

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades deste *campus*, conforme especificações e quantidades estabelecidas abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO PORMENORIZADA DOS MATERIAIS/SERVIÇOS A SEREM ADQUIRIDOS / CONTRATADOS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1.	Objeto: Arroz Parboilizado Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: arroz parboilizado, tipo 1, longo, fino, grãos íntegros, de boa qualidade e livre de insetos. Deve estar devidamente acondicionado em embalagem de 1kg plástica atóxica transparente e resistente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.	KG	459
2.	Objeto: Alho Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: alho branco ou roxo, graúdo, de boa qualidade, bulbo inteiro livre de brotos, firme e intacto, apresentando cor e tamanho uniforme, odor característico, sem sujidades, parasitas e larvas. Deve estar devidamente acondicionado em embalagem resistente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. Não serão aceitas peças com perfurações e cortes.	KG	40
3.	Objeto: Azeite de Oliva Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: azeite de Oliva tipo extra virgem, acidez máxima 0,5%, apresentando cor e odor característicos, acondicionado em garrafa de	garrafa 500 ml	12

	vidro escuro, resistente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 3 anos a partir da data de fabricação e de 8 meses contados a partir da data de entrega. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.		
4.	Objeto: Batata Inglesa Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: batata inglesa, graúda, firme e intacta, sem brotos, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem sujidades, parasitas e larvas, grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem danos físicos e acondicionadas em caixas limpas ou sacas. Não serão aceitas peças com rachaduras, perfurações e cortes.	KG	68
5.	Objeto: Cenoura Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: cenoura, fresca, compacta e firme, casca lisa, intacta, sem brotos, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem sujidades e larvas, grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem danos físicos e acondicionadas em caixas limpas ou sacas. Não serão aceitas peças com rachaduras, perfurações e cortes.	KG	144
6.	Objeto: Cebola Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: cebola branca, fresca, compacta e firme, casca lisa, intacto, sem brotos, graúda, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem sujidades e larvas, grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem danos físicos e acondicionadas em caixas limpas ou sacas. Não serão aceitas peças com rachaduras, perfurações e cortes.	KG	297
7.	Objeto: Carne Seca - Charque Dianteira Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: carne bovina, seca, salgada, tipo dianteira, de boa qualidade, apresentando cor e odor característicos e embaladas a vácuo em pacotes de no mínimo 1kg acondicionada em caixa lacrada, resistente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 3 meses a partir da data da entrega. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.	KG	108

8.	Objeto: Creme de leite Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: creme de leite de boa qualidade, pasteurizado, cor, odor, sabor e aparência característicos, acondicionado em embalagem tetra pak resistente, íntegra e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 3 meses a partir da data da entrega. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.	caixa 200 g	149
9.	Objeto: Extrato de tomate Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: extrato de tomate de boa qualidade, cor, odor, sabor e aparência característicos, acondicionado em embalagem tetra pak ou sachê plástico resistente, íntegro, limpo e não violado, livre de insetos e larvas, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 3 meses a partir da data da entrega. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.	caixa tetra pak ou sachê de 350 g	142
10.	Objeto: Feijão branco Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: feijão branco, de boa qualidade, novo, grão inteiro, liso, isento de matéria terrosa, pedras e insetos. Deve estar devidamente acondicionado em embalagem de 1 kg plástica atóxica transparente e resistente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.	KG	18
11.	Objeto: Feijão carioca Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: feijão carioca, tipo 1, de boa qualidade, novo, grão inteiro, liso, isento de matéria terrosa, pedras e insetos. Deve estar devidamente acondicionado em embalagem de 1 kg plástica atóxica transparente e resistente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.	KG	720
12.	Objeto: Feijão fradinho	KG	99

	Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: feijão fradinho, tipo 1, de boa qualidade, novo, grão inteiro, liso, isento de matéria terrosa, pedras e insetos. Deve estar devidamente acondicionado em embalagem de 1kg plástica atóxica transparente e resistente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.		
13.	Objeto: Feijão preto Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: feijão preto, tipo 1, de boa qualidade, novo, grão inteiro, liso, isento de matéria terrosa, pedras e insetos. Deve estar devidamente acondicionado em embalagem de 1 kg plástica atóxica transparente e resistente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.	KG	36
14.	Objeto: Filé de Merluza Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: filé de merluza, limpo, sem espinhas, de boa qualidade, fresco, não pegajoso, sem manchas, cor e odor característicos, deve ser entregue congelado (-18°C), em embalagem de 1 kg, resistente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 8 meses a partir da data da entrega. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.	KG	230
15.	Objeto: Leite Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: leite de vaca integral, líquido, sem adição de açúcar, cor, sabor, aparência e odor característicos, não rançoso, acondicionado em embalagem de 1 litro, tipo tetra pak resistente, íntegra e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 3 meses a partir da data da entrega. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.	litro	34
16.	Objeto: Manteiga Local de Entrega: <i>Campus Valença</i>	pote 500g	20

	Setor: Nutrição Descrição Detalhada: manteiga com sal, de boa qualidade, apresentando cor, odor e aparência característicos, isenta de ranço e bolores, embalada em pote plástico atóxico de 500 g, resistente e não violado contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.		
17.	Objeto: Macarrão tipo espaguete Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: macarrão tipo espaguete, de boa qualidade, grão duro, de sêmola, isento de matéria terrosa, pedras e insetos, apresentando cor e aparência característicos, acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente e resistente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.	pacote 500 g	450
18.	Objeto: Milho Verde Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: milho em conserva, de boa qualidade, sem conservantes, acondicionado em embalagem lata ou sachê plástico resistente, íntegro, limpo e não violado, livre de insetos e larvas, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 3 meses a partir da data da entrega. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Ingredientes: milho, água e sal.	lata ou sachê 200 g	25
19.	Objeto: Pepino Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: pepino, de boa qualidade, fresco, compacto e firme, casca lisa, intacto, sem brotos, tamanho e coloração uniforme, sem sujidades e larvas, grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem danos físicos e acondicionadas em caixas limpas ou sacas. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes.	KG	180
20.	Objeto: Queijo parmesão ralado Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição	pacote 100 g	16

	Descrição Detalhada: queijo parmesão, ralado, de boa qualidade, sem ranço, ausência de bolores e larvas, acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente e resistente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. Na composição deverá conter leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de sódio (sal) e o mínimo de conservantes possível. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.		
21.	Objeto: Repolho roxo Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: repolho roxo, fresco, apresentando tamanho e cor uniforme, sem danos físicos, livre de insetos, larvas e sem matéria terrosa, grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, acondicionado em caixas plásticas limpas ou sacas. Deve apresentar folhas inteiras, firmes, bem unidas e íntegras e sem as folhas protetoras. Não serão aceitas peças murchas, com perfurações e cortes.	KG	180
22.	Objeto: Repolho verde Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: repolho verde, fresco, apresentando tamanho e cor uniforme, sem danos físicos, livre de insetos, larvas e sem matéria terrosa, grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, acondicionado em caixas plásticas limpas ou sacas. Deve apresentar folhas inteiras, firmes, bem unidas e íntegras e sem as folhas protetoras. Não serão aceitas peças murchas, com perfurações e cortes.	KG	180
23.	Objeto: Sal Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: sal iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado, sem umidade, apresentando cor uniforme, acondicionado em embalagem transparente de 1 kg, resistente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 1 ano contados a partir da data de entrega. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.	KG	195
24.	Objeto: Proteína texturizada de soja Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição	pacote 400 g	27

	Descrição Detalhada: proteína de soja texturizada, granulada, seca, sem grumos, isento de matéria terrosa, bolores, pedras e insetos, apresentando cor, odor e aparência característicos, acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente e resistente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.		
25.	Objeto: Tomate Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: tomate, de boa qualidade, compacto e firme, casca lisa, intacto, gráudo, tamanho e coloração uniforme, sem sujidades, bolores ou larvas, grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato, sem danos físicos e acondicionados em caixas plásticas limpas. Não serão aceitas peças com rachaduras, perfurações e cortes.	KG	266
26.	Objeto: Vinagre Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: vinagre de álcool, de boa qualidade, límpido, sem impurezas, cor, odor e sabor característicos, acondicionado em garrafa transparente, de material atóxico, resistente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 1 ano contados a partir da data de entrega.	garrafa 500 ml	12
27.	Objeto: Óleo de Soja Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: óleo vegetal de soja de boa qualidade, refinado, aspecto límpido, isento de impurezas, com cor e odor característicos, acondicionado em garrafa plástica atóxica, limpa, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.	litro	88
28.	Objeto: Farinha de aveia Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: farinha de aveia, de boa qualidade, sem grumos, apresentando textura, coloração, odor e sabor característicos, isenta de umidade, mofo e insetos. Deve estar devidamente acondicionada em embalagem plástica atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais,	pacote 200 g	174

	lote, gramagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega.		
29.	Objeto: Açúcar Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: açúcar cristal, de boa qualidade, com cristais bem definidos, sem grumos, apresentando textura, coloração, odor e sabor característicos, isentos de umidade, mofo, parasitas e insetos, embalados em sacos plásticos atóxicos, transparente e não violados, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega.	KG	30
30.	Objeto: Amendoim Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: amendoim torrado de boa qualidade, sem pele, sem sal, apresentando textura, coloração, odor e sabor característicos, isenta umidade, mofo e insetos. Deve estar devidamente acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega.	KG	4,5
31.	Objeto: Pimentão Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: tomate, de boa qualidade, compacto e firme, casca lisa, intacto, gráudo, tamanho e coloração uniforme, sem sujidades, bolores ou larvas, grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato, sem danos físicos e acondicionados em caixas plásticas limpas. Não serão aceitas peças com rachaduras, perfurações e cortes.	KG	10
32.	Objeto: Trigo para quibe Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: trigo para quibe, de boa qualidade, sem grumos, apresentando textura, coloração, odor e sabor característicos, isento de umidade, mofo e insetos. Deve estar devidamente acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega.	500 g	70
33.	Objeto: Ovo de galinha	placa com 30	50

	Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: ovo de galinha, branco, tipo extra, fresco, limpo, de boa qualidade, sem manchas, casca íntegra sem rachaduras ou defeitos, ausência de sujidades e larvas, pesando aproximadamente 50 g cada, acondicionados em bandejas de papelão com 30 unidades em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do recebimento. A embalagem deverá conter as informações de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, data da embalagem, número do lote e número de registro do Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção federal, estadual ou municipal.	unidades	
34.	Objeto: Orégano Local de Entrega: <i>Campus Valença</i> Setor: Nutrição Descrição Detalhada: orégano, desidratado, seco, sem grumos, isento de matéria terrosa, bolores, pedras e insetos, apresentando cor, odor, sabor e aparência característicos, acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente e resistente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.	KG	1

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A aquisição dos bens acima elencados atenderá ao disposto nos artigos 40 e 41 da Resolução nº 25 de 23 de maio de 2016 do Conselho Superior deste Instituto e tem como objetivo subsidiar uma refeição diária ao estudante selecionado, podendo ser o almoço e o jantar, tendo por base o inciso VII do artigo 208 da Constituição Federal de 1988.

2.2. Os quantitativos previstos foram calculados levando em consideração os cardápios praticados e o valor per capita dos alimentos por aluno.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS

3.1. Os objetos da presente contratação possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, enquadrando-se na classificação de bens ou serviços comuns, nos termos do inciso XIII, art. 6º da Lei nº 14.133/2021.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

4.1. O fornecimento será efetuado imediatamente para os itens 2, 3, 9, 18, 26, 27, 28, 30 e 34 (alho, azeite, extrato, milho verde, vinagre, óleo de soja, farinha de aveia, amendoim, orégano).

4.2. O fornecimento será efetuado parceladamente para os demais itens, com entregas mensais de 20% do quantitativo total finalizando todas as entregas dentro de um período de 5 meses.

4.3. O prazo de entrega não deverá ser superior a 10 dias.

4.4. Os bens deverão ser entregues na sede do órgão, localizada na Rua Vereador Romeu Agrário Martins, s/n, Bairro Tento, Valença-BA, CEP 45400-000, no horário das 08 horas às 17 horas, de segunda-feira a sexta-feira.

4.5. As responsáveis pelo acompanhamento do recebimento do material objeto deste instrumento, serão as servidoras:

- a) Nome: Maria Cristina Souza Borges ou Rita de Cássia Pereira Magalhães
- b) Matrícula SIAPE nº: 2180717 / 2265817
- c) Cargo/função: Nutricionistas
- d) Setor de lotação: Direção Acadêmica / Nutrição
- e) Contato: nutricao.val@ifba.edu.br

4.6. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com os termos deste instrumento, como: fornecimento sem solicitação, entrega total do objeto sem aviso prévio ou entrega de itens com qualidade inferior a solicitada.

4.7. O fornecedor deverá executar fielmente a(s) entrega(s) de materiais de acordo com as requisições expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da fiscalização.

4.8. A Contratada se obriga a efetuar, a qualquer tempo, a substituição de material rejeitado, se este apresentar defeito de fabricação ou divergências relativas às especificações constantes neste Termo de referência, independentemente da quantidade rejeitada.

4.9. O(s) fornecedor(es) vencedor(es) poderá(ão) ser excluído(s) do processo licitatório, mesmo com o menor preço, caso o seu(s) produto(s) não atenda(m) às especificações descritas no edital, que será idêntica à deste Termo de referência.

5. AVALIAÇÃO DO CUSTO

5.1. O valor total estimado dos bens é de **R\$43.553,60** (Quarenta e três mil quinhentos e cinquenta e três reais e sessenta centavos).

5.2. O custo estimado foi apurado a partir da composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no Painel de Preços do Ministério da Economia.

5.3. As despesas decorrentes da presente aquisição correrão à conta dos recursos específicos, consignados no Orçamento Geral da União, os quais serão informados em documento apropriado pelo setor responsável, contendo todos os dados orçamentários.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. São obrigações da Contratante:

6.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

6.1.2. verificar minuciosamente a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

6.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

6.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

6.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

6.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo com exclusividade seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

7.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal;

7.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

7.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

7.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

7.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

8. DO PAGAMENTO

8.1. Os pagamentos devidos serão conforme requisição e entrega dos produtos, ou seja, de modo parcelado.

8.2. A Contratada deverá apresentar a nota fiscal/fatura com descrição do objeto e quantidade discriminada.

8.3. O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da empresa, ficando a Contratada ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser renovadas no prazo de seus vencimentos.

8.4. A Contratante se obriga a efetuar o pagamento nas condições estabelecidas.

8.5. Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

8.6. No caso de aplicação de alguma multa o pagamento ficará sobrestado até a integral quitação da mesma. A Contratante poderá se assim entender, descontar o valor de multas por ventura aplicadas, em quaisquer pagamentos que realizar à Contratada.

O presente Termo de Referência foi elaborado pelo INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA *CAMPUS VALENÇA*, estando em consonância com as disposições legais e normativas aplicáveis, com o interesse e a conveniência da Administração, e integra o processo administrativo.



Documento assinado eletronicamente por **MARIA CRISTINA SOUZA BORGES, Nutricionista**, em 15/06/2022, às 16:03, conforme decreto nº 8.539/2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.ifba.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **2370665** e o código CRC **7E7E676A**.