente às normas da ANVISA, constando lote, data de fabricação e prazo de validade mínima de 8 meses na data da entrega.					
21	**Miúdo de ave (coração de frango)**, devidamente limpo com a remoção de excessos de gordura externa e coágulos de sangue. Estado de conservação: congelado individualmente (IQF). Embalagem plástica vedada contendo identificação de lote, carimbo de inspeção sanitária federal (SIF) Prazo de validade mínimo de 12 meses na data da entrega	447640	KG	30	R$ 29,52	R$ 885,60
22	**Amendoim torrado, sem pele, sem sal, tipo 1**, composto de grãos inteiros, sãos e limpos. O produto deve apresentar cor, cheiro e sabor próprios, com textura crocante, sendo totalmente isento de mofos, ranço, sujidades, larvas, insetos ou fragmentos estranhos. Acondicionado em embalagem primária hermeticamente fechada A rotulagem deve conter a identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses na data da entrega.	464534	KG	05	R$ 18,59	R$ 92,95
23	**Linguiça calabresa defumada grossa**, elaborada exclusivamente com carne suína curada e temperos característicos. Massa homogênea, firme ao corte, livre de ossos, cartilagens ou glândulas. Coloração avermelhada uniforme, sabor e aroma pronunciados de defumação, sem notas de ranço. Vedado o uso de amido ou extensores. **Obrigatoriamente registrada no Serviço de Inspeção Oficial (SIF, SIE ou SIM)**. Na embalagem deverá constar os **Dados técnicos de referência por porção de 50g: valor energético: de 135 a 173kcal, carboidratos: 0,7 a 1,0g, proteínas: 8,7 a 8,8g, gorduras totais: 11,0 a 15,0g e sódio: 524 a 680mg**. Entregue em estado resfriado e	447702	KG	20	R$ 27,37	R$ 547,40

	acondicionada hermeticamente em embalagem plástica resistente de padrão comercial. Validade mínima de 60 dias no ato da entrega.					
24	**Embutido de carne cozido, tipo salsicha para hot dog,** obtido de massas de carne de espécies de açougue (aves, suínos e/ou bovinos). Adicionado de ingredientes e condimentos triturados e misturados de forma homogênea, **Aspectos Sensoriais:** Deve apresentar consistência firme, textura homogênea, cor, cheiro e sabor característicos do produto. Não deve conter miúdos em sua composição (como moela, coração, fígado) (ou especificar se aceita, conforme a necessidade nutricional e orçamentária do órgão). Resfriada ou Congelada, não serão aceitos produtos que apresentem sinais de descongelamento prévio ou recongelamento. **Certificação e Inspeção:** Obrigatoriamente inspecionado e registrado junto ao órgão oficial competente, apresentando o selo do **Serviço de Inspeção Federal (SIF)** ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (**SISBI**). • **Embalagem Primária:** Acondicionada a vácuo em embalagem plástica, flexível, transparente, atóxica, resistente e hermeticamente fechada. validade mínima de 3 meses no ato da entrega.	447702	KG	25	R$ 7,58	R$ 189,50
25	**Pimentão in natura, variedade amarelo**, de primeira qualidade. O produto deve se apresentar inteiro, são, limpo, firme, com pedúnculo, formato bem desenvolvido e casca com pele lisa e brilhante. Fornecido em embalagens adequadas que preservem o frescor e a integridade física do alimento.	463802	KG	01	R$ 14,00	R$ 14,00

26	**Pimentão in natura, variedade vermelho**, de primeira qualidade. O produto deve se apresentar inteiro, são, limpo, firme, com pedúnculo, formato bem desenvolvido e casca com pele lisa e brilhante. Fornecido em embalagens adequadas que preservem o frescor e a integridade física do alimento.	463802	KG	01	R$ 23,00	R$ 23,00
27	**Batata inglesa in natura**: Produto de primeira qualidade, fresco, graúdo ou de tamanho médio a grande, limpo e lavado, com coloração amarelada uniforme típica da variedade. Deve apresentar consistência firme, casca lisa, íntegra e sem brotos. Isenta de danos físicos ou mecânicos (cortes, rachaduras ou amassados), sem sinais de podridão, mofos, áreas esverdeadas ou pontos indicativos de germinação. Livre de terra aderida, sujidades, corpos estranhos, pragas ou larvas.	463754	KG	20	R$ 4,28	R$ 85,60
28	**Kiwi - De Primeira Qualidade, in natura.** Grau de amadurecimento médio deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos e maduros. Bem formados, limpos, sadios, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas, doenças e estar perfeito estado de maturação e conservação.	464339	KG	05	R$ 36,31	R$ 181,55
29	**Morango – De Primeira Qualidade, in natura**. Grau de amadurecimento médio deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos e maduros. Bem formados, limpos, sadios, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas, doenças e estar perfeito estado de maturação e conservação.	464328	KG	05	R$ 30,00	R$ 150,00
	Melão – Espécie Orange, de primeira qualidade, inteiro, ausência de cortes					

30	na casca, machucados, parasitas e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	464420	KG	05	R$ 6,36	R$ 31,80
31	**Manga -** Espécie Tommy, de primeira qualidade, grau de maturação média, inteira, polpa firme, ausência de cortes Na casca, machucadas, parasitas, bolores e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	464406	KG	05	R$ 5,90	R$ 29,50
32	**Batata inglesa in natura**, **variedade tipo bolinha (diâmetro equatorial menor que 33 mm)**, de primeira qualidade, fresca, firme e intacta. tubérculos limpos, escovados, com tamanho e conformação uniformes, sem sinais de brotamento ou umidade externa livre. Isenta de defeitos aparentes graves como esverdeamento, arroxeamento, podridão, lesões físicas/mecânicas (cortes ou rachaduras) e pragas. Apresentação com polpa intacta e maturação ideal para consumo imediato. Acondicionada em embalagem própria resistente (saco plástico transparente ou rede comercial) de **1 kg.**	468302	KG	10	R$ 11,96	R$ 119,60
33	**Alface, Tipo Roxa** –de primeira qualidade, frescas, com folhas integras e limpas e coloração uniformes. livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	463836	KG	03	R$ 10,00	R$ 30,00
34	**Alface, Tipo Crespa** –de primeira qualidade, frescas, com folhas integras e limpas e coloração uniformes. livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas	463832	KG	03	R$ 15,50	R$ 46,50

	sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.					
35	**Repolho – Tipo Roxo**, de primeira qualidade, frescas, com folhas integras e limpas e coloração uniformes. livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	463829	KG	03	R$ 5,00	R$ 15,00
36	**Creme vegetal líquido industrializado tipo Chantilly**, pronto para bater, composto por gordura vegetal interesterificada, açúcar e estabilizantes. Apresentação homogênea, lisa, com sabor suave de baunilha/nata e excelente estabilidade e rendimento pós-batimento (ponto de bico). Isento de amido ou espessantes artificiais que comprometam a qualidade. Envasado em embalagem cartonada longa vida (tipo Tetra Pak) de 1 litro. Validade mínima de 6 meses na entrega.	466074	CX	05	R$ 19,80	R$ 99,00
37	**Cacau em pó 100% puro**, obtido da moagem da amêndoa de cacau limpa e parcialmente desengordurada. Apresentação em pó fino, homogêneo, seco, perfeitamente solúvel, de cor marrom-escura e sabor intensamente amargo característico. Livre de açúcar, maltodextrina, amidos, farináceos, aromatizantes ou corantes. Envasado hermeticamente em embalagem plástica ou aluminizada resistente de 200gr. Prazo de validade mínimo de 12 meses na entrega.	463532	CX	10	R$ 29,00	R$ 290,00
38	**Massa Fresca Para Pastel** – Ingrediente: Farinha De Trigo Enriquecida Com Ferro E Ácido Fólico, Água, Margarina, Sal, Reguladores De Acidez: Acido Lático E Ácido Fumário, Conservantes: Sorbato De Potássio E Propinato De Cálcio, Corante Betacaroteno, Melhorador De Farinha	462244	PA	10	R$ 7,39	R$ 73,90

	Cloridato L-Cistíena. (Validade Superior A 30 Dias) (Pacote 500gr).					
39	**Salgados Diversos** Tipo Barquete: Apresentação Assado Aplicação Alimentação Formato Canoinhas. 7cm X 3cm 1,5profundidade- Cx 40un. Prazo de validade mínimo de 30 dias na entrega.	443421	CX	8	R$ 24,90	R$ 199,20
40	**Melado legítimo**, obtido exclusivamente pela evaporação e concentração do caldo de cana-de-açúcar. Aspecto líquido denso, viscoso, perfeitamente homogêneo e de textura lisa, sem sinais de cristalização grosseira. Coloração castanha a castanha-escura uniforme e brilho característico. Sabor intensamente doce e aroma próprio da cana-de-açúcar, livre de ranço, azedo ou notas de queimado. **Expressamente vedada** a adição de glicose comercial, xaropes artificiais, amidos, corantes ou conservantes. Acondicionado hermeticamente em garrafa ou pote plástico/vidro atóxico resistente de padrão comercial. Prazo de validade mínimo de 10 meses na data de entrega. Embalagem 500gr	604518	UN	02	R$ 24,00	R$ 48,00
41	**Pão tipo tortilha Wrap, tradicional.** Discos de massa finos, maleáveis, cozidos uniformemente, que não quebrem ou rachem ao serem dobrados ou enrolados. Embalagem em atmosfera modificada contendo aproximadamente 297g, hermeticamente fechada, garantindo a integridade, maciez e ausência de bolor. Prazo de validade residual superior a 30 dias na entrega.	460409	PA	10	R$ 12,25	R$ 122,50
	Queijo cremoso tipo Cream Cheese tradicional, obtido a partir de leite de vaca integral pasteurizado e creme de leite pasteurizado. Deve ser fabricado com ingredientes de primeira qualidade, contendo fermento lático, sal e					

42	estabilizantes permitidos pela legislação. **Não serão aceitos:** produtos com adição de amido modificado, gordura vegetal, soro de leite em pó, espessantes artificiais em excesso ou quaisquer subprodutos que descaracterizem o padrão de identidade e qualidade (PIQ) do legítimo cream cheese. Pote De 150g. Prazo de validade superior a 30 dias na entrega.	446653	PT	10	R$ 11,80	R$ 118,00
43	**Geleia de amora de primeira qualidade,** preparada com frutas sadias, limpas e maduras. Deve apresentar alta concentração de fruta (mínimo de 50% de polpa/fruta inteira na composição), açúcar refinado ou cristal, pectinantes e acidulantes permitidos pela legislação. **Isenta de:** corantes artificiais, aromatizantes artificiais, amido, gelatinas ou outros espessantes que descaracterizem a consistência natural da geleia de fruta. Prazo validade mínimo: 12meses (pote 300g).	475568	KG	05	R$ 16,80	R$ 84,00
44	**Cenoura de primeira qualidade**, **formato mini/baby,** Cenoura mini (tipo baby), in natura, obtida a partir de raízes miniaturas ou por processo de torneamento/processamento mínimo de raízes jovens. O produto deve ser de primeira qualidade (Classe Extra), fresco, firme e com coloração alaranjada intensa e uniforme, típica da variedade. Deve apresentar formato e tamanho homogêneos. As raízes devem estar fisiologicamente desenvolvidas, inteiras, sãs e limpas.	463775	KG	05	R$ 9,94	R$ 49,70
45	**Mix de frutas vermelhas congeladas**, obtido a partir de frutas selecionadas, sãs, limpas e maduras. Composto por um blend de morangos, amoras, mirtilos e framboesas inteiras (ou em pedaços uniformes no caso do morango). O processo de congelamento deve ser do tipo rápido e individual (IQF), garantindo que as frutas mantenham sua integridade física, cor, sabor e aroma característicos após o degelo, sem	464524	KG	04	R$ 30,27	R$ 121,08

	estarem aglomeradas em blocos compactos de gelo. O produto deve ser totalmente isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, terra, mofos ou fermentação. Acondicionado em embalagem plástica flexível, resistente e hermeticamente selada. A rotulagem deve atender às normas da ANVISA, trazendo de forma clara a identificação do lote, datas de fabricação, prazo de validade e carimbo/registro do órgão competente da agricultura ou saúde.					
					VALOR TOTAL	**R$ 10.363,85**

1.2. Em caso de divergência entre as especificações do serviço descritas no Sistema de Dispensa Eletrônica e as especificações técnicas constantes no Termo de Referência, o licitante deverá obedecer a este último.

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

Prazo de vigência

1.5. O prazo de vigência da contratação é de **90(noventa) dias** contados do envio da Nota de Empenho ao fornecedor, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021

1.6. Ao elaborar sua proposta a licitante deverá considerar as informações constantes no campo “especificações”, dos itens acima. Qualquer discordância entre a descrição do CATMAT/CATSER (Catálogo de Materiais/Serviços do Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais – SIASG) e a do Termo de Referência, prevalecerá a descrição constante neste Termo de Referência.

1.7. Os custos de transporte, entrega, instalação e descarga, deverão compor o valor do objeto.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2.Aquisição de gêneros alimentícios, para a Gestoria de Municiamento desta Diretoria de Ensino. Visando ao preparo e fornecimento de refeições diárias (café da manhã e almoço) para o efetivo de 130 militares e civis da Diretoria de Ensino da Marinha (DEnsM) e da Diretoria de Assistência Social da Marinha (DASM), pelo período estimado de até 02 (dois) meses. A manutenção do fluxo de suprimentos de subsistência é indispensável para garantir a higidez física do pessoal e a continuidade das atividades administrativas e acadêmicas desta Diretoria, evitando-se o risco de descontinuidade do serviço público

2.3. A compra fundamenta-se no Estatuto dos Militares (Lei nº 6.880/1980), o qual estabelece que o militar em atividade tem direito à alimentação fornecida pelo Estado, sendo dever das Forças Armadas prover a manutenção do efetivo. Fundamenta-se, também, nos preceitos do Manual de Alimentação das Forças Armadas (Portaria Normativa nº 219/MD), que institui os aportes calóricos e diretrizes nutricionais específicos para militares em tempo de paz.

2.4. A gestoria de municiamento da DEnsM fornece diariamente café, almoço e lanche para 130 pessoas, dentre miliares e servidores civis da Diretoria de Ensino da Marinha (DEnsM) e Diretoria de Assistência Social da Marinha (DASM). A medida visa garantir alimentação nutricionalmente balanceada, atendendo às atividades de treinamento e operacionalidade, de modo a assegurar e a não comprometer a continuidade das atividades das OM. Os itens 28 a 45 visam a atender a demanda do evento institucional em alusão ao aniversário da Diretoria de Ensino da Marinha.

2.3.Justifica-se a contratação dos **itens 1 a 27** constantes no Termo de Referência visando suprir as necessidades da **Gestoria de Municiamento** no tocante **ao preparo e fornecimento** das refeições diárias (café da manhã e almoço) para o efetivo de 130 militares e civis da **Diretoria de Ensino da Marinha (DEnsM) e da Diretoria de Assistência Social da Marinha (DASM)**, pelo período estimado de até **02 (dois) meses**. A manutenção do fluxo de suprimentos de subsistência é indispensável para garantir a higidez física do pessoal e a continuidade das atividades administrativas e acadêmicas desta Diretoria, evitando-se o risco de descontinuidade do serviço público essencial.

2.4. Justifica-se a aquisição dos **itens 28 a 45** do referido instrumento a fim de atender à demanda extraordinária da **Gestaria de Municiamento** para o suporte logístico e nutricional do **evento institucional complementar** em alusão ao **Aniversário da Diretoria de Ensino da Marinha**. A contratação desses itens específicos fundamenta-se na necessidade de representação institucional e integração do corpo funcional da OM, com previsão de público-alvo estimado em 70 participantes, conforme planejamento estratégico do evento.

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

3.1. A descrição da solução encontra-se pormenorizada em tópico específico deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratada será responsabilizada por qualquer prejuízo que venha causar a este órgão em virtude de ter suas atividades suspensas, paralisadas ou proibidas por falta de cumprimento de normas ambientais ligadas à comercialização do produto deste Termo de Referência.

4.2. Os itens deste Termo de Referência é de participação exclusiva de microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), nos termos do inciso I, art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006, de 14 de dezembro de 2006.

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.Os bens em questão não se enquadram nos critérios de sustentabilidade que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

Garantia da contratação

4.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de início de entrega do bem: é de **03(três) dias,** contados do envio da Nota de Empenho ao fornecedor, em remessa única.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos **07 (sete) dias** de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja assinalado, ressalvas situações de caso fortuito e força maior.

Local e horário que os bens deverão ser entregues:

5.3. Praça Barão de Ladário, s/nº, edifício Almirante Tamandaré 5ª andar – Centro, RJ.

CEP: 20091-000, das 8:00 às 16:00hrs

Suboficial Reinaldo ou Sargento Rodolfo – Tel 2104-5647

e-mail: reinaldo.costa@marinha.mil.br, rodolfo.reis@marinha.mil.br, jhonata.celestino@marinha.mil.br

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.4. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

5.5. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.

5.6. A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

5.7. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.

5.8. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.

5.9. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.

5.10. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até **07 (sete) dias úteis**, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.

5.11. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

5.12. Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

5.13. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.

5.14. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

5.15. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Não se aplica.

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 ou 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;

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, 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 subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **1% (um por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **60 (sessenta) dias**.

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

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do 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 a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

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 que dela provierem para o Contratante; 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 autoridade competente definidos na referida Lei.

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.12. O Contratante 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 por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e 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 Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE 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(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **7(sete) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **10(dez) dias úteis**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **15 (quinze)** dias úteis.

8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.7. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

8.10. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

8.11. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.12. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

8.12.1. o prazo de validade;

8.12.2. a data da emissão;

8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;

8.12.5.o valor a pagar; e

8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.13. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;

8.14. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de

acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.15.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.16. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, 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 do Contratante.

8.17. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, 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.

8.18. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

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

Prazo de pagamento

8.20. O pagamento será efetuado no prazo de até **10 (dez) dias úte**is contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.21. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de correção monetária.

Forma de pagamento

8.22. pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

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

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

8.25. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.[A5]

8.26. O Contratado 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.

Cessão de Crédito

8.27. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

8.27.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

8.27.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização

dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

8.27.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

8.27.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

8.27. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta[A1]

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de , na modalidade **LICITAÇÃO,** na modalidade **DISPENSA DE LICITAÇÃO,** sob a forma **ELETRÔNICA,** com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO.**

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será **integral.**

Exigências de habilitação

9.3. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.4. pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.5. empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.6. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

9.7. sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;[A6]

9.8. sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

9.9. sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.10. filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.11. sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

9.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.18. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.21. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.22. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.23. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas :

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.24. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 5% do valor total estimado da contratação.

9.25. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;

9.26. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.27. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.28. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é **R$ R$ 10.363,85 (Dez mil trezentos e sessenta e três reais e oitenta e cinco centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela contida neste Termo de Referência.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

Não se aplica.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Não se aplica

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.

Despacho: Gestor de municiamento

Documento assinado digitalmente
gov.br
REINALDO COSTA DIAS
Data: 03/11/2026 13:35:35-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

REINALDO COSTA DIAS
Responsável pela contratação direta

Despacho: Ordenador de Despesas

Documento assinado digitalmente
gov.br
WAGNER GUEDES ABRANTES
Data: 03/11/2026 14:02:41-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

WAGNER GUEDES ABRANTES
Autoridade competente