MARINHA DO BRASIL
COLÉGIO NAVAL

DEPARTAMENTO DE INTENDÊNCIA
DIVISÃO DE MUNICIAMENTO

TERMO DE REFERÊNCIA

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – FORMATURA DOS ALUNOS 2026

(Processo Administrativo nº 63141.004019/2026-88)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. A presente contratação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios destinados à Divisão de Municiamento do Colégio Naval, conforme especificações, quantidades e demais condições estabelecidas neste instrumento, visando atender aos eventos de formatura dos alunos do Colégio Naval, a serem realizados em 12 de dezembro de 2026, de acordo com a tabela abaixo e em conformidade com as exigências aqui descritas.

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	CATMAT	UNIDADE	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Frios Variedade: Salame, Tipo: Italiano, Apresentação: Fatiado, Estado de Conservação: Resfriado(a).	481100	KG	30	R$ 138,09	R$ 4.142,70
02	Geleia Tipo: Frutas, Sabor: Variado, Característica Adicional: Sem corantes ou conservantes. Sachê de 15 g.	462699	SACHÊ 15 G	5.000	R$ 0,68	R$ 3.400,00
03	Fruta Tipo: Morango, Apresentação: Natural. Morango in natura, de primeira qualidade, fresco, com coloração vermelha uniforme e brilhante em pelo menos ¾ da superfície. Os frutos devem estar inteiros,	464328	KG	15	R$ 35,00	R$ 525,00

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência – Aquisições – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

	firmes, com cálice (sépalas) verde e aderido, tamanho médio a grande e grau de maturação adequado ao consumo. Não pode apresentar sujidades, mofo, podridão, frutos amassados ou machucados, umidade excessiva, insetos ou larvas. Deve ser acondicionado em bandejas plásticas limpas e próprias para alimentos, com identificação do produtor ou fornecedor.					
04	Fruta Tipo: Kiwi, Apresentação: Natural. Kiwi in natura, de primeira qualidade, fresco, com tamanho médio e uniforme e casca íntegra, com pilosidade característica. A polpa deve estar verde e firme, em grau de maturação adequado ao consumo (cedendo levemente à pressão). Não pode apresentar sujidades, insetos, parasitas, danos mecânicos, manchas, rachaduras, podridão ou amolecimento excessivo. Deve ser acondicionado em embalagem própria, limpa e que preserve a integridade do produto.	464339	KG	10	R$ 25,0950	R$ 250,95
05	Fruta Tipo: Abacaxi pérola, Apresentação: Natural. Abacaxi in natura, de primeira qualidade, fresco, com peso mínimo de 1,5 kg por unidade, coroa única, verde e íntegra, e casca sem rachaduras. A polpa deve estar firme e suculenta, em grau de maturação adequado ao consumo (casca com início de amarelecimento). Não pode	464374	KG	30	R$ 8,92	R$ 267,60

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência – Aquisições – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

	apresentar sujidades, insetos, parasitas, podridão, manchas escuras, danos mecânicos ou fisiológicos nem sinais de fermentação.					
06	Fermento Tipo: Químico, Apresentação: Pó. Embalagem de 100 g. Fermento químico em pó, composto de amido de milho ou fécula de mandioca, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, podendo conter carbonato de cálcio. O produto deve estar seco, em pó fino e homogêneo, sem grumos, umidade ou sujidades. A embalagem deve ser original do fabricante, hermeticamente fechada, resistente e própria para alimentos (lata ou pote plástico com tampa). O rótulo deve trazer identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, peso líquido, lote, data de fabricação e validade, conforme a legislação sanitária vigente (ANVISA). Na data da entrega, o produto deve ter validade mínima de 6 meses.	459586	EMB 100 G	60	R$ 4,90	R$ 294,00
07	Fermento Tipo: Biológico seco, Apresentação: Pó granulado. Embalagem de 500 g. Fermento biológico seco instantâneo, composto de levedura Saccharomyces cerevisiae, podendo conter emulsificante (monoestearato de sorbitana). Indicado para panificação. O produto deve estar em grânulos finos, de coloração bege-clara, sem	459596	EMB 500 G	40	R$ 15,60	R$ 624,00

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência – Aquisições – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

	umidade, grumos ou sujidades. A embalagem deve ser original do fabricante, a vácuo, intacta e própria para alimentos. O rótulo deve trazer identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, modo de uso, peso líquido, lote, data de fabricação e validade, conforme a legislação sanitária vigente (ANVISA). Na data da entrega, o produto deve ter validade mínima de 6 meses.					
08	Queijo Origem: De vaca, Variedade: Brie, Apresentação: Peça	446669	KG	4	R$ 139,30	R$ 557,20
09	Queijo Origem: De vaca, Variedade: Provolone, Apresentação: Peça	446680	KG	6	R$ 93,83	R$ 562,98
10	Queijo Origem: De vaca, Variedade: Emmenthal, Tipo: Maturado, Apresentação: Peça, Processamento: Pasteurizado	454304	KG	4	R$ 144,00	R$ 576,00
11	Queijo Origem: De vaca, Variedade: Gorgonzola, Apresentação: Peça	446665	KG	10	R$ 132,49	R$ 1.324,90
12	Queijo Origem: De vaca, Variedade: Gouda, Apresentação: Peça	446666	KG	3	R$ 109,99	R$ 329,97
13	Queijo Origem: De búfala, Variedade: Muçarela, Tipo: Fresco, Apresentação: Peça	446678	KG	3	R$ 85,00	R$ 255,00
14	Salgados Diversos Tipo: Coxinha, Apresentação: Frito, Aplicação: Alimentação, Sabor: Frango, Peso: 20 g, Características Adicionais: Pronto para consumo. Salgado tipo	610522	CENTO	200	R$ 28,995	R$ 5.799,00

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência – Aquisições – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: DEZ/2025

	coquetel, pré-frito e congelado, pronto para consumo após aquecimento, com massa de boa qualidade e recheio de frango, peso unitário aproximado de 20 g. Fornecido em centos, em embalagens originais, íntegras e próprias para alimentos, com rotulagem contendo identificação do produto e do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação, prazo de validade e modo de preparo, conforme a legislação sanitária vigente. Deve ser transportado e entregue congelado, na temperatura indicada pelo fabricante, sem sinais de descongelamento.					
	TOTAL PREVISTO PARA AQUISIÇÃO					R$ 18.909,30

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, e não se enquadram como bens de luxo, nos termos do art. 20 da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021, por se tratar de gêneros de consumo usual em cafés e recepções institucionais, adquiridos em pequenas quantidades.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 90 (noventa) dias, contados da divulgação no PNCP, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

1.4. O instrumento de contrato será substituído pela nota de empenho de despesa, nos termos do art. 95, incisos I e II, da Lei nº 14.133/2021, a qual, juntamente com este Termo de Referência e a proposta do fornecedor, detalhará as regras aplicáveis à contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Ao final de cada ano letivo, o Colégio Naval realiza a cerimônia de formatura de seus alunos, solenidade tradicional que reúne alunos, familiares, militares, servidores, autoridades e convidados, a ser realizada em 12 de dezembro de 2026. O dia da Formatura compreende diversos eventos sob responsabilidade da Divisão de Municiamento, entre eles a mesa de café, o café da manhã reforçado e o preparo de refeições para as equipes de apoio. Os frios, queijos, frutas e geleias destinam-se à mesa de café e ao café da manhã

reforçado; os fermentos, ao preparo dos pães e bolos servidos nesses eventos; e os salgados, congelados e pré-fritos, serão aquecidos no dia do evento. Os fermentos e a geleia destinam-se exclusivamente ao evento, não se confundindo com o abastecimento ordinário do rancho.

2.2. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

2.3. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual de 2026, item nº 55/2026.

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

3.1. A aquisição dos itens destinados aos eventos da Formatura dos Alunos tem suas peculiaridades, por reunir gêneros perecíveis (salame, queijos, frutas in natura e salgados congelados), que exigem padrão de qualidade, conservação adequada e entrega próxima à data dos eventos, e gêneros não perecíveis de uso culinário.

3.2. A contratação por dispensa eletrônica mostra-se a solução mais adequada, considerado o ciclo de vida do objeto, por se tratar de bens comuns, amplamente ofertados no mercado, de valor compatível com o art. 75, II, da Lei nº 14.133/2021. O ciclo de vida dos bens encerra-se com o seu consumo nos eventos, cabendo à Administração apenas a destinação adequada das embalagens e resíduos, conforme o item 4.1.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, os bens deverão ser fornecidos preferencialmente em embalagens recicláveis, adequadas ao transporte e à conservação, de forma a minimizar o desperdício de alimentos, em consonância com o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

Indicação de marcas ou modelos

4.2. Não haverá indicação de marcas ou modelos.

Da exigência de amostra

4.3. Não serão exigidas amostras. Durante a fase de apresentação das propostas será solicitada foto do objeto ofertado.

Da exigência de carta de solidariedade

4.4. Não será exigida carta de solidariedade.

Subcontratação

4.5. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.6. Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte

4.7. Nos termos do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, a presente contratação, cujos itens possuem valor estimado de até R$ 80.000,00 (oitenta mil reais), será destinada exclusivamente à participação de microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) e microempreendedores individuais (MEI).

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 05 (cinco) dias corridos, contados do recebimento da Nota de Empenho, em remessa única, em data a ser agendada pela Divisão de Municiamento, sendo os itens perecíveis, em especial as frutas in natura e o salame, entregues em data próxima à realização dos eventos.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: COLÉGIO NAVAL – Rua Marquês de Leão, s/nº, Angra dos Reis – RJ, CEP 23909-900. O horário de funcionamento da unidade para recebimento é de segunda a sexta-feira, das 10h às 15h30. Todos os gêneros deverão ser entregues em embalagens originais, íntegras e lacradas, próprias para alimentos, com rotulagem conforme a legislação sanitária vigente (RDC ANVISA nº 727/2022).

5.4. Na data da entrega, os bens deverão atender às seguintes condições de validade e conservação, observadas as boas práticas da RDC ANVISA nº 216/2004:

a) itens 06 e 07 (fermentos): validade mínima de 6 (seis) meses, com transporte em local seco e protegido da umidade;

b) item 02 (geleia): validade de, no mínimo, 2/3 (dois terços) do prazo total indicado pelo fabricante;

c) itens 01 e 08 a 13 (salame e queijos): registro em serviço de inspeção oficial (SIF, SIE ou SISBI-POA), nos termos do Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), validade de, no mínimo, 2/3 (dois terços) do prazo total e transporte sob refrigeração, em veículo adequado, na temperatura indicada pelo fabricante, preservando a cadeia de frio;

d) itens 03 a 05 (frutas in natura): frutas frescas, íntegras, firmes, em grau de maturação adequado ao consumo na data do evento, acondicionadas em embalagens limpas que preservem sua integridade; e

e) item 14 (salgados congelados pré-fritos): validade de, no mínimo, 2/3 (dois terços) do prazo total indicado pelo fabricante, com transporte e entrega congelados, na temperatura indicada pelo fabricante, sem sinais de descongelamento ou recongelamento.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.5. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

5.6. As comunicações entre o órgão e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. O órgão poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

6.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização técnica

6.6. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7. O fiscal técnico anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.8. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.9. O fiscal técnico informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.10. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.11. O fiscal técnico comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização administrativa

6.12. O fiscal administrativo verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.13. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.14. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais.

Gestor do contrato

6.15. Cabe ao gestor do contrato:

6.15.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato, contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais;

6.15.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência;

6.15.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;

6.15.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e

aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações;

6.15.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou setor com competência para tal, conforme o caso;

6.15.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração; e

6.15.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

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 (art. 156, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

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 (art. 156, § 4º);

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 (art. 156, § 5º);

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. moratória, para a infração descrita na alínea "d", de 2% (dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;

7.2.4.2. compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c", de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação;

7.2.4.3. compensatória, para a infração descrita na alínea "b", de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação;

7.2.4.4. compensatória, em substituição à multa moratória, para a infração descrita na alínea "d", de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação;

7.2.4.5. compensatória, para a infração descrita na alínea "a", de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação; e

7.2.4.6. compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h", de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

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 cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) 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 art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade.

7.8.1. Para a garantia da ampla defesa e do contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial e os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta 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: a natureza e a gravidade da infração cometida; as peculiaridades do caso concreto; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; os danos que dela provierem para o Contratante; e 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, 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 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, estendendo-se os efeitos das sanções aos administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, observados 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 aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP).

7.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

7.15. Os débitos do Contratado para com a Administração, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo órgão decorrentes deste ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão, 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 responsável

pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência e da 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 do Termo de Referência e da proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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 10 (dez) 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, 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, 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.

Liquidação

8.9. Recebida a nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, § 3º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

8.10. 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.

8.11. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: o prazo de validade; a data da emissão; os dados do contrato e do

órgão contratante; o período de execução; o valor a pagar; e eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.12. Havendo erro na apresentação da nota fiscal 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, sem ônus ao Contratante.

8.13. A nota fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14. Constatada, junto ao SICAF, situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou apresente defesa, prazo prorrogável uma vez por igual período. Não havendo regularização, serão comunicados os órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal e, persistindo a irregularidade, adotadas as medidas necessárias à extinção contratual, assegurada a ampla defesa. Havendo efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente até a decisão.

Prazo e forma de pagamento

8.15. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.16. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento e a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA.

8.17. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado, considerando-se data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária.

8.18. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável. O Contratado optante pelo Simples Nacional não sofrerá a retenção quanto aos tributos abrangidos por aquele regime, mediante comprovação por documento oficial.

8.19. A presente contratação não permite a antecipação de pagamento. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante e observarão a legislação vigente.

8.20. Não haverá reajuste para esta contratação.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio de contratação direta, por dispensa de licitação na forma eletrônica, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, nos termos

da IN SEGES/ME nº 67/2021, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item, com base no seguinte fundamento: o valor total estimado da contratação (R$ 18.909,30) é inferior ao limite de R$ 65.492,11 fixado para 2026 pelo Decreto nº 12.807/2025, conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar.

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será integral, em remessa única.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. O critério de aceitabilidade dos preços unitários máximos será o constante da tabela do item 1.1 deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

9.4. Por se tratar de contratação de valor inferior a 1/4 (um quarto) do limite para dispensa de licitação para compras, a documentação de habilitação fica parcialmente dispensada, nos termos do art. 70, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, de modo a ampliar a participação de fornecedores, em especial de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais.

9.5. Para fins de habilitação, será exigida apenas a comprovação dos seguintes requisitos:

9.5.1. inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

9.5.2. regularidade perante a Fazenda Nacional e a Seguridade Social, mediante certidão conjunta expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (art. 195, § 3°, da Constituição Federal); e

9.5.3. regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

9.6. Não serão exigidas qualificação econômico-financeira, qualificação técnica, regularidade fiscal estadual ou municipal nem regularidade trabalhista.

9.7. A regularidade será verificada preferencialmente por consulta ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF). O fornecedor não cadastrado ou com documento vencido no SICAF poderá apresentar as certidões, emitidas gratuitamente nos sítios eletrônicos oficiais, até o momento da contratação.

9.8. Será verificada, ainda, a inexistência de sanção que impeça a contratação, mediante consulta ao SICAF, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP) e ao Cadastro de Licitantes Inidôneos do Tribunal de Contas da União.

9.9. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; se for a filial, em nome da filial, exceto os documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.10. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes à CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R$ 18.909,30 (dezoito mil, novecentos e nove reais e trinta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela do item 1.1 acima, obtidos na Pesquisa de Preços nº 647/2026 (UASG 762300).

10.2. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratado.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- Gestão/Unidade: 762300
- Fonte de recursos: 1000000000
- Programa de trabalho: 174713
- Elemento de despesa: 339030
- Plano interno: B44101002DD

Angra dos Reis, RJ, na data da assinatura.

Elaborado por:

gov.br Documento assinado digitalmente
MARIANA CARVALHO TARANTO
Data: 19/11/2026 10:58:39-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

MARIANA CARVALHO TARANTO
Segundo-Tenente (RM2-S)
Gestora de Municiamento

Aprovado por:

gov.br Documento assinado digitalmente
WILLY DE SOUZA DELLE VIANNA
Data: 19/11/2026 12:48:57-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

WILLY DE SOUZA DELLÊ VIANNA
Capitão de Mar e Guerra
Ordenador de Despesas