DIRETORIA DE ENSINO DA MARINHA

Termo de Referência 69/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
69/2026	762000-DIRETORIA DE ENSINO DA MARINHA	ALINE PEREIRA DA SILVA	26/11/2026 13:16 (v 0.6)

Status
CONCLUIDO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		63008.001357/2026-01

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

DIRETORIA DE ENSINO DA MARINHA

DISPENSA ELETRÔNICA

(Processo Administrativo n° 63008.001357/2026-01)

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
	Presunto cozido, com capa de gordura ou sem capa de gordura. Obtido exclusivamente de pernil de suínos desossado, curado, industrializado e cozido, em conformidade com a Portaria SDA/MAPA nº 765/2023 (não será aceito apresuntado). Mínimo de 14% de proteína e máximo de 2% de					

01	proteína não cárnea, sem adição de amido. Isento de glúten. Parâmetros nutricionais de referência (100 g): valor energético máximo de 140 kcal, gorduras totais máximas de 6,5 g, sódio máximo de 1.150 mg e proteínas mínimas de 14,0 g. Produto resfriado, acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra e 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. Marcas de referência (art. 41, I, "d", Lei nº 14.133/2021): Similar ou de melhor qualidade ou equivalente às marcas: Sadia, Perdigão, Seara, Frimesa, Rezende, Aurora Mediante apresentação de ficha técnica ou rótulo do fabricante pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar. validade residual de 45 dias a partir da data de entrega.	447771	KG	20	R$ 30,89	R$ 617,80
02	**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 embalagem plástica resistente, hermeticamente fechada. A rotulagem deve atender integralmente às normas da ANVISA, constando lote, data de fabricação e prazo de	280730	KG	10	R$ 10,03	R$ 100,30

	validade mínima de 8 meses na data da entrega.					
03	**Iogurte líquido sabor morango.** Leite fermentado (integral ou parcialmente desnatado) com polpa/preparado de morango, em conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 46/2007, não será aceita bebida láctea fermentada. Parâmetros obrigatórios (base 100 g / porção de 200 g): mínimo de 2,9% de proteínas lácteas, sem adição de gordura vegetal e isento de glúten. Consistência cremosa e homogênea, sem separação de fases, cor rosada e odor/sabor próprios. Embalagem plástica íntegra com tampa rosqueável e lacre inviolável (850 g a 900 g / ~900 ml), constando denominação "Iogurte", carimbo de inspeção oficial (SIF ou SIE/SIM), rotulagem nutricional vigente, lote e validade restante mínima de 20 dias na entrega. Marcas de referência (art. 41, I, "d", Lei nº 14.133/2021): Similar ou de melhor qualidade ou equivalente às marcas: Danone, Nestlé, Itambé, Vigor, Batavo, Paulista Mediante ficha técnica ou rótulo do fabricante pelo vencedor provisório.	446706	GF	15	R$ 16,55	R$ 248,25
	Iogurte com polpa de frutas - bandeja com 6 unidades. Produto lácteo fermentado (iogurte integral ou parcialmente desnatado), de consistência cremosa, elaborado a partir de leite pasteurizado e cultivos lácteos específicos, adicionado de polpa/preparado de frutas					

04	(sabores diversos, ex.: morango, coco ou pêssego). Não será aceita bebida láctea. Composição nutricional esperada (por porção de 80 g a 90 g): valor energético entre 55 kcal e 120 kcal; proteínas mínimo de 2,0 g; carboidratos máximo de 18 g; gorduras totais entre 0,5 g e 4 g (isento de gorduras trans); sódio máximo de 80 mg; e cálcio mínimo de 80 mg. Embalagem primária em bandeja plástica atóxica, íntegra e lacrada com selo aluminizado, contendo 6 potes individuais de 80 g a 90 g cada (peso líquido total de 480 g a 540 g). Rotulagem conforme legislação vigente (ANVISA/MAPA), incluindo rotulagem nutricional frontal quando aplicável, registro no órgão competente (SIF/SIE /SIM), lote e ingredientes. Validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.	446706	BDJ	60	R$ 6,30	R$ 378,00
05	**Granola.** Cereal preparado crocante à base de grãos e cereais integrais (mínimo de aveia em flocos, flocos de milho e/ou arroz), acrescido de frutas secas (como uva-passa, banana desidratada e/ou maçã desidratada), sementes /oleaginosas (linhaça, gergelim, castanhas) e mel ou açúcar mascavo/demerara. Aspecto físico: mistura homogênea de grãos e pedaços crocantes, cor, odor e sabor característicos, isento de ranço, mofo, umidade excessiva, sujidades, parasitas ou larvas. Parâmetros nutricionais (base 100 g do produto): deverá apresentar, conforme tabela nutricional obrigatória, teor mínimo de 6,0 g de fibras alimentares e teor máximo de até 22 g/100 g de açúcares adicionados, 150 mg de sódio e 0 g (zero) de gorduras trans.	444323	KG	10	R$ 25,99	R$ 259,90

	Embalagem: pacote plástico atóxico, resistente e hermético, com rotulagem nutricional obrigatória conforme legislação da ANVISA (RDC nº 429/2020), contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima: 6 (seis) meses a contar da data de entrega					
06	**Filé de tilápia congelado (IQF)** . Em filés limpos, sem pele, sem escamas, sem espinhas, sem cabeça, sem nadadeiras e sem vísceras. Produto congelado individualmente (IQF – Individually Quick Frozen), permitindo o descongelamento fracionado sem formar blocos únicos. Características sensoriais: aspecto firme, não amolecido e não pegajoso; cor branca a levemente rosada característica, sem manchas escuras ou amareladas (queimadura pelo frio); odor próprio e suave, isento de cheiro amoniacal, ranço ou sinais de deterioração. Parâmetros nutricionais (base 100 g do produto): deverá apresentar, conforme tabela nutricional obrigatória (RDC ANVISA nº 429/2020), teor mínimo de 16,0 g de proteínas e teor máximo de 3,0 g de gorduras totais e 110 mg de sódio (sódio intrínseco natural da espécie), sendo isento de adição de salmoura, aditivos retentores de água (polifosfatos) ou conservantes químicos. Teor de glaciamento (gelo): Máximo de 12% , devendo constar o peso líquido drenado (peso real do peixe) na embalagem, conforme Portaria INMETRO e normas do MAPA. Embalagem: saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente, devidamente lacrado, acondicionado em pacote de	448953	KG	30	R$ 31,95	R$ 958,50

	1kg a 2kg, contendo carimbo oficial de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM), lote, data de embalagem e validade. Validade mínima: 10 (dez) meses a partir da data de entrega.					
07	**Peito de peru defumado cozido – peça.** Produto cárneo curado, cozido e defumado, elaborado com carne de peito de peru (Meleagris gallopavo), sem pele e sem ossos, livre de glúten e sem adição de carne mecanicamente separada (CMS), admitida a adição de proteína vegetal e/ou amido dentro dos limites legais (Decreto nº 9.013/2017 e RTIQs do MAPA). Características sensoriais: aspecto firme, textura macia, cor rosada homogênea, odor e sabor característicos, isento de bolores, acidez ou alterações. Parâmetros nutricionais (base 100g – RDC ANVISA nº 429 /2020): mínimo de 11,0 g de proteínas; máximo de 4,5 g de gorduras totais, 1,5 g de gorduras saturadas, 0 g de gorduras trans e 1.250 mg de sódio. Embalagem e rotulagem: peça inteira em embalagem plástica termoencolhível a vácuo, íntegra, sem estufamento ou vazamento, pesando entre 1,5 kg e 5,0 kg. Rótulo completo com tabela nutricional, alergênicos (RDC ANVISA nº 727/2022), fabricação, validade e registro sanitário (SIF, SIE ou SIM/SISBI) válido para o local de entrega. Validade: mínimo de 45 dias a partir da data de entrega.	447790	KG	10	R$ 43,88	R$ 438,80
	Cebola roxa in natura. Hortaliça in natura, curada, sã, limpa, inteira, compacta e firme,					

08	com casca íntegra e raízes aparadas. Classificação: categoria extra ou categoria I, calibre médio a grande (50 mm a 90 mm – Classes 3 e 4, conforme Portaria MAPA nº 427 /2022). Isenta de brotação, podridão, mofo, umidade anormal, pragas, sujidades ou danos mecânicos. Acondicionada em sacos telados ou caixas plásticas vazadas, limpas e resistentes, garantindo ventilação e integridade no transporte.	463780	KG	05	R$ 8,24	R$ 41,20
09	**Tangerina ponkan in natura.** Fruta in natura, de 1ª qualidade, sã, limpa, inteira, firme e desenvolvida, em maturação adequada ao consumo (casca alaranjada característica e polpa suculenta). Calibre médio a grande (diâmetro mínimo de 70 mm ou peso entre 120g e 200g /unidade). Isenta de podridão, mofo, rachaduras, amassados, queimadura solar grave, umidade anormal, pragas, sujidades ou odores estranhos, embalagens próprias para hortifrútis, limpas, resistentes e sem farpas ou pregos que possam ferir os frutos.	464436	KG	05	R$ 5,99	R$ 29,95
10	**Batata inglesa in natura tipo bolinha.** De primeira qualidade, fresca, firme e intacta. D**iâmetro equatorial menor que 33 mm**, 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	468302	KG	10	R$ 11,96	R$ 119,60

	intacta e maturação ideal para consumo imediato.					
11	**Abacate in natura.** Fruto in natura, variedades comerciais convencionais (como fortuna, quintal, geada, breda ou margarida), de 1ª qualidade, são, limpo, inteiro (com pedúnculo íntegro), firme e fisiologicamente desenvolvido, em grau de maturação comercial adequado que suporte o transporte e a conservação até o consumo. Polpa intacta, cremosa e sem fibras excessivas; casca íntegra e coloração característica da variedade. Peso médio entre 400g e 800g por unidade. Isento de podridão, mofo, rachaduras, amassados, exposição da polpa, murchamento, danos profundos, queimadura solar grave, pragas, parasitas, larvas, sujidades ou odores estranhos (conforme IN MAPA nº 69/2018).	464372	KG	10	R$ 7,24	R$ 72,40
12	**Alho-poró.** Hortaliça in natura, de 1ª qualidade, fresca, sã, limpa, inteira, firme e turgescente, apresentando falso caule (talo) tenro, branco e comestível, e folhas longas, largas, íntegras e de coloração verde característica. Diâmetro mínimo do talo/bulbo de 20 mm. Isento de folhas amareladas, murchamento, podridão, mofo, queimadura pelo frio/sol, danos mecânicos profundos, terra aderente, pragas, parasitas, larvas ou odores estranhos (conforme IN MAPA nº 69 /2018). Acondicionado em caixas plásticas vazadas ou embalagens próprias para hortifrútis, limpas e resistentes.	463865	KG	03	R$ 23,99	R$ 71,97

13	**Morango, in natura**. De primeira qualidade, 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	07	R$ 45,76	R$ 320,32
14	**Manga in natura da espécie palmer.** 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.	464407	KG	05	R$ 11,60	R$ 58,00
15	**Salaminho italiano.** Produto cárneo curado, fermentado, maturado e dessecado, elaborado com carnes suínas (mínimo 60%) ou suínas e bovinas e toucinho, em envoltório natural ou artificial (Decreto nº 9.013/2017 e IN MAPA nº 22/2000). Características sensoriais: aspecto firme, cor avermelhada entremeada por pequenos cubos brancos de gordura, odor e sabor característicos, admitida película fina e seca de mofo branco natural da maturação, isento de limosidade, ranço ou deterioração. Parâmetros nutricionais (base 100g – RDC ANVISA nº 429 /2020): mínimo de 24,0g de proteínas; máximo de 35,0g de gorduras totais, 13,0g de gorduras saturadas, 0g de gorduras trans e 2.200mg de sódio. Embalagem e rotulagem: Peça inteira em embalagem plástica atóxica a vácuo, íntegra, sem	447877	KG	02	R$ 70,00	R$ 140,00

	estufamento ou vazamento, pesando entre 300g e 1,0 kg. Rótulo completo com tabela nutricional, alergênicos (RDC ANVISA nº 727/2022), fabricação, validade e registro sanitário (SIF, SIE ou SIM /SISBI) válido para o local de entrega. Validade: mínimo de 60 dias a partir da data de entrega.					
16	**Alcaparras em conserva.** Botões florais de alcaparra inteiros, firmes, íntegros e selecionados, conservados em solução de salmoura (água e sal) ou salmoura acidificada (com vinagre/ácido cítrico), livres de glúten e sem adição de corantes artificiais. Características sensoriais: coloração verde-oliva característica, odor e sabor próprios (levemente ácidos e salgados), isento de botões abertos em excesso, esmagados, mofo, fermentação anormal, sujidades ou matérias estranhas. Embalagem e rotulagem: acondicionada em pote de vidro com tampa metálica rosqueável ou sachê laminado (stand-up pouch), íntegro, sem vazamento, estufamento ou ferrugem, com peso líquido drenado de 60g e peso líquido 100 g a 120 g. Rótulo completo contendo peso líquido e peso drenado, lista de ingredientes, tabela nutricional (RDC ANVISA nº 429/2020), alertas de alergênicos (RDC ANVISA nº 727/2022), data de fabricação, lote e validade. Validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	466788	UN	04	R$ 18,90	R$ 75,60
	Queijo gorgonzola. Queijo maturado, de massa semidura a macia e untuosa,					

17	elaborado com leite pasteurizado de vaca, fermento lácteo, coalho e penicillium roqueforti (Decreto nº 9.013 /2017 e Portaria MAPA nº 146 /1996). Características sensoriais: massa branco-amarelada com veios característicos de mofo azul-esverdeado, odor e sabor picantes próprios da maturação, isento de mofos indesejáveis, sujidades ou ranço. Parâmetros nutricionais (base 100g – RDC ANVISA nº 429 /2020): mínimo de 18,0g de proteínas; máximo de 34,0g de gorduras totais, 22,0g de gorduras saturadas e 1.500mg de sódio (admitida gordura trans intrínseca do leite). Embalagem e rotulagem: embalagem plástica atóxica (vácuo/termoencolhível) e/ou papel alumínio próprio para alimentos, íntegra. Rótulo completo com denominação (queijo tipo gorgonzola ou queijo azul), tabela nutricional, alergênicos (RDC ANVISA nº 727/2022), fabricação, validade e registro sanitário (SIF, SIE ou SIM/SISBI) válido para o local de entrega. Validade: mínimo de 45 dias a partir da data de entrega.	446665	KG	01	R$ 92,63	R$ 92,63
18	**Nozes sem casca tipo mariposa.** Amêndoa de noz descascada e seca, tipo mariposa (metades inteiras, admitindo-se até 20% de pedaços, padrão comercial 80/20), sem sal, sem conservantes artificiais e livre de glúten. Características sensoriais: coloração clara a âmbar-claro (Extra Light ou Light), firme e crocante, odor e sabor próprios, isenta de ranço, mofo, umidade, fragmentos de casca, pragas ou matérias estranhas (RDC ANVISA nº 623/2022 e	464532	KG	01	R$ 89,86	R$ 89,86

	IN nº 160/2022). Embalagem e rotulagem: embalagem plástica atóxica hermeticamente fechada (vácuo ou atmosfera modificada) ou saco laminado íntegro, pesando entre 500g e 1,0 kg. Rótulo completo com tabela nutricional (RDC ANVISA nº 429/2020), alerta obrigatório de alergênicos ("alérgicos: contém nozes" – RDC ANVISA nº 727/2022), fabricação, lote e validade. Unidade. Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.					
19	**Damasco seco desidratado sem caroço**. Fruta desidratada, inteira ou em metades, sem caroço, sem adição de açúcares ou corantes artificiais e livre de glúten, admitida a presença de conservador dióxido de enxofre (INS 220) nos limites legais (IN ANVISA nº 211/2023). Características sensoriais: coloração alaranjada característica (ou castanha, se não sulfitado), textura macia e flexível, odor e sabor próprios, isento de fermentação, mofo, umidade excessiva, fragmentos de caroço, pragas ou matérias estranhas (RDC ANVISA nº 623 /2022). embalagem e rotulagem: embalagem plástica atóxica hermeticamente fechada ou saco laminado íntegro, pesando entre 200g e 1,0 kg. Rótulo completo com tabela nutricional (RDC ANVISA nº 429 /2020), declaração obrigatória de sulfitos/alergênicos (RDC ANVISA nº 727/2022), fabricação, lote e validade. Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	464444	KG	01	R$ 92,42	R$ 92,42
	Queijo cremoso tipo Cream Cheese tradicional.					

20	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 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 140 g a 200 g. Prazo de validade superior a 30 dias na entrega.	446653	PT	15	R$ 19,99	R$ 299,85
21	**Requeijão culinário (bisnaga).** Requeijão cremoso tradicional, obtido exclusivamente de matéria-prima láctea, isento de amido e gordura vegetal, de consistência firme, próprio para uso culinário. Acondicionado em bisnaga plástica atóxica, lacrada, com peso líquido entre 400 g. O rótulo deve conter obrigatoriamente a denominação de venda "Requeijão Cremoso" (não sendo aceitas misturas lácteas ou especialidades lácteas) e registro no órgão de inspeção competente (SIF, SIE ou SISBI).	298738	UN	05	R$ 23,64	R$ 118,20
					VALOR TOTAL	**R$ 4.623,55**

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 **12(doze) meses contados do envio da Nota de Empenho ao fornecedor e mediantes a entregas fracionadas**, 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. O objeto da presente contratação é a aquisição de gêneros alimentícios para atender às demandas da Gestoria de Municiamento da DEnsM, 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.

2.2. 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.

2.3. Os itens 12 a 21 destinam-se, especificamente a complementar, ao atendimento de evento institucional alusivo em alusão ao Aniversário da Diretoria de Ensino da Marinha.

2.4. As quantidades dos itens 1 a 11 foram baseadas no histórico de consumo desta Diretoria, levando em consideração o efetivo de militares e o consumo *per capita* preconizado no Manual de Alimentação das Forças Armadas, projetando-se o consumo real para o período aproximado de 60 dias.

2.5. As quantidades dos itens 12 a 21 foram baseadas no consumo único estimado para 70 pessoas, a fim de mitigar riscos de desperdício de itens perecíveis e reduzir custos, em estrita conformidade com os parâmetros nutricionais e *per capita* preconizados para a alimentação institucional e militar.

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

Pedido de Esclarecimento do Aviso e Termo de Referência

5.4. Os pedidos de esclarecimentos poderão ser encaminhados por meio eletrônico ou mediante petição dirigida ao Setor Técnico Responsável / Seção de Licitações e Contratos, podendo ser entregues ou protocolados no seguinte endereço:

Endereço: Praça Barão de Ladário, s/n, Edifício Almirante Tamandaré, 5º andar, Centro, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 20.091-000

Gestoria de Municiamento	SO(RM1-PL) REINALDO COSTA DIAS Tel 2104-5647 reinaldo.costa@marinha.mil.br
Seção de Licitações e Contratos	E-mail densm.licitacao@marinha.mil.br Tel 2104- 5072

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, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

5.6. 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.

5.7. 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.

5.8. 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.

5.9. 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.

5.10. 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.

5.11. 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.

5.12. 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.

5.13. 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.

5.14. 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.

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

5.16. 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

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$ 4.623,55 (Quatro mil seiscentos e vinte três reais e cinquenta 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.

Gestão/ Unidade: 762000;

Fonte de Recursos (FR): 1000000000;

Programa de Trabalho: 174713;

Natureza de Despesas (ND): 339030;

Ação Interna: B44101002DD.

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: REINALDO COSTA DIAS

gov.br Documento assinado digitalmente
REINALDO COSTA DIAS
Data: 26/11/2026 14:24:14-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

REINALDO COSTA DIAS
Autoridade competente

Despacho: Ordenador de despesas

WAGNER GUEDES ABRANTES
Autoridade competente