INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA - CAMPUS BRUMADO

Termo de Referência 33/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
33/2026	156059-INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA - CAMPUS BRUMADO	GLEYCIELLE SANTOS DE ALMEIDA	23/11/2026 14:13 (v 0.12)

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	52/2026	23846.000887/2026-37

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo n° 23846.000887/2026-37)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de Preços para Aquisição de Gêneros Alimentícios para o Atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no âmbito do IFBA Campus Brumado, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	OBJETO: Açúcar Cristal LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: contendo sacarose,originário do suco da cana,livre de fermentação,isento de matéria terrosa,de parasitas e detritos,animais e vegetais,contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Rótulo de identificação, marca, validade. Validade mínima de 06(seis)meses a partir da data de fabricação, sendo que não poderá ser anterior a 30 (trinta) dias da data de entrega.	603269	KG	2500	R$ 6,45	R$ 16.125,00
2	OBJETO: Amido de milho LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Amido à base de milho Aplicação: mingaus, bolos, molhos, biscoitos, etc. Deve estar isento de matérias terrosa e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deverá conter externamente identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da entrega.	459077	Kg	200	R$ 25,95	R$ 5.190,00

3	OBJETO: Arroz LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1. Constituído de grãos inteiros (mínimo de 90%), isento de sujidades, matérias terrosas, parasitas, fragmentos, odores estranhos e materiais de qualquer natureza. Teor de umidade máxima de 15%. Produto com registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Pacote plastificado transparente, atóxico, resistente, com 1 kg ou 2 kg, selado/integro, contendo rotulagem nutricional completa de acordo com a legislação vigente (Resolução ANVISA nº 429/2020). istente (ex: 30 kg) que garantam a integridade no transporte e armazenamento. Validade Mínima: De 6 a 12 meses (ou no mínimo 180 dias) contados a partir da data de entrega na unidade escolar.	458908	Kg	2500	R$ 7,60	R$ 19.000,00
4	OBJETO: Atum LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Peixe Em Conserva Variedade: Atum , Apresentação: Ralado , Meio De Cobertura: Com Salmoura Com Óleo Comestível	448998	170g	430	R$ 9,44	R$ 4.059,20
5	OBJETO: Aveia, farelo LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Aveia Beneficiada Classe: Branca Apresentação: Farelo Presença De Glúten: Não Contém Glúten	608909	500g	230	R$ 12,70	R$ 2.921,00
6	OBJETO: Azeite de dendê LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Descrição detalhada: azeite de dendê (óleo de palma): Produto puro, extraído da polpa do fruto do dendezeiro (Elaeis guineensis), com baixa acidez, isento de ranço, odores estranhos, substâncias de origem animal ou vegetal estranhas ao produto. Acondicionado em embalagem plástica (tipo PET) ou vidro apropriado para contato com alimentos, contendo 500 ml.· Com rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto, marca do fabricante, número de lote, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 180 a 360 dias a contar da data de entrega.O produto deve estar em conformidade com as normas da ANVISA e do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).	463695	500 ml	10	R$ 14,99	R$ 149,90
7	OBJETO: Azeite de oliva extra virgem LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Azeite de oliva 100% extra virgem, obtido exclusivamente por processos mecânicos de primeira prensagem a frio a partir de azeitonas sadias, sem sofrer qualquer tipo de refino industrial. O produto deve possuir acidez máxima até 0,8%, a critério do município). Isento de misturas com outros óleos vegetais, conservantes, corantes, aromatizantes, aditivos químicos, sujidades ou sinais de rancificação. Deve apresentar cor, aroma e sabor próprios e característicos. Acondicionado em garrafa de vidro escuro/opaco de 500 ml, hermeticamente fechada e atóxica, que garanta a integridade física e proteja o produto da luz. O rótulo deve conter de forma clara e indelével em língua portuguesa: identificação do produto, marca, dados do fabricante/importador, número do lote, tabela de informação nutricional e ingredientes. O produto deve estar em estrita conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 01 /2012 e as resoluções da ANVISA (RDC nº 259/02, RDC nº 360 /03 e RDC nº 429/020). Prazo de validade mínima de 6 a 12 meses no ato da entrega na unidade.	463696	500mL	40	R$ 43,90	R$ 1.756,00
8	OBJETO: Azeitona LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Legume Em Conserva. Tipo: Azeitona Verde. Tamanho: Média. Apresentação: Sem Caroço. Sachê de 310 g líquido /160g drenado.	459638	310g	300	R$ 18,03	R$ 5.409,00

9	OBJETO: Biscoito de coco LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Denominação: Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, sem recheio. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido (milho ou mandioca), coco ralado, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e/ou bicarbonato de amônio), emulsificante/estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Pacote íntegro, resistente, hermeticamente fechado ou selado a quente, contendo peso líquido específico, pacote 350 g. Deve constar obrigatoriamente no rótulo: identificação do produto, marca, lista de ingredientes, tabela nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade e número de registro no órgão competente.	245803	pacote 350 g	1000	R$ 9,22	R$ 9.220,00
10	OBJETO: Biscoito de polvilho doce/salgado (tipo avoador) LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Biscoito de polvilho tipo avoador tradicional,de primeira qualidade, formato tradicional,textura crocante seco,leve. Fabricado à base de polvilho azedo/tapioca, ovos,água e sal . Sem adição de leite e/ou queijo. Embalagem plástica ,transparente, atóxica,hermeticamente fechada e resistente. Pacotes individuais de 30 g. O produto deverá apresentar no ato da entrega prazo de validade restante igual ou superior a metade do tempo total de validade.	482917	pacote com 30 g	2000	R$ 3,29	R$ 6.580,00
11	OBJETO: Biscoito tipo clube social LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Biscoito Sabor: Cereais Diversos , Tipo: Club Social , Ingredientes: Açúcar, Farinha De Trigo E Fibra , Características Adicionais: Sem Recheio	463636	144g	2000	R$ 7,02	R$ 14.040,00
12	OBJETO: Biscoito cream cracker . LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Classificação: Salgado Aplicação: Alimentação Humana. Características Adicionais: Sem Recheio.Apresentação: Quadrado. Sabor: Cream Cracker. INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, amido de milho, açúcar, sal, fermento químico bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizante.	622355	pacote 350 g	2000	R$ 7,58	R$ 15.160,00
13	OBJETO: Biscoito maisena LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Sabor: Maizena Aplicação: Alimentação Humana. Características Adicionais: Sem Recheio/Enriquecido Vitaminas, 0% Gordura Trans. INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho*, sal, soro de leite em pó, vitaminas: B3, B2, B1 e B6, emulsificante lecitina de soja*, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizantes e melhorador de farinha metabissulfito de sódio.	389172	pacote 350 g	2000	R$ 7,99	R$ 15.980,00
14	OBJETO: Café LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Café em pó homogêneo, torrado e moído embalado a vácuo de 1ª qualidade, embalagem 250grs, acondicionamento em embalagem do tipo a vácuo, com validade mínima de um ano, a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampados no rótulo da embalagem e número do lote, apresentar certificado de qualidade da Associação Brasileira do Café (ABIC) ou, na ausência deste, laudo de análise do produto ofertado, emitido por laboratório habilitado pela REBLAS/ANVISA ou por laboratório acreditado pelo INMETRO, em plena validade, com nota de qualidade global mínima de 4,5 pontos e máxima de 5,9 na escala sensorial do café, tolerância de no máximo 1% de impureza, gosto predominante de café arábica, admitindo-se 20% de café conilon,	618302	250g	1000	R$ 18,50	R$ 18.500,00

	a entrega deverá ser conforme demanda. Deverá atender a Resolução da ANVISA RDC Nº 277, de 22 de setembro de 2005 e alterações.					
15	OBJETO: Carne, acém LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Carne bovina in natura ou congelada, corte acém (proveniente do quarto dianteiro do animal).· Inspeção e Qualidade: Deve ser oriunda de animais abatidos sob inspeção veterinária oficial (com carimbo do SIF - Serviço de Inspeção Federal, SIE Estadual ou SIM Municipal), conforme as normas do Ministério da Agricultura e Pecuária. Aspecto Físico: Cor vermelha própria do produto, odor característico (isfetante de odores estranhos), livre de manchas esverdeadas, sem sujidades, parasitas ou tecidos e materiais estranhos.· Gordura e Limpeza: Isenta de excesso de peles, aponeuroses (membranas), cartilagens grossas, ossos, fragmentos ósseos e sebo. O percentual máximo de gordura/enervação tolerado costuma ser limitado entre 10% e 12%. Em cubos: Cortada em pedaços padronizados (ex: cubos de aproximadamente 3 cm × 3 cm). Embalagem: A vácuo , com peso líquido especificado (geralmente de 1 kg a 5 kg), contendo rótulo com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, lote e prazo de validade. Temperatura de Conservação: congelada: mantida a -18°C ou mais fria. A data de entrega, um prazo de validade restante igual ou superior à metade (50%) do tempo total de validade estabelecido pelo fabricante, salvo exigências de 4 a 6 meses de validade mínima a contar da entrega). Condições de transporte e entrega: Deve ser entregue em veículos refrigerados (temperatura adequada para congelados /resfriados), diretamente nas unidades escolares.	476495	Kg	600	R$ 47,60	R$ 28.560,00
16	OBJETO: Carne, bacon LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo Corte: Toucinho (Bacon). Tipo Animal: Suína. Apresentação: Cortada Em Cubos. Estado De Conservação: Resfriado(A)	447664	Kg	120	R$ 42,10	R$ 5.052,00
17	OBJETO: Carne bovina moída (Acém) resfriada ou congelada LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Carne bovina moída de boa qualidade,com teor máximo de gordura de 5%a 10%(sem gordura aparente ou excesso de aparas),de coloração vermelho-vivo,odor e sabor próprios.O produto deve ser isento de sujidades, parasitas e fragmentos de ossos. É obrigatório registro do SIF (serviço de inspeção federal) SIE (estadual),conforme legislação vigente (Portaria SDA nº 664/2022). Embalagem à vácuo ,em porções de 500 g ou 1 kg	451059	kg	800	R$ 42,30	R$ 33.840,00
18	OBJETO: Carne, patinho LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo de Produto: Carne bovina de 1ª categoria, corte patinho (proveniente de gado bovino macho, sadio, abatido sob inspeção veterinária - SIM, SIE ou SIF). Pode ser solicitada em peça ou em cubos.Carne congelada, de cor vermelho-brilhante, cheiro, sabor e consistência próprios, totalmente isenta de odores estranhos, manchas esverdeadas, tecidos inferiores, cartilagens, ossos, aponevroses, tendões ou excesso de gordura. Exigido com limite máximo de 4% a 10% de gordura aparente. Isenta de parasitas, larvas, sujidades ou substâncias contaminantes. Deve cumprir as normas da RDC nº 331/2019 e IN nº 60/2019 da Anvisa. Embalagem Primária: embalado a vácuo. Pacotes de 1 kg ou 2 kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado limpa e lacrada, compatível com o transporte. Deve conter de forma legível a identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número de lote, carimbo do órgão de inspeção oficial (SIF/SIE	449724	Kg	800	R$ 49,59	R$ 39.672,00

	/SIM) e tabela nutricional, em conformidade com a legislação vigente. Entregue congelada. Validade Mínima: 6 a 12 meses para produtos congelados.					
19	OBJETO: Carne salgada ,toucinho LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo Corte: Toucinho (Bacon). Tipo Animal: Suína. Apresentação: Cortada Em Cubos. Estado De Conservação: Resfriado(A)	447738	kg	100	R$ 27,34	R$ 2.734,00
20	OBJETO: Carne, suína LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Carne suína limpa, congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Isenta de ossos, peles, cartilagens, toucinho excessivo e aponevroses (nervos). Corte: Em cubos regulares (ex: 2 cm × 2 cm ou 3 cm × 3 cm). Aspecto Físico: Carne com cor própria da espécie (avermelhada, sem manchas esverdeadas ou escuras), consistência firme (não amolecida ou pegajosa), odor e sabor próprios.· Teor de Gordura: Máximo de 10% de gordura aparente. Fechado a vácuo, com peso padrão (geralmente de 1 kg a 5 kg). Integridade: Embalagens íntegras, sem furos, rasgos, rachaduras ou acúmulo de água/gelo derretido.O rótulo deve constar obrigatoriamente:· Denominação do produto; Nome e endereço do fabricante/fornecedor; Data de fabricação e prazo de validade. Carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE), vinculado ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).· Temperatura: Entregue em veículos refrigerados (conforme as normas da vigilância sanitária) com temperatura adequada para carne congelada ou resfriada. Validade mínima no ato de entrega de 6 a 12 meses para produtos congelados.	447539	Kg	800	R$ 26,95	R$ 21.560,00
21	OBJETO: Chocolate em pó (mínimo 50% de cacau) LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: chocolate em pó (mínimo de 50% de cacau) Pacote/Unidade de 1 kg .· Especificação Técnica: Chocolate em pó, solúvel, contendo na sua composição o percentual mínimo de 50% de cacau solúvel. Composto por cacau em pó, açúcar e aromatizante (opcional). Não contendo glúten. Isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos ao produto. Apresentando aspecto de pó homogêneo, cor própria e cheiro característico. Embalagem: Primária, hermeticamente fechada, em saco de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada resistente que garanta a integridade do produto. O rótulo deve conter de forma clara e visível a identificação do fabricante, marca, ingredientes, informação nutricional, destaque ao percentual de cacau, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade: Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega no almoxarifado escolar. *O produto deve atender rigorosamente às resoluções da ANVISA, normas do Ministério da Saúde e estar em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) quanto à restrição de excesso de açúcares na merenda.	463547	Kg	800	R$ 40,00	R$ 32.000,00
22	OBJETO: Coco ralado LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Côco Ralado. Ingredientes: Amêndoa De Côco. Apresentação: Desidratado E Triturado. Características Adicionais: Desengordura, Sem Glúten	427816	100g	300	R$ 5,95	R$ 1.785,00
23	OBJETO: Creme de leite LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Creme De Leite. Teor Gordura: Até 20% De Gordura. Processamento: Uht. Tratamento: Homogeneizado	446533	200g	400	R$ 4,64	R$ 1.856,00
24	OBJETO: Ervilha LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Legume Em Conserva Tipo:	462831	170g	300	R$ 5,10	R$ 1.530,00

	Ervilha , Adicional: À Vácuo					
25	OBJETO: Farinha de milho, fuba LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Farinha De Milho. Grão: Amarelo. Tipo: Fubá. Característica Adicional: Não Transgênico	470688	500g	300	R$ 5,47	R$ 1.641,00
26	OBJETO: Farinha de milho, flocão LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Farinha De Milho Flocada. Grão: Amarelo. Tipo: Flocada. Característica Adicional: Não Transgênico	479080	500g	700	R$ 4,86	R$ 3.402,00
27	OBJETO: Farinha de mandioca LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Produto obtido a partir da raiz de mandioca (Manihot esculenta Crantz) sadias, limpas, descascadas, raladas, prensadas, trituradas e torradas ou secas. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Grupo seca ou torrada, classe fina, tipo 1, cor branca. Isenta de umidade excessiva, livre de fermentação, ranço, sujidades, materiais terrosos, detritos de animais ou vegetais, parasitas, larvas e mofo. Acondicionada em saco de polietileno atóxico, transparente ou opaco, resistente, hermeticamente selado ou bem vedado, com peso líquido 1 kg No rótulo devem constar obrigatoriamente: nome do produto, marca, dados do fabricante, lista de ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 5 a 6 meses a contar da data de entrega.	458920	Kg	500	R$ 6,75	R$ 3.375,00
28	OBJETO: Farinha de tapioca, massa pronta LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Grupo: Bijusada. Subgrupo: Branca. Acidez: Alta Acidez. Teor De Amido: Teor De Amido Único	465693	500g	300	R$ 8,75	R$ 2.625,00
29	OBJETO: Farinha de trigo LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Farinha de trigo, tipo 1, especial. Ingredientes/Composição: Obtida a partir de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa, parasitas e larvas. Enriquecimento Obrigatório: Fortificada com ferro e ácido fólico (conforme legislação da ANVISA para farinhas de trigo e milho). Características Físicas: Cor branca ou característica, isenta de umidade excessiva, sem aspecto fermentado, rançoso ou empredrado. Embalagem primária em saco plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado. Deve conter de forma clara e indelével: Identificação do produto e marca;Nome e endereço do fabricante;Data de fabricação e número do lote;Prazo de validade;Peso líquido;Tabela de informação nutricional;Validade mínima: De 4 a 6 meses (ou contados a partir da data de entrega .	460263	Kg	500	R$ 5,71	R$ 2.855,00
30	OBJETO: Feijão carioca LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Feijão carioca, classe carioca, grupo 1. Tipo 1 (grãos novos, limpos, inteiros, sadios e de safra recente, com no mínimo 95% de grãos inteiros e coloração padronizada). Grãos com aspecto brilhoso, liso, tamanho e formato uniformes, isentos de carunchos, mofo, grãos esbranquiçados, brotados ou murchos. Totalmente livre de matéria terrosa, pedras, torrões, sujidades, insetos mortos ou vivos, fragmentos e mistura com outras variedades ou espécies. ·Teor máximo de umidade de 15%. Embalagem primária: Saco de polietileno transparente, atóxico, incolor, íntegro, resistente e termossoldado.Pacotes de 1 kg. O rótulo deve conter obrigatoriamente dados de identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, atendendo às normas vigentes da Anvisa e do Ministério da Agricultura. Validade na entrega: O produto deve apresentar validade mínima no ato da entrega	464553	Kg	800	R$ 8,09	R$ 6.472,00

	(geralmente entre 180 dias e 6 meses de validade total, ou garantindo que restem pelo menos 75% a 80% do prazo total de validade).					
31	OBJETO: Feijão fradinho LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Feijão Fradinho, Tipo 1. Qualidade do grão: Produto novo, constituído de grãos inteiros, sadios, limpos, secos, com aspecto brilhoso ou liso, e coloração característica da variedade. Umidade: Teor máximo de umidade de 15%. Pureza e Isenção: Isento de material terroso, pedras, sujidades, corpos estranhos, mofo, bolores, odores estranhos, insetos, larvas, parasitas e livre da mistura com outras variedades ou espécies. Tipo de embalagem: Saco plástico transparente, incolor, atóxico, resistente e termossoldado (geralmente polietileno). Pacote de 1 kg. Rotulagem: Deve conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, procedência, número de lote, quantidade/peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. ·Validade: Prazo de validade mínimo de 12 meses após a data de empacotamento.	481027	Kg	800	R$ 8,99	R$ 7.192,00
32	OBJETO: Feijão preto LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Feijão preto, Tipo 1, de primeira qualidade, safra nova, grãos inteiros, isento de carunchos, mofos, impurezas e matérias estranhas. Embalagem plástica transparente, atóxica e termossoldada de 1 kg, constando validade mínima de 6 meses, lote e dados do fabricante."	464552	Kg	800	R$ 8,90	R$ 7.120,00
33	OBJETO: Fermento químico LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Fermento químico em pó instantâneo. Composição básica amido de milho ou fécula de mandioca,bicarbonato de sódio ,monocálcico ou pirofosfato de sódio e carbonato de cálcio. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente(lata hermeticamente fechada ou pacote/pote plástico atóxico.Validade mínima de 12 meses.	459586	250g	100	R$ 14,26	R$ 1.426,00
34	OBJETO: Frango, coxa/sobrecoxa LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Carne De Ave In Natura. Tipo Animal: Frango. Tipo Corte: Coxa E Sobrecoxa. Apresentação: Inteiro. Estado De Conservação: Congelado(A). Processamento: Sem Pele, Sem Osso.	451063	Kg	800	R$ 23,40	R$ 18.720,00
35	OBJETO: Frango, peito LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Carne De Ave In Natura. Tipo Animal: Frango. Tipo Corte: Filezinho (Sassami). Apresentação: Inteiro. Estado De Conservação: Congelado(A). Processamento: Sem Pele, Sem Osso.	447618	Kg	1000	R$ 22,24	R$ 22.240,00
36	OBJETO: Iogurte de fruta LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Iogurte Natural Teor Gordura: Integral , Sabor: Sortidos , Componentes: Com Polpa Ou Pedaços De Fruta	446706	litro	2500	R$ 17,84	R$ 44.600,00
37	OBJETO: Leite de coco tradicional LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Descrição do Produto: leite de coco tradicional. (integral). Produto obtido de partes comestíveis do fruto maduro do coqueiro (Cocos nucifera L.) por processos mecânicos adequados, pasteurizado e homogeneizado.· Características Físico-Químicas e Sensoriais: Líquido branco leitoso, espesso, translúcido, com odor, cor e sabor característicos, isento de ranço, grumos, sujidades, parasitas, larvas ou materiais estranhos. Ingredientes: Leite de coco e água (podendo conter aditivos/conservantes permitidos pela legislação vigente, como ácido cítrico ou sorbato de potássio.· Acondicionado em embalagem primária íntegra, hermeticamente	464011	500 ml	300	R$ 16,98	R$ 5.094,00

	fechada (garrafa de vidro/plástico, embalagem aluminizada ou Tetra Pak) de 500ml. Deverá conter externamente dados de identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, informação nutricional, número de lote, data de fabricação e prazo de validade. · Validade Mínima na Entrega: Mínimo de 6 a 12 meses. Registros: Produto devidamente registrado ou isento de registro nos órgãos competentes (Ministério da Agricultura/SIF ou Anvisa).					
38	OBJETO: Leite em pó LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Denominação do produto: Leite em pó integral, instantâneo ou convencional (conforme a necessidade), obtido por desidratação de leite de vaca integral por processo adequado. Ingredientes: Leite integral. (Pode constar opcionalmente lecitina de soja como emulsificante, se especificado como instantâneo). Enriquecido com vitaminas (ex: A, C, D) e minerais (ex: Ferro e Iodo / Cálcio). Características sensoriais e físicas: Aspecto: Pó solto, uniforme, isento de grumos que não se dissolvam com facilidade. Cor, cheiro e sabor: Próprios do produto, sem odor ou sabor estranhos ou rançosos. Acondicionado em embalagem primária resistente, hermeticamente fechada (ex: sachê metalizado, lata ou pacote aluminizado/polietileno) de peso líquido padronizado 800 g. Deve conter obrigatoriamente no rótulo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade, dados do fabricante e número de registro no órgão competente (MAPA/SIF ou equivalente). Validade no ato da entrega: O produto deverá ser entregue com, no mínimo, 1/3 a 1/2 do prazo de validade total restante.	446019	800 g	1600	R$ 39,95	R$ 63.920,00
39	OBJETO: Leite líquido, integral LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Denominação: Leite de vaca, integral, fluido. Tratamento térmico: Processado pelo sistema UHT (Ultra High Temperature — submetido a alta temperatura por poucos segundos e resfriado rapidamente) ou pasteurizado tipo longa vida. Ingredientes: Leite de vaca integral e estabilizante (geralmente citrato de sódio), sem adição de açúcares. Aspecto físico: Líquido homogêneo de cor branca opaca, com características próprias de sabor e odor, isento de sujidades ou grumos. · Tipo de embalagem: Embalagem cartonada multi-laminada asséptica (tipo Tetra Pak), impermeável à luz, ao ar e a germes, com capacidade de 1 (um) litro e tampa de rosca.	445995	L	600	R$ 8,62	R$ 5.172,00
40	OBJETO: Linguiça calabresa, fina LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo: Linguiça Calabresa. Tamanho: Fina. Tipo Preparação: Defumada. Estado De Conservação: Resfriado(A)	447701	Kg	250	R$ 39,00	R$ 9.750,00
41	OBJETO: Linguiça calabresa, grossa LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo: Linguiça Calabresa. Tamanho: Grossa. Tipo Preparação: Defumada. Estado De Conservação: Resfriado(A)	447702	Kg	300	R$ 34,41	R$ 10.323,00
42	OBJETO: Maçã nacional LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Fruta. Tipo: Maçã Fuji. Apresentação: Natural.	464401	Kg	400	R$ 16,66	R$ 6.664,00
43	OBJETO: Macarrão espaguete LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Macarrão. Teor De Umidade: Massa Seca. Base Da Massa: De Farinha De Trigo. Apresentação: Espaguete	458951	500g	500	R$ 6,63	R$ 3.315,00
	OBJETO: Macarrão parafuso LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado.					

44	DESCRIÇÃO DETALHADA: Macarrão. Teor De Umidade: Massa Seca. Base Da Massa: De Farinha De Trigo. Apresentação: Parafuso	458974	500g	500	R$ 6,65	R$ 3.325,00
45	OBJETO: Macarrão penne LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Macarrão. Teor De Umidade: Massa Seca. Base Da Massa: De Farinha De Trigo. Apresentação: Penne	458975	500g	500	R$ 6,30	R$ 3.150,00
46	OBJETO: Manteiga LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Manteiga de primeira qualidade com sal .· Definição/Composição: Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem de creme de leite pasteurizado, derivado do leite de vaca. Características: Isenta de gordura vegetal hidrogenada, amido, conservantes químicos, corantes ou aromatizantes artificiais (permitindo-se apenas cloreto de sódio/sal e, em alguns casos, corante natural de urucum). Apresentação/Embalagem: Acondicionada em potes plásticos ou embalagens originais lacradas de 500g. Registro: Possuir registro no órgão competente (Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA / S.I.S.E.M. / S.I.F. ou órgão de vigilância sanitária). ·Informações no rótulo: Deve constar obrigatoriamente: Nome e/ou marca do produto; Lista de ingredientes; Peso líquido; Data de fabricação e prazo de validade (com validade mínima exigida no ato da entrega, geralmente de 30 a 60 dias); Carimbo do selo de inspeção (Federal, Estadual ou Municipal - SIF, SIE ou SIM).	446393	500g	500	R$ 36,02	R$ 18.010,00
47	OBJETO: Milho verde LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Legume em conserva. Tipo: Milho Verde	462824	170g	500	R$ 7,99	R$ 3.995,00
48	OBJETO: Massa de tomate LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Massa De Tomate Tipo: Extrato Concentrado, Composição: Tradicional, Apresentação: Creme	459670	300g	800	R$ 9,77	R$ 7.816,00
49	OBJETO: Moela de frango LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Embalagem de 1 kg,sem o revestimento interno e sem resíduos ,limpo e congelado. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, prazo de validade,número do lote e carimbo do SIF(serviço de inspeção federal)ou SISP (serviço de inspeção estadual)	447589	kg	300	R$ 23,00	R$ 6.900,00
50	OBJETO: Óleo vegetal LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Óleo vegetal comestível, Tipo 1, 100% puro, obtido a partir de grãos de soja sãos e limpos. Refinado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de ranço, substâncias estranhas ou impurezas. Acondicionamento: Embalagem plástica (PET) de 900 ml, íntegra e não amassada. Rotulagem: O rótulo deve conter a identificação do produto, dados de procedência, lote, informação nutricional obrigatória e número de registro no órgão competente. Validade: Prazo de validade mínimo de 6 meses (ou conforme a exigência local, variando de 4 a 12 meses) a contar da data de entrega.	463692	900mL	500	R$ 9,99	R$ 4.995,00
51	OBJETO: Ovos de galinha LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Ovo de galinha (branco) classe A, tamanho médio ou grande (pesando em média entre 53g e 63g por unidade, ou no mínimo 55g conforme a exigência do lote). Produto de primeira qualidade, fresco, com casca íntegra, limpa, sem trincas, rachaduras, perfurações ou sujidades (fezes, penas ou manchas). Isento de substâncias estranhas, odores ou sabores anormais. Acondicionado em embalagens (cartelas/bandejas de papelão ou plástico) resistentes, contendo 12 ou 30 unidades, em	446619	Bandeja 30 unidades	1500	R$ 22,40	R$ 33.600,00

	perfeito estado de conservação. O produto deve possuir carimbo ou rotulagem com data de embalagem, prazo de validade e registro no órgão de inspeção sanitária competente (SIF, SIE ou SIM)".					
52	OBJETO: Pão de forma LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Pão. Base: De Farinha De Trigo Refinada. Tipo: De Forma. Tipo Adicional: Tradicional. Apresentação: Fatiado. Tipo Embalagem: Embalagem Individual	460401	400g	2000	R$ 11,99	R$ 23.980,00
53	OBJETO: Pão do tipo hot dog LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Pão Base: Farinha De Trigo Integral/Enriquecida, Fibras , Tipo: Bisnaga Cachorro Quente , Ingredientes Adicionais: Ácido Fólico, Açúcar, Sal, Fermento, Óleo Vegetal, Apresentação: Cortado Ao Meio , Característica Adicional: Sem Lactose, Ovos E Gorduras Trans. Pacote com 10 unidades.	617307	500g	2000	R$ 14,73	R$ 29.460,00
54	OBJETO: Peixe, merluza, filé LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Peixe In Natura Variedade: Merluza, Tipo Corte: Filé, Apresentação: Sem Pele, Estado De Conservação: Congelado(A)	448897	Kg	700	R$ 36,20	R$ 25.340,00
55	OBJETO: Polpa de fruta, abacaxi LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo: Abacaxi. Apresentação: Congelada	464468	Kg	200	R$ 27,80	R$ 5.560,00
56	OBJETO: Polpa de fruta, acerola LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA:Tipo: Acerola. Apresentação: Congelada	464484	Kg	200	R$ 21,45	R$ 4.290,00
57	OBJETO: Polpa de fruta, cajá LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo: Cajá. Apresentação: Congelada	464485	Kg	200	R$ 21,62	R$ 4.324,00
58	OBJETO: Polpa de fruta, goiaba LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo: Goiaba Vermelha. Apresentação: Congelada	464514	Kg	200	R$ 20,86	R$ 4.172,00
59	OBJETO: Polpa de fruta, manga LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo: Manga. Apresentação: Congelada	464475	Kg	200	R$ 21,82	R$ 4.364,00
60	OBJETO: Proteína Texturizada de Soja LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Proteína Texturizada de Soja (PTS). Apresentação/Tipo: Em grãos, flocos.Coloração: Escura ou clara. Obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Deve conter teor mínimo de 50% de proteína e aproximadamente 30% de carboidratos. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e característicos do produto. Deve estar isenta de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e fragmentos macroscópicos ou microscópicos estranhos ao produto. Acondicionada em saco plástico transparente, resistente e hermeticamente vedado. Peso líquido de 1 kg . O rótulo deve conter obrigatoriamente a identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informação nutricional, dados de lote, data de fabricação e prazo de validade. Prazo mínimo de validade de 06 meses a contar da data de entrega na unidade de recebimento.	624010	kg	300	R$ 14,00	R$ 4.200,00
	OBJETO: Queijo muçarela LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Queijo tipo muçarela, de primeira qualidade, [fatiado / peça inteira / fatias interfolhadas], resfriado.					

61	Leite pasteurizado padronizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo e conservador (como natamicina). · Aspecto próprio, cor amarelada uniforme, sabor suave e levemente salgado, consistência média, isento de sujidades, mofos ou superfícies pegajosas/anormais. Embalagem primária em saco plástico atóxico, resistente, hermético ou selado a vácuo (em pesos padronizados de 1kg ou peças de até 5kg. No rótulo devem constar obrigatoriamente: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, identificação do fabricante e carimbo do serviço de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM). Temperatura e Transporte: Transportado e entregue sob refrigeração em temperatura adequada (geralmente inferior a 7°C ou conforme recomendação do fabricante). · Validade Mínima: O produto deverá apresentar validade mínima no ato da entrega 600 a 120 dias	446633	Kg	400	R$ 52,75	R$ 21.100,00
62	OBJETO: Queijo parmesão LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Origem: De Vaca. Variedade: Parmesão.	446648	embalagem de 100 g	400	R$ 15,03	R$ 6.012,00
63	OBJETO: Requeijão cremoso tradicional LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Requeijão. Ingredientes: Creme De Leite. Tipo: Cremoso. Conservação: 1 A 10 °C. Proibida a presença de gordura vegetal hidrogenada ,amido modificado ou amido de milho com espessantes,aromatizantes artificiais e excesso de sódio. Acondicionado em potes plásticos atóxicos , hermeticamente fechados de 200 g. Embalagem íntegra,rotulada com identificação do fabricante, lote, data de fabricação,prazo de validade (mínimo 180 dias na entrega)e o carimbo de inspeção fiscal (SIF,SIE)	347151	200g	300	R$ 9,00	R$ 2.700,00
64	OBJETO: Sal. LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo: Refinado. Aplicação: Alimentícia. Teor Máximo Sódio: 360 MG/G. Aditivos: Iodo /Prussiato Amarelo Soda. Acidez: 7,50 PH	216912	Kg	300	R$ 2,87	R$ 861,00
65	OBJETO: Sardinha LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Peixe Em Conserva. Variedade: Sardinha. Apresentação: Descabeçada E Eviscerada. Meio De Cobertura: Com Óleo Comestível	449006	125g	500	R$ 8,20	R$ 4.100,00
66	OBJETO: Seleta de legumes congelados LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Legume Processado Tipo: Cenoura + Couve-Flor + Brócolis, Preparo: In Natura , Apresentação: Congelado	612223	Kg	400	R$ 23,59	R$ 9.436,00
67	OBJETO: Tempero, açafrão LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Condimento. Tipo: Açafrão. Apresentação: Pó	463857	Kg	20	R$ 42,00	R$ 840,00
68	OBJETO: Tempero, alho em pasta LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Condimento. Tipo: Alho. Apresentação: Pasta	463861	Kg	40	R$ 25,60	R$ 1.024,00
69	OBJETO: Tempero, chimichuri LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tempero. Tipo: Chimichurri À Base De Ervas E Especiarias. Apresentação: Pasta. Aplicação: Bife, Churrasco E Assado	458149	Kg	40	R$ 42,60	R$ 1.704,00
70	OBJETO: Tempero, cominho em pó LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Condimento. Tipo: Cominho. Apresentação: Pó	463891	Kg	20	R$ 30,18	R$ 603,60
	OBJETO: Tempero, corante urucum					

71	LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Condimento. Tipo: Urucum. Apresentação: Pó	463937	Kg	20	R$ 27,00	R$ 540,00
72	OBJETO: Tempero, manjericão LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Condimento. Tipo: Manjericão. Apresentação: Desidratado	463908	Kg	20	R$ 22,00	R$ 440,00
73	OBJETO: Tempero, páprica picante LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Condimento Tipo: Páprica, Apresentação: Pó	463917	Kg	16	R$ 24,30	R$ 388,80
74	OBJETO: Tempero, pimenta calabresa LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Condimento. Tipo: Pimenta Calabresa. Apresentação: Semente	463925	Kg	16	R$ 25,00	R$ 400,00
75	OBJETO: Tempero, pimenta do reino LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Condimento. Tipo: Pimenta Do Reino. Apresentação: Moído	463920	Kg	16	R$ 24,62	R$ 393,92
76	OBJETO: Vinagre de álcool LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Vinagre. Matéria-Prima: Álcool Cana De Açúcar. Tipo: Neutro. Acidez: 4,20 PER. Aspecto Físico: Líquido. Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos	217096	750mL	100	R$ 4,34	R$ 434,00
					VALOR TOTAL	**R$ 767.043,42**

1.1.1 *Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador.*

Órgão Gerenciador:

item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total
1	OBJETO: Açúcar Cristal LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: contendo sacarose,originário do suco da cana, livre de fermentação,isento de matéria terrosa,de parasitas e detritos,animais e vegetais,contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Rótulo de identificação, marca, validade. Validade mínima de 06(seis)meses a partir da data de fabricação,sendo que não poderá ser anterior a 30 (trinta) dias da data de entrega.	Kg	100	200	2500
2	OBJETO: Amido de milho LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Amido à base de milho Aplicação: mingaus, bolos, molhos, biscoitos, etc. Deve estar isento de matérias terrosa e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deverá conter externamente identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da entrega.	Kg	10	20	200
3	OBJETO: Arroz LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1. Constituído de grãos inteiros (mínimo de 90%), isento de sujidades, matérias terrosas, parasitas, fragmentos, odores estranhos e materiais de qualquer natureza. Teor de umidade máxima de 15%. Produto com registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Pacote plastificado transparente, atóxico, resistente, com 1 kg ou 2 kg, selado/integro, contendo rotulagem nutricional completa de acordo com a legislação vigente (Resolução ANVISA nº 429/2020). istente (ex: 30 kg) que garantam a integridade no transporte e	Kg	50	200	2500

	armazenamento. Validade Mínima: De 6 a 12 meses (ou no mínimo 180 dias) contados a partir da data de entrega na unidade escolar.				
4	OBJETO: Atum LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Peixe Em Conserva Variedade: Atum , Apresentação: Ralado , Meio De Cobertura: Com Salmoura Com Óleo Comestível	170g	20	100	430
5	OBJETO: Aveia, farelo LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Aveia Beneficiada Classe: Branca Apresentação: Farelo Presença De Glúten: Não Contém Glúten	500g	10	50	230
6	OBJETO: Azeite de dendê LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Descrição detalhada: azeite de dendê (óleo de palma): Produto puro, extraído da polpa do fruto do dendezeiro (Elaeis guineensis), com baixa acidez, isento de ranço, odores estranhos, substâncias de origem animal ou vegetal estranhas ao produto. Acondicionado em embalagem plástica (tipo PET) ou vidro apropriado para contato com alimentos, contendo 500 ml.· Com rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto, marca do fabricante, número de lote, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 180 a 360 dias a contar da data de entrega.O produto deve estar em conformidade com as normas da ANVISA e do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).	500 ml	2	5	10
7	OBJETO: Azeite de oliva extra virgem LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Azeite de oliva 100% extra virgem, obtido exclusivamente por processos mecânicos de primeira prensagem a frio a partir de azeitonas sadias, sem sofrer qualquer tipo de refino industrial. O produto deve possuir acidez máxima até 0,8%, a critério do município). Isento de misturas com outros óleos vegetais, conservantes, corantes, aromatizantes, aditivos químicos, sujidades ou sinais de rancificação. Deve apresentar cor, aroma e sabor próprios e característicos. Acondicionado em garrafa de vidro escuro/opaco de 500 ml, hermeticamente fechada e atóxica, que garanta a integridade física e proteja o produto da luz. O rótulo deve conter de forma clara e indelével em língua portuguesa: identificação do produto, marca, dados do fabricante/importador, número do lote, tabela de informação nutricional e ingredientes. O produto deve estar em estrita conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 01/2012 e as resoluções da ANVISA (RDC nº 259/02, RDC nº 360/03 e RDC nº 429/020). Prazo de validade mínima de 6 a 12 meses no ato da entrega na unidade.	500mL	5	10	40
8	OBJETO: Azeitona LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Legume Em Conserva. Tipo: Azeitona Verde. Tamanho: Média. Apresentação: Sem Caroço. Sachê de 310 g líquido /160g drenado.	310g	10	100	300
9	OBJETO: Biscoito de coco LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Denominação: Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, sem recheio. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido (milho ou mandioca), coco ralado, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e/ou bicarbonato de amônio), emulsificante/estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Pacote íntegro, resistente, hermeticamente fechado ou selado a quente, contendo peso líquido específico, pacote 350 g. Deve constar obrigatoriamente no rótulo: identificação do produto, marca, lista de ingredientes, tabela nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade e número de registro no órgão competente.	pacote 350 g	50	500	1000
10	OBJETO: Biscoito de polvilho doce/salgado (tipo avoador) LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Biscoito de polvilho tipo avoador tradicional, de primeira qualidade, formato tradicional,textura crocante seco,leve. Fabricado à base de polvilho azedo/tapioca,ovos,água e sal . Sem adição de leite e/ou queijo. Embalagem plástica ,transparente, atóxica,hermeticamente fechada e resistente. Pacotes individuais de 30 g. O produto deverá	pacote com 30 g	80	500	2000

	apresentar no ato da entrega prazo de validade restante igual ou superior a metade do tempo total de validade.				
11	OBJETO: Biscoito tipo clube social LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Biscoito Sabor: Cereais Diversos , Tipo: Club Social , Ingredientes: Açúcar, Farinha De Trigo E Fibra , Características Adicionais: Sem Recheio	144g	80	500	2000
12	OBJETO: Biscoito cream cracker . LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Classificação: Salgado Aplicação: Alimentação Humana Características Adicionais: Sem Recheio Apresentação: Quadrado Sabor: Cream Cracker INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, amido de milho, açúcar, sal, fermento químico bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizante.	pacote 350 g	80	500	2000
13	OBJETO: Biscoito maisena LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Sabor: Maizena Aplicação: Alimentação Humana Características Adicionais: Sem Recheio/Enriquecido Vitaminas, 0% Gordura Trans INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho*, sal, soro de leite em pó, vitaminas: B3, B2, B1 e B6, emulsificante lecitina de soja*, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizantes e melhorador de farinha metabissulfito de sódio.	pacote 350 g	80	500	2000
14	OBJETO: Café LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Café em pó homogêneo, torrado e moído embalado a vácuo de 1ª qualidade, embalagem 250grs, acondicionamento em embalagem do tipo a vácuo, com validade mínima de um ano, a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampados no rótulo da embalagem e número do lote, apresentar certificado de qualidade da Associação Brasileira do Café (ABIC) ou, na ausência deste, laudo de análise do produto ofertado, emitido por laboratório habilitado pela REBLAS/ANVISA ou por laboratório acreditado pelo INMETRO, em plena validade, com nota de qualidade global mínima de 4,5 pontos e máxima de 5,9 na escala sensorial do café, tolerância de no máximo 1% de impureza, gosto predominante de café arábica, admitindo-se 20% de café conilon, a entrega deverá ser conforme demanda. Deverá atender a Resolução da ANVISA RDC Nº 277, de 22 de setembro de 2005 e alterações.	250g	50	200	1000
15	OBJETO: Carne, acém LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Carne bovina in natura ou congelada, corte acém (proveniente do quarto dianteiro do animal).· Inspeção e Qualidade: Deve ser oriunda de animais abatidos sob inspeção veterinária oficial (com carimbo do SIF - Serviço de Inspeção Federal, SIE Estadual ou SIM Municipal), conforme as normas do Ministério da Agricultura e Pecuária. Aspecto Físico: Cor vermelha própria do produto, odor característico (isfetante de odores estranhos), livre de manchas esverdeadas, sem sujidades, parasitas ou tecidos e materiais estranhos.· Gordura e Limpeza: Isenta de excesso de peles, aponeuroses (membranas), cartilagens grossas, ossos, fragmentos ósseos e sebo. O percentual máximo de gordura/enervação tolerado costuma ser limitado entre 10% e 12%. Em cubos: Cortada em pedaços padronizados (ex: cubos de aproximadamente 3 cm × 3 cm). Embalagem: A vácuo , com peso líquido especificado (geralmente de 1 kg a 5 kg), contendo rótulo com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, lote e prazo de validade. Temperatura de Conservação: congelada: mantida a -18°C ou mais fria. A data de entrega, um prazo de validade restante igual ou superior à metade (50%) do tempo total de	Kg	50	90	600

	validade estabelecido pelo fabricante, salvo exigências de 4 a 6 meses de validade mínima a contar da entrega). Condições de transporte e entrega: Deve ser entregue em veículos refrigerados (temperatura adequada para congelados/resfriados), diretamente nas unidades escolares.				
16	OBJETO: Carne, bacon LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo Corte: Toucinho (Bacon). Tipo Animal: Suína. Apresentação: Cortada Em Cubos. Estado De Conservação: Resfriado (A)	Kg	10	30	120
17	OBJETO: Carne bovina moída (Acém) resfriada ou congelada LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Carne bovina moída de boa qualidade,com teor máximo de gordura de 5%a 10%(sem gordura aparente ou excesso de aparas),de coloração vermelho-vivo,odor e sabor próprios.O produto deve ser isento de sujidades, parasitas e fragmentos de ossos. É obrigatório registro do SIF (serviço de inspeção federal) SIE (estadual),conforme legislação vigente (Portaria SDA nº 664/2022). Embalagem à vácuo ,em porções de 500 g ou 1 kg	kg	50	90	800
18	OBJETO: Carne, patinho LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo de Produto: Carne bovina de 1ª categoria, corte patinho (proveniente de gado bovino macho, sadio, abatido sob inspeção veterinária - SIM, SIE ou SIF). Pode ser solicitada em peça ou em cubos.Carne congelada, de cor vermelho-brilhante, cheiro, sabor e consistência próprios, totalmente isenta de odores estranhos, manchas esverdeadas, tecidos inferiores, cartilagens, ossos, aponevroses, tendões ou excesso de gordura. Exigido com limite máximo de 4% a 10% de gordura aparente. Isenta de parasitas, larvas, sujidades ou substâncias contaminantes. Deve cumprir as normas da RDC nº 331/2019 e IN nº 60/2019 da Anvisa. Embalagem Primária: embalado a vácuo. Pacotes de 1 kg ou 2 kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado limpa e lacrada, compatível com o transporte. Deve conter de forma legível a identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número de lote, carimbo do órgão de inspeção oficial (SIF/SIE/SIM) e tabela nutricional, em conformidade com a legislação vigente. Entregue congelada. Validade Mínima: 6 a 12 meses para produtos congelados.	Kg	50	90	800
19	OBJETO: Carne salgada ,toucinho LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo Corte: Toucinho (Bacon). Tipo Animal: Suína. Apresentação: Cortada Em Cubos. Estado De Conservação: Resfriado (A)	kg	10	30	100
20	OBJETO: Carne, suína LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Carne suína limpa, congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Isenta de ossos, peles, cartilagens, toucinho excessivo e aponevroses (nervos). Corte: Em cubos regulares (ex: 2 cm × 2 cm ou 3 cm × 3 cm). Aspecto Físico: Carne com cor própria da espécie (avermelhada, sem manchas esverdeadas ou escuras), consistência firme (não amolecida ou pegajosa), odor e sabor próprios.· Teor de Gordura: Máximo de 10% de gordura aparente. Fechado a vácuo, com peso padrão (geralmente de 1 kg a 5 kg). Integridade: Embalagens íntegras, sem furos, rasgos, rachaduras ou acúmulo de água/gelo derretido.O rótulo deve constar obrigatoriamente:· Denominação do produto; Nome e endereço do fabricante/fornecedor; Data de fabricação e prazo de validade. Carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE), vinculado ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).· Temperatura: Entregue em veículos refrigerados (conforme as normas da vigilância sanitária) com temperatura adequada para carne congelada ou resfriada. Validade mínima no ato de entrega de 6 a 12 meses para produtos congelados.	Kg	50	90	800
	OBJETO: Chocolate em pó (mínimo 50% de cacau) LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: chocolate em pó (mínimo de 50% de cacau) Pacote/Unidade de 1 kg .· Especificação Técnica: Chocolate em pó, solúvel, contendo na sua composição o percentual mínimo de 50% de cacau solúvel. Composto por cacau em pó, açúcar e aromatizante (opcional). Não contendo				

21	glúten. Isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos ao produto. Apresentando aspecto de pó homogêneo, cor própria e cheiro característico. Embalagem: Primária, hermeticamente fechada, em saco de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada resistente que garanta a integridade do produto. O rótulo deve conter de forma clara e visível a identificação do fabricante, marca, ingredientes, informação nutricional, destaque ao percentual de cacau, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade: Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega no almoxarifado escolar. *O produto deve atender rigorosamente às resoluções da ANVISA, normas do Ministério da Saúde e estar em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) quanto à restrição de excesso de açúcares na merenda.	Kg	10	30	800
22	OBJETO: Coco ralado LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Côco Ralado. Ingredientes: Amêndoa De Côco. Apresentação: Desidratado E Triturado. Características Adicionais: Desengordura, Sem Glúten	100g	15	50	300
23	OBJETO: Creme de leite LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Creme De Leite. Teor Gordura: Até 20% De Gordura. Processamento: Uht. Tratamento: Homogeneizado	200g	15	100	400
24	OBJETO: Ervilha LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Legume Em Conserva Tipo: Ervilha , Adicional: À Vácuo	170g	15	100	300
25	OBJETO: Farinha de milho, fuba LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Farinha De Milho. Grão: Amarelo. Tipo: Fubá. Característica Adicional: Não Transgênico	500g	25	50	300
26	OBJETO: Farinha de milho, flocão LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Farinha De Milho Flocada. Grão: Amarelo. Tipo: Flocada. Característica Adicional: Não Transgênico	500g	30	100	700
27	OBJETO: Farinha de mandioca LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Produto obtido a partir da raiz de mandioca (Manihot esculenta Crantz) sadias, limpas, descascadas, raladas, prensadas, trituradas e torradas ou secas. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Grupo seca ou torrada, classe fina, tipo 1, cor branca. Isenta de umidade excessiva, livre de fermentação, ranço, sujidades, materiais terrosos, detritos de animais ou vegetais, parasitas, larvas e mofo. Acondicionada em saco de polietileno atóxico, transparente ou opaco, resistente, hermeticamente selado ou bem vedado, com peso líquido 1 kg No rótulo devem constar obrigatoriamente: nome do produto, marca, dados do fabricante, lista de ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 5 a 6 meses a contar da data de entrega.	Kg	20	50	500
28	OBJETO: Farinha de tapioca, massa pronta LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Grupo: Bijusada. Subgrupo: Branca. Acidez: Alta Acidez. Teor De Amido: Teor De Amido Único	500g	15	100	300
29	OBJETO: Farinha de trigo LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Farinha de trigo, tipo 1, especial. Ingredientes /Composição: Obtida a partir de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa, parasitas e larvas. Enriquecimento Obrigatório: Fortificada com ferro e ácido fólico (conforme legislação da ANVISA para farinhas de trigo e milho).Características Físicas: Cor branca ou característica, isenta de umidade excessiva, sem aspecto fermentado, rançoso ou empredrado. Embalagem primária em saco plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado. Deve conter de forma clara e indelével: Identificação do produto e marca Nome e endereço do fabricante Data de fabricação e número do lote	Kg	25	50	500

	Prazo de validade Peso líquido Tabela de informação nutricional Validade mínima: De 4 a 6 meses (ou contados a partir da data de entrega .				
30	OBJETO: Feijão carioca LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Feijão carioca, classe carioca, grupo 1. Tipo 1 (grãos novos, limpos, inteiros, sadios e de safra recente, com no mínimo 95% de grãos inteiros e coloração padronizada). Grãos com aspecto brilhoso, liso, tamanho e formato uniformes, isentos de carunchos, mofo, grãos esbranquiçados, brotados ou murchos. Totalmente livre de matéria terrosa, pedras, torrões, sujidades, insetos mortos ou vivos, fragmentos e mistura com outras variedades ou espécies. ·Teor máximo de umidade de 15%. Embalagem primária: Saco de polietileno transparente, atóxico, incolor, íntegro, resistente e termossoldado. Pacotes de 1 kg O rótulo deve conter obrigatoriamente dados de identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, atendendo às normas vigentes da Anvisa e do Ministério da Agricultura. Validade na entrega: O produto deve apresentar validade mínima no ato da entrega (geralmente entre 180 dias e 6 meses de validade total, ou garantindo que restem pelo menos 75% a 80% do prazo total de validade).	Kg	20	50	800
31	OBJETO: Feijão fradinho LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Feijão Fradinho, Tipo 1. Qualidade do grão: Produto novo, constituído de grãos inteiros, sadios, limpos, secos, com aspecto brilhoso ou liso, e coloração característica da variedade. Umidade: Teor máximo de umidade de 15%. Pureza e Isenção: Isento de material terroso, pedras, sujidades, corpos estranhos, mofo, bolores, odores estranhos, insetos, larvas, parasitas e livre da mistura com outras variedades ou espécies. Tipo de embalagem: Saco plástico transparente, incolor, atóxico, resistente e termossoldado (geralmente polietileno). Pacote de 1 kg. Rotulagem: Deve conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, procedência, número de lote, quantidade/peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. ·Validade: Prazo de validade mínimo de 12 meses após a data de empacotamento.	Kg	20	50	800
32	OBJETO: Feijão preto LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Feijão preto, Tipo 1, de primeira qualidade, safra nova, grãos inteiros, isento de carunchos, mofos, impurezas e matérias estranhas. Embalagem plástica transparente, atóxica e termossoldada de 1 kg, constando validade mínima de 6 meses, lote e dados do fabricante."	Kg	20	50	800
33	OBJETO: Fermento químico LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Fermento químico em pó instantâneo. Composição básica amido de milho ou fécula de mandioca,bicarbonato de sódio ,monocálcico ou pirofosfato de sódio e carbonato de cálcio. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente(lata hermeticamente fechada ou pacote/pote plástico atóxico.Validade mínima de 12 meses.	250g	5	10	100
34	OBJETO: Frango, coxa/sobrecoxa LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Carne De Ave In Natura. Tipo Animal: Frango. Tipo Corte: Coxa E Sobrecoxa. Apresentação: Inteiro. Estado De Conservação: Congelado(A). Processamento: Sem Pele, Sem Osso.	Kg	25	50	800
35	OBJETO: Frango, peito LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Carne De Ave In Natura. Tipo Animal: Frango. Tipo Corte: Filezinho (Sassami). Apresentação: Inteiro. Estado De Conservação: Congelado(A). Processamento: Sem Pele, Sem Osso.	Kg	50	100	1000
36	OBJETO: Iogurte de fruta LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Iogurte Natural Teor Gordura: Integral ,	litro	80	300	2500

	Sabor: Sortidos , Componentes: Com Polpa Ou Pedaços De Fruta				
37	OBJETO: Leite de coco tradicional LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Descrição do Produto: leite de coco tradicional. (integral). Produto obtido de partes comestíveis do fruto maduro do coqueiro (Cocos nucifera L.) por processos mecânicos adequados, pasteurizado e homogeneizado.· Características Físico-Químicas e Sensoriais: Líquido branco leitoso, espesso, translúcido, com odor, cor e sabor característicos, isento de ranço, grumos, sujidades, parasitas, larvas ou materiais estranhos. Ingredientes: Leite de coco e água (podendo conter aditivos/conservantes permitidos pela legislação vigente, como ácido cítrico ou sorbato de potássio.· Acondicionado em embalagem primária íntegra, hermeticamente fechada (garrafa de vidro/plástico, embalagem aluminizada ou Tetra Pak) de 500ml. Deverá conter externamente dados de identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, informação nutricional, número de lote, data de fabricação e prazo de validade. · Validade Mínima na Entrega: Mínimo de 6 a 12 meses. Registros: Produto devidamente registrado ou isento de registro nos órgãos competentes (Ministério da Agricultura/SIF ou Anvisa).	500ml	25	50	300
38	OBJETO: Leite em pó LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Denominação do produto: Leite em pó integral, instantâneo ou convencional (conforme a necessidade), obtido por desidratação de leite de vaca integral por processo adequado. Ingredientes: Leite integral. (Pode constar opcionalmente lecitina de soja como emulsificante, se especificado como instantâneo). Enriquecido com vitaminas (ex: A, C, D) e minerais (ex: Ferro e Iodo / Cálcio). Características sensoriais e físicas: Aspecto: Pó solto, uniforme, isento de grumos que não se dissolvam com facilidade. Cor, cheiro e sabor: Próprios do produto, sem odor ou sabor estranhos ou rançosos. Acondicionado em embalagem primária resistente, hermeticamente fechada (ex: sachê metalizado, lata ou pacote aluminizado/polietileno) de peso líquido padronizado 800 g. Deve conter obrigatoriamente no rótulo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade, dados do fabricante e número de registro no órgão competente (MAPA/SIF ou equivalente). Validade no ato da entrega: O produto deverá ser entregue com, no mínimo, 1/3 a 1/2 do prazo de validade total restante.	800 g	80	200	1600
39	OBJETO: Leite líquido, integral LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Denominação: Leite de vaca, integral, fluido. Tratamento térmico: Processado pelo sistema UHT (Ultra High Temperature — submetido a alta temperatura por poucos segundos e resfriado rapidamente) ou pasteurizado tipo longa vida. Ingredientes: Leite de vaca integral e estabilizante (geralmente citrato de sódio), sem adição de açúcares. Aspecto físico: Líquido homogêneo de cor branca opaca, com características próprias de sabor e odor, isento de sujidades ou grumos. · Tipo de embalagem: Embalagem cartonada multi-laminada asséptica (tipo Tetra Pak), impermeável à luz, ao ar e a germes, com capacidade de 1 (um) litro e tampa de rosca.	L	25	100	600
40	OBJETO: Linguiça calabresa, fina LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo: Linguiça Calabresa. Tamanho: Fina. Tipo Preparação: Defumada. Estado De Conservação: Resfriado(A)	Kg	10	30	250
41	OBJETO: Linguiça calabresa, grossa LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo: Linguiça Calabresa. Tamanho: Grossa. Tipo Preparação: Defumada. Estado De Conservação: Resfriado(A)	Kg	10	30	300
42	OBJETO: Maçã nacional LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Fruta. Tipo: Maçã Fuji. Apresentação: Natural.	Kg	10	50	400
43	OBJETO: Macarrão espaguete LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Macarrão. Teor De Umidade: Massa Seca. Base Da Massa: De Farinha De Trigo. Apresentação: Espaguete	500g	20	50	500

44	OBJETO: Macarrão parafuso LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Macarrão. Teor De Umidade: Massa Seca. Base Da Massa: De Farinha De Trigo. Apresentação: Parafuso	500g	20	50	500
45	OBJETO: Macarrão penne LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Macarrão. Teor De Umidade: Massa Seca. Base Da Massa: De Farinha De Trigo. Apresentação: Penne	500g	20	50	500
46	OBJETO: Manteiga LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Manteiga de primeira qualidade com sal .· Definição/Composição: Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem de creme de leite pasteurizado, derivado do leite de vaca. Características: Isenta de gordura vegetal hidrogenada, amido, conservantes químicos, corantes ou aromatizantes artificiais (permitindo-se apenas cloreto de sódio/sal e, em alguns casos, corante natural de urucum). Apresentação/Embalagem: Acondicionada em potes plásticos ou embalagens originais lacradas de 500g. Registro: Possuir registro no órgão competente (Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA / S.I.S.E.M. / S.I.F. ou órgão de vigilância sanitária). ·Informações no rótulo: Deve constar obrigatoriamente: Nome e/ou marca do produto;Lista de ingredientes; Peso líquido;Data de fabricação e prazo de validade (com validade mínima exigida no ato da entrega, geralmente de 30 a 60 dias);Carimbo do selo de inspeção (Federal, Estadual ou Municipal - SIF, SIE ou SIM).	500g	10	25	500
47	OBJETO: Milho verde LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Legume em conserva. Tipo: Milho Verde	170g	20	100	500
48	OBJETO: Massa de tomate LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Massa De Tomate Tipo: Extrato Concentrado, Composição: Tradicional, Apresentação: Creme	300g	30	100	800
49	OBJETO: Moela de frango LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Embalagem de 1 kg,sem o revestimento interno e sem resíduos ,limpo e congelado. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, prazo de validade,número do lote e carimbo do SIF (serviço de inspeção federal)ou SISP (serviço de inspeção estadual)	kg	25	100	300
50	OBJETO: Óleo vegetal LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Óleo vegetal comestível, Tipo 1, 100% puro, obtido a partir de grãos de soja sãos e limpos. Refinado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de ranço, substâncias estranhas ou impurezas. Acondicionamento: Embalagem plástica (PET) de 900 ml, íntegra e não amassada. Rotulagem: O rótulo deve conter a identificação do produto, dados de procedência, lote, informação nutricional obrigatória e número de registro no órgão competente. Validade: Prazo de validade mínimo de 6 meses (ou conforme a exigência local, variando de 4 a 12 meses) a contar da data de entrega.	900mL	10	50	500
51	OBJETO: Ovos de galinha LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Ovo de galinha (branco) classe A, tamanho médio ou grande (pesando em média entre 53g e 63g por unidade, ou no mínimo 55g conforme a exigência do lote). Produto de primeira qualidade, fresco, com casca íntegra, limpa, sem trincas, rachaduras, perfurações ou sujidades (fezes, penas ou manchas). Isento de substâncias estranhas, odores ou sabores anormais. Acondicionado em embalagens (cartelas/bandejas de papelão ou plástico) resistentes, contendo 12 ou 30 unidades, em perfeito estado de conservação. O produto deve possuir carimbo ou rotulagem com data de embalagem, prazo de validade e registro no órgão de inspeção sanitária competente (SIF, SIE ou SIM)".	Bandeja 30 unidades	10	62	1500
52	OBJETO: Pão de forma LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Pão. Base: De Farinha De Trigo Refinada.	400g	40	100	2000

	Tipo: De Forma. Tipo Adicional: Tradicional. Apresentação: Fatiado. Tipo Embalagem: Embalagem Individual				
53	OBJETO: Pão do tipo hot dog LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Pão Base: Farinha De Trigo Integral /Enriquecida, Fibras , Tipo: Bisnaga Cachorro Quente , Ingredientes Adicionais: Ácido Fólico, Açúcar, Sal, Fermento, Óleo Vegetal, Apresentação: Cortado Ao Meio , Característica Adicional: Sem Lactose, Ovos E Gorduras Trans. Pacote com 10 unidades.	500g	40	100	2000
54	OBJETO: Peixe, merluza, filé LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Peixe In Natura Variedade: Merluza, Tipo Corte: Filé, Apresentação: Sem Pele, Estado De Conservação: Congelado(A)	Kg	25	50	700
55	OBJETO: Polpa de fruta, abacaxi LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo: Abacaxi. Apresentação: Congelada	Kg	25	50	200
56	OBJETO: Polpa de fruta, acerola LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA:Tipo: Acerola. Apresentação: Congelada	Kg	25	50	200
57	OBJETO: Polpa de fruta, cajá LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo: Cajá. Apresentação: Congelada	Kg	25	50	200
58	OBJETO: Polpa de fruta, goiaba LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo: Goiaba Vermelha. Apresentação: Congelada	Kg	25	50	200
59	OBJETO: Polpa de fruta, manga LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo: Manga. Apresentação: Congelada	Kg	25	50	200
60	OBJETO: Proteína Texturizada de Soja LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Proteína Texturizada de Soja (PTS). Apresentação/Tipo: Em grãos, flocos.Coloração: Escura ou clara. Obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Deve conter teor mínimo de 50% de proteína e aproximadamente 30% de carboidratos. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e característicos do produto. Deve estar isenta de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e fragmentos macroscópicos ou microscópicos estranhos ao produto. Acondicionada em saco plástico transparente, resistente e hermeticamente vedado. Peso líquido de 1 kg . O rótulo deve conter obrigatoriamente a identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informação nutricional, dados de lote, data de fabricação e prazo de validade. Prazo mínimo de validade de 06 meses a contar da data de entrega na unidade de recebimento.	kg	10	50	300
61	OBJETO: Queijo muçarela LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Queijo tipo muçarela, de primeira qualidade, [fatiado / peça inteira / fatias interfolhadas], resfriado. Leite pasteurizado padronizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo e conservador (como natamicina). · Aspecto próprio, cor amarelada uniforme, sabor suave e levemente salgado, consistência média, isento de sujidades, mofos ou superfícies pegajosas/anormais. Embalagem primária em saco plástico atóxico, resistente, hermético ou selado a vácuo (em pesos padronizados de 1kg ou peças de até 5kg. No rótulo devem constar obrigatoriamente: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, identificação do fabricante e carimbo do serviço de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM). Temperatura e Transporte: Transportado e entregue sob refrigeração em temperatura adequada (geralmente inferior a 7°C ou conforme recomendação do fabricante). · Validade Mínima: O produto deverá apresentar validade mínima no ato da entrega 600 a 120 dias	Kg	5	17	400
62	OBJETO: Queijo parmesão LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Origem: De Vaca. Variedade: Parmesão.	embalagem de 100 g	5	17	400

63	OBJETO: Requeijão cremoso tradicional LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Requeijão. Ingredientes: Creme De Leite. Tipo: Cremoso. Conservação: 1 A 10 °C. Proibida a presença de gordura vegetal hidrogenada ,amido modificado ou amido de milho com espessantes, aromatizantes artificiais e excesso de sódio. Acondicionado em potes plásticos atóxicos ,hermeticamente fechados de 200 g. Embalagem íntegra, rotulada com identificação do fabricante, lote, data de fabricação,prazo de validade (mínimo 180 dias na entrega)e o carimbo de inspeção fiscal (SIF, SIE)	200g	12	100	300
64	OBJETO: Sal. LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo: Refinado. Aplicação: Alimentícia. Teor Máximo Sódio: 360 MG/G. Aditivos: Iodo/Prussiato Amarelo Soda. Acidez: 7,50 PH	Kg	5	12,5	300
65	OBJETO: Sardinha LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Peixe Em Conserva. Variedade: Sardinha. Apresentação: Descabeçada E Eviscerada. Meio De Cobertura: Com Óleo Comestível	125g	20	100	500
66	OBJETO: Seleta de legumes congelados LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Legume Processado Tipo: Cenoura + Couve-Flor + Brócolis, Preparo: In Natura , Apresentação: Congelado	Kg	10	50	400
67	OBJETO: Tempero, açafrão LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Condimento. Tipo: Açafrão. Apresentação: Pó	Kg	2	4	20
68	OBJETO: Tempero, alho em pasta LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Condimento. Tipo: Alho. Apresentação: Pasta	Kg	2	4	40
69	OBJETO: Tempero, chimichuri LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tempero. Tipo: Chimichurri À Base De Ervas E Especiarias. Apresentação: Pasta. Aplicação: Bife, Churrasco E Assado	Kg	2	4	40
70	OBJETO: Tempero, cominho em pó LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Condimento. Tipo: Cominho. Apresentação: Pó	Kg	2	4	20
71	OBJETO: Tempero, corante urucum LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Condimento. Tipo: Urucum. Apresentação: Pó	Kg	2	4	20
72	OBJETO: Tempero, manjericão LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Condimento. Tipo: Manjericão. Apresentação: Desidratado	Kg	2	4	20
73	OBJETO: Tempero, páprica picante LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Condimento Tipo: Páprica, Apresentação: Pó	Kg	2	4	16
74	OBJETO: Tempero, pimenta calabresa LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Condimento. Tipo: Pimenta Calabresa. Apresentação: Semente	Kg	2	4	16
75	OBJETO: Tempero, pimenta do reino LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Condimento. Tipo: Pimenta Do Reino. Apresentação: Moído	Kg	2	4	16
76	OBJETO: Vinagre de álcool LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Vinagre. Matéria-Prima: Álcool Cana De Açúcar. Tipo: Neutro. Acidez: 4,20 PER. Aspecto Físico: Líquido. Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos	750mL	5	10	100

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados do(a) da data de início do contrato, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.5. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.6 Caso ocorram divergências entre o código do CATMAT e a descrição detalhada dos itens que consta neste Termo de Referência, prevalece a descrição que consta neste último.

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 contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

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

3.1. A RESOLUÇÃO Nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, do FNDE/Ministério da Educação determina que a aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por:

I - chamada pública: procedimento administrativo simplificado, destinado à aquisição de alimentos provenientes da Agricultura Familiar, conforme disposto no art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, nos arts. 29 a 39 desta Resolução e no art. 37, inciso XXI, da Constituição; e

II - licitação, obrigatoriamente na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

3.2 - Considerando os parâmetros qualitativos e quantitativos exigidos para a elaboração dos cardápios do PNAE, exigida na Resolução CD/FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026, considerando o recurso financeiro disponível, a estrutura física da refeitório institucional e o número de funcionárias terceirizadas contratadas atualmente, o Setor de Nutrição elaborou uma sugestão de cardápio e a previsão do quantitativo de gêneros alimentícios para executá-lo.

3.3 - A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios, por meio de Sistema de Registro de Preços (SRP), com fornecimento parcelado, destinados à produção da alimentação ofertada no refeitório institucional do IFBA Campus Brumado, conforme o cardápio planejado para o ano letivo de 2027.

3.4 - A adoção do SRP mostra-se adequada em razão da natureza recorrente da demanda, da conveniência das entregas parceladas, da necessidade de compatibilizar o abastecimento com a capacidade de armazenamento da unidade e da variação do consumo ao longo do calendário letivo.

3.5 - A solução proposta busca assegurar o abastecimento regular do refeitório institucional, reduzir riscos de desabastecimento e perdas por vencimento, e atender adequadamente às necessidades do IFBA Campus Brumado com racionalidade administrativa e econômica.

3.6 - Com esta contratação pretende-se alcançar o menor custo para a Administração Pública, bem como o atendimento adequado das necessidades do IFBA Campus Brumado.

3.7 - As refeições serão ofertadas aos 566 alunos matriculados e frequentando as aulas regularmente.

3.8 - A oferta de refeições visa contemplar os três períodos letivos: matutino, vespertino e noturno, sendo 3 lanches por dia e oferta de almoço uma vez na semana.

3.9 - A distribuição das refeições serão realizada de acordo com a proposta de cardápio elaborada pela nutricionista. Conforme quadros abaixo:

SEMANA 1					
ALIMENTAÇÃO	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE (MANHÃ, TARDE E NOITE)	Bolo de banana com aveia Suco de manga	Caldo de Aipim, Couve e Carne	Cuscuz com ovo Café com leite	Bolo de Tapioca Suco de abacaxi com hortelã	Macarrão ao molho de carne e batatas
ALMOÇO/ JANTAR	Salada de repolho, pepino, cebola roxa Frango cozido com legumes (cenoura, batatinha Arroz branco Feijão com caldo Melão cortado	Salada crua (Alface, Cenoura, Couvefolha, beterraba) Filé de peixe ao molho branco Arroz com brócolis Feijão Abacaxi cortado	Salada cozida (Chuchu, Cenoura, Beterraba, Orégano, Azeite) Strogonoff de carne Arroz branco Espaguete ao alho e óleo Suco de maracujá	Salada vinagrete Frango assado Arroz à grega (cenoura, ervilha e milho) Purê de batata inglesa Manga cortada	Salada refogada Feijoada Arroz branco Farofa de couve Laranja

SEMANA 2					
ALIMENTAÇÃO	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE (MANHÃ, TARDE E NOITE)	Batata doce cozida Café com leite	Cuscuz temperado	Pão com requeijão Suco de maracujá	Suco de goiaba biscoitos avoador	Sopa de frango com verduras
ALMOÇO/ JANTAR	Salada cozida (Cenoura, Ervilha, Vagem, Batata) Moqueca de peixe com banana Arroz branco Feijão banana	Salada crua (Alface, Tomate, Manga, Manjericão, Azeite) Torta de carne com verduras Arroz Feijão farofado Melancia cortada	Salada cozida (Cenoura, Couve-flor, Brócolis) Frango ao molho cremoso Arroz branco Farofa Abacaxi cortado	Salada vinagrete Frango assado Arroz à grega (cenoura, ervilha e milho) Purê de batata inglesa Manga cortada	Salada crua (Alface, Tomate, Pepino, Hortelã) Íscas de carne acebolada Arroz branco Feijão tropeiro Laranja

SEMANA 3					
ALIMENTAÇÃO	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE (MANHÃ, TARDE E		Purê de aipim com	Farofa de cuscuz de milho	Torta de carne com verduras	Bolo de milho

NOITE)	Feijão farofado	carne	com legumes e frango	Suco de abacaxi com hortelã	Suco de acerola
ALMOÇO/ JANTAR	Salada crua (Alface, Tomate, Manga, Manjericão, Azeite) Assado de panela Arroz com cenoura Feijão com caldo melancia cortada	Salada cozida (Batata, Cenoura, Beterraba, Vagem) Strogonoff de frango Arroz Farofa de feijão Suco de umbu	Salada crua (Alface, Tomate, Pepino, Azeite) Almôndegas de carne ao molho sugo Arroz Farofa de cenoura Suco de caju	Salada refogada (Couve) Filé de frango grelhado Arroz à grega Creme de repolho Laranja	Legumes refogados (Batata, Cenoura, Beterraba) Bife acebolado Arroz branco Feijão com caldo Tangerina

SEMANA 4					
ALIMENTAÇÃO	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE (MANHÃ, TARDE E NOITE)	Salada de frutas (banana, melão, laranja, manga, mamão, goiaba, melancia)	Cuscuz com ovo Suco de cajá	Bolo de banana com aveia Suco de melão	Sanduíche natural Suco de maracujá	Batata doce cozida com ovo cozido Café com leite
ALMOÇO/ JANTAR	Salada crua (Alface, Tomate, Pepino) Peixe assado Arroz branco Purê de batatas Feijão Laranja	Cenoura, Couve-folha, Repolho) Torta de frango com verduras Arroz branco Feijão com caldo Abacaxi cortado	Salada Salpicão Bife ao molho Arroz branco Farofa Feijão Melancia cortada	Salada vinagrete Suíno assado Arroz Feijão com caldo Farofa com cenoura Suco de umbu	Salada refogada (Couve e Vagem) Escondidinho de carne Arroz branco Feijão Melão cortado

3.10 - As refeições discriminadas no cardápio elaborado pela nutricionista serão distribuídas de acordo com a quantidade de alunos matriculados. Conforme demonstra o quadro abaixo:

ETAPA/MODALIDADE ENSINO	MODALIDADE ALIMENTAÇÃO	QNTD DE ALUNOS	REFEIÇÕES	Nº DE REFEIÇÕES
ENS. MÉDIO	Integral	377	Lanche + Almoço + Lanche	1131
ENS. MÉDIO SUBSEQUENTE	Parcial	28	Lanche	28
CURSOS FIC	Parcial	69	Lanche	69
ENS. SUPERIOR	Parcial	92	Lanche	92
TOTAIS		566	-	1337

3.11 - A previsão aproximada das refeições que serão distribuídas ao longo de um ano letivo encontram-se no quadro a seguir. Considera-se que estes números sofrerão alterações de acordo com as matrículas e desistências ao longo dos semestres. Utiliza-se como base de cálculo a quantidade de alunos com matrícula ativa e frequentando regularmente as aulas durante o segundo semestre de 2026.

		Nº DE DIAS LETIVOS POR	Nº DE REFEIÇÕES POR

REFEIÇÃO	POR DIA	ANO	ANO
TOTAL DE LANCHES	960	200	192.000
TOTAL DE ALMOÇOS	377	200	75.400
		TOTAL DE REFEIÇÕES ESTIMADAS	267.400

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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:

4.1.1. Apoio ao desenvolvimento sustentável e fomento a soluções mais sustentáveis, as quais foquem na função que se almeja com a contratação e que gerem menor custo e ;redução de resíduos;

4.1.2. Utilização de embalagens de menor impacto ambiental ; e

4.1.3. Registro na ANVISA (Decreto-Lei nº 986/1969), se for o caso.

Da vedação de contratação de marca ou produto

4.2. Diante das conclusões extraídas do processo administrativo nº 23846.000887/2026-37, a Administração não aceitará o fornecimento dos seguintes produtos/marcas:

4.2.1. Produtos de origem animal sem registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal
(SISBI/POA)

4.2.2. Produtos embalados que não observem as regras de rotulagem nutricional (RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, da ANVISA e e Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020 da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 326, de 03 de dezembro de 2019, da ANVISA) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto produtos secos ou desidratados (Lei nº 9.832/1999)

4.2.3 Produtos transportados em veículos que não obedeçam aos critérios de higienização e refrigeração, quando for o caso, previstos na Resolução – RDC n. 216/2004 – Anvisa ou de outra norma atualizada que venha a substituí-la.

Da exigência de amostra

4.3. Para esta aquisição, não haverá exigência de apresentação de amostras.

Subcontratação

4.4. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. As parcelas serão entregues nos seguintes prazos e condições:

PARCELA	COMPOSIÇÃO DA PARCELA	PRAZO DE ENTREGA
1ª	Aproximadamente: 100 unidades do item 1; 10 unidades do item 2; 50 unidades do item 3; 20 unidades do item 4; 10 unidades do item 5; 2 unidades do item 6; 5 unidades do item 7; 10 unidades do item 8; 50 unidades do item 9; 80 unidades do item 10; 80 unidades do item 11; 80 unidades do item 12; 80 unidades do item 13; 50 unidades do item 14; 50 unidades do item 15; 10 unidades do item 16; 50 unidades do item 17; 50 unidades do item 18; 10 unidades do item 19; 50 unidades do item 20; 10 unidades do item 21; 15 unidades do item 22; 15 unidades do item 23; 15 unidades do item 24; 25 unidades do item 25; 30 unidades do item 26; 20 unidades do item 27; 15 unidades do item 28; 25 unidades do item 29; 20 unidades do item 30; 20 unidades do item 31; 20 unidades do item 32; 5 unidades do item 33; 25 unidades do item 34; 50 unidades do item 35; 80 unidades do item 36; 25 unidades do item 37; 80 unidades do item 38; 25 unidades do item 39; 10 unidades do item 40; 10 unidades do item 41; 10 unidades do item 42; 20 unidades do item 43; 20 unidades do item 44; 20 unidades do item 45; 10 unidades do item 46; 20 unidades do item 47; 30 unidades do item 48. 50 unidades do item 49; 10 unidades do item 50; 10 unidades do item 51; 40 unidades do item 52; 40 unidades do item 53; 25 unidades do item 54; 25 unidades do item 55; 25 unidades do item 56; 25 unidades do item 57; 25 unidades do item 58; 25 unidades do item 59; 10 unidades do item 60; 5 unidades do item 61; 5 unidades do item 62; 12 unidades do item 63; 5 unidades do item 64; 20 unidades do item 65; 10 unidades do item 66; 2 unidades do item 67; 2 unidades do item 68; 2 unidades do item 69; 2 unidades do item 70; 2 unidades do item 71; 2 unidades do item 72; 2 unidades do item 73; 2 unidades do item 74; 5 unidades do item 76. **Observação: Quantitativo sujeito à alterações, conforme necessidade da instituição.**	Em até 30 dias após assinatura do contrato
2ª	Aproximadamente: 100 unidades do item 1; 10 unidades do item 2; 50 unidades do item 3; 20 unidades do item 4; 10 unidades do item 5; 2 unidades do item 6; 5 unidades do item 7; 10 unidades do item 8; 50 unidades do item 9; 80 unidades do item 10; 80 unidades do item 11; 80 unidades do item 12; 80 unidades do item 13; 50 unidades do item 14; 50 unidades do item 15; 10 unidades do item 16; 50 unidades do item 17; 50 unidades do item 18; 10 unidades do item 19; 50 unidades do item 20; 10 unidades do item 21; 15 unidades do item 22; 15 unidades do item 23; 15 unidades do item 24; 25 unidades do item 25; 30 unidades do item 26; 20 unidades do item 27; 15 unidades do item 28; 25 unidades do item 29; 20 unidades do item 30; 20 unidades do item 31; 20 unidades do item 32; 5 unidades do item 33; 25 unidades do item 34; 50 unidades do item 35; 80 unidades do item 36; 25 unidades do item 37; 80 unidades do item 38; 25 unidades do item 39; 10 unidades do item 40; 10 unidades do item 41; 10 unidades do item 42; 20 unidades do item 43; 20 unidades do item 44; 20 unidades do item 45; 10 unidades do item 46; 20 unidades do item 47; 30 unidades do item 48. 50 unidades do item 49; 10 unidades do item 50; 10 unidades do item 51; 40 unidades do item 52; 40 unidades do item 53; 25 unidades do item 54; 25 unidades do item 55; 25 unidades do item 56; 25 unidades do item 57; 25 unidades do item 58; 25 unidades do item 59; 10 unidades do item 60; 5 unidades do item 61; 5 unidades do item 62; 12 unidades do item 63; 5 unidades do item 64; 20 unidades do item 65; 10 unidades do item 66; 2 unidades do item 67; 2 unidades do item 68; 2 unidades do item 69; 2 unidades do item 70; 2 unidades do item 71; 2 unidades do item 72; 2 unidades do item 73; 2 unidades do item 74; 5 unidades do item 76. **Observação: Quantitativo sujeito à alterações, conforme necessidade da instituição.**	Aproximadamente em até 7 dias após solicitação do Setor de Nutrição.
3ª	Aproximadamente: 100 unidades do item 1; 10 unidades do item 2; 50 unidades do item 3; 20 unidades do item 4; 10 unidades do item 5; 2 unidades do item 6; 5 unidades do item 7; 10 unidades do item 8; 50 unidades do item 9; 80 unidades do item 10; 80 unidades do item 11; 80 unidades do item 12; 80 unidades do item 13; 50 unidades do item 14; 50 unidades do item 15; 10 unidades do item 16; 50 unidades do item 17; 50 unidades do item 18; 10 unidades do item 19; 50 unidades do item 20; 10 unidades do item 21; 15 unidades do item 22; 15 unidades do item 23; 15 unidades do item 24; 25 unidades do item 25; 30 unidades do item 26; 20 unidades do item 27; 15 unidades do item 28; 25 unidades do item 29; 20 unidades do item 30; 20 unidades do item 31; 20 unidades do item 32; 5 unidades do item 33; 25 unidades do item 34; 50 unidades do item 35; 80 unidades do item 36; 25 unidades do item 37; 80 unidades do item 38; 25 unidades do item 39; 10 unidades do item 40; 10 unidades do item 41; 10 unidades do item 42; 20 unidades do item 43; 20 unidades do item 44; 20 unidades do item 45; 10 unidades do item 46; 20 unidades do item 47; 30 unidades do item 48.	. Aproximadamente em até 7 dias após solicitação do Setor de Nutrição.

	50 unidades do item 49; 10 unidades do item 50; 10 unidades do item 51; 40 unidades do item 52; 40 unidades do item 53; 25 unidades do item 54; 25 unidades do item 55; 25 unidades do item 56; 25 unidades do item 57; 25 unidades do item 58; 25 unidades do item 59; 10 unidades do item 60; 5 unidades do item 61; 5 unidades do item 62; 12 unidades do item 63; 5 unidades do item 64; 20 unidades do item 65; 10 unidades do item 66; 2 unidades do item 67; 2 unidades do item 68; 2 unidades do item 69; 2 unidades do item 70; 2 unidades do item 71; 2 unidades do item 72; 2 unidades do item 73; 2 unidades do item 74; 5 unidades do item 76. **Observação: Quantitativo sujeito à alterações, conforme necessidade da instituição.**	
4ª	Aproximadamente: 100 unidades do item 1; 10 unidades do item 2; 50 unidades do item 3; 20 unidades do item 4; 10 unidades do item 5; 2 unidades do item 6; 5 unidades do item 7; 10 unidades do item 8; 50 unidades do item 9; 80 unidades do item 10; 80 unidades do item 11; 80 unidades do item 12; 80 unidades do item 13; 50 unidades do item 14; 50 unidades do item 15; 10 unidades do item 16; 50 unidades do item 17; 50 unidades do item 18; 10 unidades do item 19; 50 unidades do item 20; 10 unidades do item 21; 15 unidades do item 22; 15 unidades do item 23; 15 unidades do item 24; 25 unidades do item 25; 30 unidades do item 26; 20 unidades do item 27; 15 unidades do item 28; 25 unidades do item 29; 20 unidades do item 30; 20 unidades do item 31; 20 unidades do item 32; 5 unidades do item 33; 25 unidades do item 34; 50 unidades do item 35; 80 unidades do item 36; 25 unidades do item 37; 80 unidades do item 38; 25 unidades do item 39; 10 unidades do item 40; 10 unidades do item 41; 10 unidades do item 42; 20 unidades do item 43; 20 unidades do item 44; 20 unidades do item 45; 10 unidades do item 46; 20 unidades do item 47; 30 unidades do item 48. 50 unidades do item 49; 10 unidades do item 50; 10 unidades do item 51; 40 unidades do item 52; 40 unidades do item 53; 25 unidades do item 54; 25 unidades do item 55; 25 unidades do item 56; 25 unidades do item 57; 25 unidades do item 58; 25 unidades do item 59; 10 unidades do item 60; 5 unidades do item 61; 5 unidades do item 62; 12 unidades do item 63; 5 unidades do item 64; 20 unidades do item 65; 10 unidades do item 66; 2 unidades do item 67; 2 unidades do item 68; 2 unidades do item 69; 2 unidades do item 70; 2 unidades do item 71; 2 unidades do item 72; 2 unidades do item 73; 2 unidades do item 74; 5 unidades do item 76. **Observação: Quantitativo sujeito à alterações, conforme necessidade da instituição.**	. Aproximadamente em até 7 dias após solicitação do Setor de Nutrição.
5ª	Aproximadamente: 100 unidades do item 1; 10 unidades do item 2; 50 unidades do item 3; 20 unidades do item 4; 10 unidades do item 5; 2 unidades do item 6; 5 unidades do item 7; 10 unidades do item 8; 50 unidades do item 9; 80 unidades do item 10; 80 unidades do item 11; 80 unidades do item 12; 80 unidades do item 13; 50 unidades do item 14; 50 unidades do item 15; 10 unidades do item 16; 50 unidades do item 17; 50 unidades do item 18; 10 unidades do item 19; 50 unidades do item 20; 10 unidades do item 21; 15 unidades do item 22; 15 unidades do item 23; 15 unidades do item 24; 25 unidades do item 25; 30 unidades do item 26; 20 unidades do item 27; 15 unidades do item 28; 25 unidades do item 29; 20 unidades do item 30; 20 unidades do item 31; 20 unidades do item 32; 5 unidades do item 33; 25 unidades do item 34; 50 unidades do item 35; 80 unidades do item 36; 25 unidades do item 37; 80 unidades do item 38; 25 unidades do item 39; 10 unidades do item 40; 10 unidades do item 41; 10 unidades do item 42; 20 unidades do item 43; 20 unidades do item 44; 20 unidades do item 45; 10 unidades do item 46; 20 unidades do item 47; 30 unidades do item 48. 50 unidades do item 49; 10 unidades do item 50; 10 unidades do item 51; 40 unidades do item 52; 40 unidades do item 53; 25 unidades do item 54; 25 unidades do item 55; 25 unidades do item 56; 25 unidades do item 57; 25 unidades do item 58; 25 unidades do item 59; 10 unidades do item 60; 5 unidades do item 61; 5 unidades do item 62;12 unidades do item 63; 5 unidades do item 64; 20 unidades do item 65; 10 unidades do item 66; 2 unidades do item 67; 2 unidades do item 68; 2 unidades do item 69; 2 unidades do item 70; 2 unidades do item 71; 2 unidades do item 72; 2 unidades do item 73; 2 unidades do item 74; 5 unidades do item 76. **Observação: Quantitativo sujeito à alterações, conforme necessidade da instituição.**	. Aproximadamente em até 7 dias após solicitação do Setor de Nutrição.
6ª	Aproximadamente: 100 unidades do item 1; 10 unidades do item 2; 50 unidades do item 3; 20 unidades do item 4; 10 unidades do item 5; 2 unidades do item 6; 5 unidades do item 7; 10 unidades do item 8; 50 unidades do item 9; 80 unidades do item 10; 80 unidades do item 11; 80 unidades do item 12; 80 unidades do item 13; 50 unidades do item 14; 50 unidades do item 15; 10 unidades do item 16; 50 unidades do item 17; 50 unidades do item 18; 10 unidades do item 19; 50 unidades do item 20; 10 unidades do item 21; 15 unidades do item 22; 15 unidades do item 23; 15 unidades do item 24; 25 unidades do item 25; 30 unidades do item 26; 20 unidades do item 27; 15 unidades do item 28; 25 unidades do item 29; 20 unidades do item 30; 20 unidades do item 31; 20 unidades do item 32; 5 unidades do item 33; 25 unidades do item 34; 50 unidades do item 35; 80 unidades do item 36; 25 unidades do item 37; 80 unidades do item 38; 25 unidades do item 39; 10 unidades do item 40; 10 unidades do item 41; 10 unidades do item 42; 20 unidades do item 43; 20 unidades do item 44; 20 unidades do item 45; 10 unidades do item 46; 20 unidades do item 47; 30 unidades do item 48. 50 unidades do item 49; 10 unidades do item 50; 10 unidades do item 51; 40 unidades do item 52; 40	. Aproximadamente em até 7 dias após solicitação do Setor de Nutrição.

	unidades do item 53; 25 unidades do item 54; 25 unidades do item 55; 25 unidades do item 56; 25 unidades do item 57; 25 unidades do item 58; 25 unidades do item 59; 10 unidades do item 60; 5 unidades do item 61; 5 unidades do item 62; 12 unidades do item 63; 5 unidades do item 64; 20 unidades do item 65; 10 unidades do item 66; 2 unidades do item 67; 2 unidades do item 68; 2 unidades do item 69; 2 unidades do item 70; 2 unidades do item 71; 2 unidades do item 72; 2 unidades do item 73; 2 unidades do item 74; 5 unidades do item 76. **Observação: Quantitativo sujeito à alterações, conforme necessidade da instituição.**	
7ª	Aproximadamente: 100 unidades do item 1; 10 unidades do item 2; 50 unidades do item 3; 20 unidades do item 4; 10 unidades do item 5; 2 unidades do item 6; 5 unidades do item 7; 10 unidades do item 8; 50 unidades do item 9; 80 unidades do item 10; 80 unidades do item 11; 80 unidades do item 12; 80 unidades do item 13; 50 unidades do item 14; 50 unidades do item 15; 10 unidades do item 16; 50 unidades do item 17; 50 unidades do item 18; 10 unidades do item 19; 50 unidades do item 20; 10 unidades do item 21; 15 unidades do item 22; 15 unidades do item 23; 15 unidades do item 24; 25 unidades do item 25; 30 unidades do item 26; 20 unidades do item 27; 15 unidades do item 28; 25 unidades do item 29; 20 unidades do item 30; 20 unidades do item 31; 20 unidades do item 32; 5 unidades do item 33; 25 unidades do item 34; 50 unidades do item 35; 80 unidades do item 36; 25 unidades do item 37; 80 unidades do item 38; 25 unidades do item 39; 10 unidades do item 40; 10 unidades do item 41; 10 unidades do item 42; 20 unidades do item 43; 20 unidades do item 44; 20 unidades do item 45; 10 unidades do item 46; 20 unidades do item 47; 30 unidades do item 48. 50 unidades do item 49; 10 unidades do item 50; 10 unidades do item 51; 40 unidades do item 52; 40 unidades do item 53; 25 unidades do item 54; 25 unidades do item 55; 25 unidades do item 56; 25 unidades do item 57; 25 unidades do item 58; 25 unidades do item 59; 10 unidades do item 60; 5 unidades do item 61; 5 unidades do item 62;12 unidades do item 63; 5 unidades do item 64; 20 unidades do item 65; 10 unidades do item 66; 2 unidades do item 67; 2 unidades do item 68; 2 unidades do item 69; 2 unidades do item 70; 2 unidades do item 71; 2 unidades do item 72; 2 unidades do item 73; 2 unidades do item 74; 5 unidades do item 76. **Observação: Quantitativo sujeito à alterações, conforme necessidade da instituição.**	. Aproximadamente em até 7 dias após solicitação do Setor de Nutrição.
8ª	Aproximadamente: 100 unidades do item 1; 10 unidades do item 2; 50 unidades do item 3; 20 unidades do item 4; 10 unidades do item 5; 2 unidades do item 6; 5 unidades do item 7; 10 unidades do item 8; 50 unidades do item 9; 80 unidades do item 10; 80 unidades do item 11; 80 unidades do item 12; 80 unidades do item 13; 50 unidades do item 14; 50 unidades do item 15; 10 unidades do item 16; 50 unidades do item 17; 50 unidades do item 18; 10 unidades do item 19; 50 unidades do item 20; 10 unidades do item 21; 15 unidades do item 22; 15 unidades do item 23; 15 unidades do item 24; 25 unidades do item 25; 30 unidades do item 26; 20 unidades do item 27; 15 unidades do item 28; 25 unidades do item 29; 20 unidades do item 30; 20 unidades do item 31; 20 unidades do item 32; 5 unidades do item 33; 25 unidades do item 34; 50 unidades do item 35; 80 unidades do item 36; 25 unidades do item 37; 80 unidades do item 38; 25 unidades do item 39; 10 unidades do item 40; 10 unidades do item 41; 10 unidades do item 42; 20 unidades do item 43; 20 unidades do item 44; 20 unidades do item 45; 10 unidades do item 46; 20 unidades do item 47; 30 unidades do item 48. 50 unidades do item 49; 10 unidades do item 50; 10 unidades do item 51; 40 unidades do item 52; 40 unidades do item 53; 25 unidades do item 54; 25 unidades do item 55; 25 unidades do item 56; 25 unidades do item 57; 25 unidades do item 58; 25 unidades do item 59; 10 unidades do item 60; 5 unidades do item 61; 5 unidades do item 62; 12 unidades do item 63; 5 unidades do item 64; 20 unidades do item 65; 10 unidades do item 66; 2 unidades do item 67; 2 unidades do item 68; 2 unidades do item 69; 2 unidades do item 70; 2 unidades do item 71; 2 unidades do item 72; 2 unidades do item 73; 2 unidades do item 74; 5 unidades do item 76. **Observação: Quantitativo sujeito à alterações, conforme necessidade da instituição.**	. Aproximadamente em até 7 dias após solicitação do Setor de Nutrição.
9ª	Aproximadamente: 100 unidades do item 1; 10 unidades do item 2; 50 unidades do item 3; 20 unidades do item 4; 10 unidades do item 5; 2 unidades do item 6; 5 unidades do item 7; 10 unidades do item 8; 50 unidades do item 9; 80 unidades do item 10; 80 unidades do item 11; 80 unidades do item 12; 80 unidades do item 13; 50 unidades do item 14; 50 unidades do item 15; 10 unidades do item 16; 50 unidades do item 17; 50 unidades do item 18; 10 unidades do item 19; 50 unidades do item 20; 10 unidades do item 21; 15 unidades do item 22; 15 unidades do item 23; 15 unidades do item 24; 25 unidades do item 25; 30 unidades do item 26; 20 unidades do item 27; 15 unidades do item 28; 25 unidades do item 29; 20 unidades do item 30; 20 unidades do item 31; 20 unidades do item 32; 5 unidades do item 33; 25 unidades do item 34; 50 unidades do item 35; 80 unidades do item 36; 25 unidades do item 37; 80 unidades do item 38; 25 unidades do item 39; 10 unidades do item 40; 10 unidades do item 41; 10 unidades do item 42; 20 unidades do item 43; 20 unidades do item 44; 20 unidades do item 45; 10 unidades do item 46; 20 unidades do item 47; 30 unidades do item 48. 50 unidades do item 49; 10 unidades do item 50; 10 unidades do item 51; 40 unidades do item 52; 40 unidades do item 53; 25 unidades do item 54; 25 unidades do item 55; 25 unidades do item 56; 25 unidades	. Aproximadamente em até 7 dias após solicitação do Setor de Nutrição.

	do item 57; 25 unidades do item 58; 25 unidades do item 59; 10 unidades do item 60; 5 unidades do item 61; 5 unidades do item 62; 12 unidades do item 63; 5 unidades do item 64; 20 unidades do item 65; 10 unidades do item 66; 2 unidades do item 67; 2 unidades do item 68; 2 unidades do item 69; 2 unidades do item 70; 2 unidades do item 71; 2 unidades do item 72; 2 unidades do item 73; 2 unidades do item 74; 5 unidades do item 76. **Observação: Quantitativo sujeito à alterações, conforme necessidade da instituição.**	
10ª	Aproximadamente: 100 unidades do item 1; 10 unidades do item 2; 50 unidades do item 3; 20 unidades do item 4; 10 unidades do item 5; 2 unidades do item 6; 5 unidades do item 7; 10 unidades do item 8; 50 unidades do item 9; 80 unidades do item 10; 80 unidades do item 11; 80 unidades do item 12; 80 unidades do item 13; 50 unidades do item 14; 50 unidades do item 15; 10 unidades do item 16; 50 unidades do item 17; 50 unidades do item 18; 10 unidades do item 19; 50 unidades do item 20; 10 unidades do item 21; 15 unidades do item 22; 15 unidades do item 23; 15 unidades do item 24; 25 unidades do item 25; 30 unidades do item 26; 20 unidades do item 27; 15 unidades do item 28; 25 unidades do item 29; 20 unidades do item 30; 20 unidades do item 31; 20 unidades do item 32; 5 unidades do item 33; 25 unidades do item 34; 50 unidades do item 35; 80 unidades do item 36; 25 unidades do item 37; 80 unidades do item 38; 25 unidades do item 39; 10 unidades do item 40; 10 unidades do item 41; 10 unidades do item 42; 20 unidades do item 43; 20 unidades do item 44; 20 unidades do item 45; 10 unidades do item 46; 20 unidades do item 47; 30 unidades do item 48. 50 unidades do item 49; 10 unidades do item 50; 10 unidades do item 51; 40 unidades do item 52; 40 unidades do item 53; 25 unidades do item 54; 25 unidades do item 55; 25 unidades do item 56; 25 unidades do item 57; 25 unidades do item 58; 25 unidades do item 59; 10 unidades do item 60; 5 unidades do item 61; 5 unidades do item 62;12 unidades do item 63; 5 unidades do item 64; 20 unidades do item 65; 10 unidades do item 66; 2 unidades do item 67; 2 unidades do item 68; 2 unidades do item 69; 2 unidades do item 70; 2 unidades do item 71; 2 unidades do item 72; 2 unidades do item 73; 2 unidades do item 74; 5 unidades do item 76. **Observação: Quantitativo sujeito à alterações, conforme necessidade da instituição.**	. Aproximadamente em até 7 dias após solicitação do Setor de Nutrição.
11ª	Aproximadamente: 100 unidades do item 1; 10 unidades do item 2; 50 unidades do item 3; 20 unidades do item 4; 10 unidades do item 5; 2 unidades do item 6; 5 unidades do item 7; 10 unidades do item 8; 50 unidades do item 9; 80 unidades do item 10; 80 unidades do item 11; 80 unidades do item 12; 80 unidades do item 13; 50 unidades do item 14; 50 unidades do item 15; 10 unidades do item 16; 50 unidades do item 17; 50 unidades do item 18; 10 unidades do item 19; 50 unidades do item 20; 10 unidades do item 21; 15 unidades do item 22; 15 unidades do item 23; 15 unidades do item 24; 25 unidades do item 25; 30 unidades do item 26; 20 unidades do item 27; 15 unidades do item 28; 25 unidades do item 29; 20 unidades do item 30; 20 unidades do item 31; 20 unidades do item 32; 5 unidades do item 33; 25 unidades do item 34; 50 unidades do item 35; 80 unidades do item 36; 25 unidades do item 37; 80 unidades do item 38; 25 unidades do item 39; 10 unidades do item 40; 10 unidades do item 41; 10 unidades do item 42; 20 unidades do item 43; 20 unidades do item 44; 20 unidades do item 45; 10 unidades do item 46; 20 unidades do item 47; 30 unidades do item 48. 50 unidades do item 49; 10 unidades do item 50; 10 unidades do item 51; 40 unidades do item 52; 40 unidades do item 53; 25 unidades do item 54; 25 unidades do item 55; 25 unidades do item 56; 25 unidades do item 57; 25 unidades do item 58; 25 unidades do item 59; 10 unidades do item 60; 5 unidades do item 61; 5 unidades do item 62; 12 unidades do item 63; 5 unidades do item 64; 20 unidades do item 65; 10 unidades do item 66; 2 unidades do item 67; 2 unidades do item 68; 2 unidades do item 69; 2 unidades do item 70; 2 unidades do item 71; 2 unidades do item 72; 2 unidades do item 73; 2 unidades do item 74; 5 unidades do item 76. **Observação: Quantitativo sujeito à alterações, conforme necessidade da instituição.**	. Aproximadamente em até 7 dias após solicitação do Setor de Nutrição.
12ª	Aproximadamente: 100 unidades do item 1; 10 unidades do item 2; 50 unidades do item 3; 20 unidades do item 4; 10 unidades do item 5; 2 unidades do item 6; 5 unidades do item 7; 10 unidades do item 8; 50 unidades do item 9; 80 unidades do item 10; 80 unidades do item 11; 80 unidades do item 12; 80 unidades do item 13; 50 unidades do item 14; 50 unidades do item 15; 10 unidades do item 16; 50 unidades do item 17; 50 unidades do item 18; 10 unidades do item 19; 50 unidades do item 20; 10 unidades do item 21; 15 unidades do item 22; 15 unidades do item 23; 15 unidades do item 24; 25 unidades do item 25; 30 unidades do item 26; 20 unidades do item 27; 15 unidades do item 28; 25 unidades do item 29; 20 unidades do item 30; 20 unidades do item 31; 20 unidades do item 32; 5 unidades do item 33; 25 unidades do item 34; 50 unidades do item 35; 80 unidades do item 36; 25 unidades do item 37; 80 unidades do item 38; 25 unidades do item 39; 10 unidades do item 40; 10 unidades do item 41; 10 unidades do item 42; 20 unidades do item 43; 20 unidades do item 44; 20 unidades do item 45; 10 unidades do item 46; 20 unidades do item 47; 30 unidades do item 48. 50 unidades do item 49; 10 unidades do item 50; 10 unidades do item 51; 40 unidades do item 52; 40 unidades do item 53; 25 unidades do item 54; 25 unidades do item 55; 25 unidades do item 56; 25 unidades do item 57; 25 unidades do item 58; 25 unidades do item 59; 10 unidades do item 60; 5 unidades do item 61;	Aproximadamente em até 7 dias após solicitação do Setor de Nutrição.

	5 unidades do item 62;12 unidades do item 63; 5 unidades do item 64; 20 unidades do item 65; 10 unidades do item 66; 2 unidades do item 67; 2 unidades do item 68; 2 unidades do item 69; 2 unidades do item 70; 2 unidades do item 71; 2 unidades do item 72; 2 unidades do item 73; 2 unidades do item 74; 5 unidades do item 76. **Observação: Quantitativo sujeito à alterações, conforme necessidade da instituição.**	

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 3 (três) 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 : IFBA Campus Brumado, Rua Francisco Manoel da Cruz, nº 55 - Bairro São José, Brumado - BA, 46110-364.
5.3.1. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 2/3 (dois terços) do prazo total recomendado pelo fabricante.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

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. As comunicações entre o órgão ou entidade 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.
6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade 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 plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.7. 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.
6.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
6.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, 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.
6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
6.12. O fiscal técnico do contrato 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

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

Gestor do Contrato

6.16. Cabe ao gestor do contrato:
6.16.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
6.16.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
6.16.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
6.16.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
6.16.5. 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 pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
6.16.6. 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.
6.16.7 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;

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 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. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;[A2]

7.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 15% (quinze por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 10% (dezpor cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação [, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:]

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) dia s, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 7 (sete) 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 4 (quatro) 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 úteis 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 IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento
8.22. O 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.

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.
8.28.2. 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.
8.29.3. 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.
8.30.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

8.31. 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.[A14]

Reajuste

8.32. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 10/11/2026.

8.33. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA (Índice Nacional,de Preços ao Consumidor Amplo) exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade .

8.34. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

8.35. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o (s) índice(s) definitivo(s).

8.36. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

8.37. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa (m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

8.38. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

8.39. O reajuste será realizado por apostilamento.

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 LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:

9.3.1 Valores unitários: conforme tabela constante no item 1.1 deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.5. 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;

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

9.7. 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;

9.8. 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;

9.9. 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;

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

9.11. 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;

9.12. 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.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.15. 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;

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

9.17. 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;

9.18. 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;

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

9.20. 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.

9.21. 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

9.22. 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;

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

9.24. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, 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[A11] :

LG =	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

9.25. 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 % (cinco por cento) do valor estimado da parcela pertinente, considerada esta como o item ou conjunto de itens objeto da disputa, conforme o caso.

9.26. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos no ultimo exercício social, sob pena de inabilitação;

9.27. 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;

9.28. 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.

9.29. 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.

Disposições gerais sobre habilitação

9.30. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.31 Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.32. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.33. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.34. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao 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$*** **767.043,42** ***(setecentos e sessenta e sete mil, quarenta e três e quarenta e dois centavos)****, conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima.*

10.2. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

10.3. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

10.3.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.3.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

10.3.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.3.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. *A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.*

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brumado, 18 de novembro de 2026.

_____

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

13. ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

(Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

OU

(Compra com entrega imediata e integral de bens adquiridos, sem previsão de obrigações futuras, inclusive quanto à assistência técnica, independentemente do valor - art. 95, inciso II, da Lei n. 14.133/2021)

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o *prazo de .....*, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato ..... *[Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização]* ***OU*** *[constante deste Anexo]*, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133/2021;

1.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no *Edital* ***OU*** *na Autorização de Contratação Direta e/ou no Aviso de Dispensa Eletrônica,* no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2. **VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

2.1. ***O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.***

2.2. ***O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.***

OU

2.3. *O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.*[A1]

2.4. *A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado, bem como à inexistência de registros no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin[A2]).*

2.5. *O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.*

2.6. *A prorrogação contratual deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.*

2.7. *A contratação não poderá ser prorrogada quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.*

OU

2.8. *O prazo de vigência da contratação é de .....(máximo de um ano) contados do(a) .....*
(data da ocorrência da emergência ou da calamidade), improrrogável, na forma do art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021[A3] .

3. **OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

3.1. São obrigações do Contratante:

3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

3.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Anexo;

3.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;

3.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

3.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

3.1.8.1. A Administração terá o prazo de *XXXXXXX*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período. [A4]

3.1.9. Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de *XXXXXX*.[A5]

3.1.10. *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.[A6] [A7]*

3.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO[A8]

4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

4.1.1 Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, *e da relação da rede de assistência técnica autorizada[A9]* ;

4.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

4.1.3. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

4.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor contratuais ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

4.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal contratual, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais

empregados;[A10]

4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

4.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

4.1.7.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

4.1.7.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto da contratação;

4.1.9. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

4.1.10. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

4.1.11. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;

4.1.12. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

4.1.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

4.1.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;

4.1.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

4.1.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

4.1.17. *Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das obrigações assumidas, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;*

4.1.18. *Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução contratual;*

4.1.19. *Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.*

4.1.20. *Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.*

4.1.21. *Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.[A11]*

4.1.22. *Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho[A12];*

4.1.23. *Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;*

4.1.24. *Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;*

4.1.25. *Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;*

4.1.26. *Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho.*

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

5.1. *A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.*

5.2. *Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação.*

5.3. *Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:*

5.3.1. *ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e*

5.3.2. *poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.[A15]*

OU

5.4. *A contratação será extinta quando vencido o prazo estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes[A14]*

5.5. *O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, mediante justificativa formal de que não dispõe de créditos orçamentários para sua continuidade ou de que o contrato não mais lhe oferece vantagem[A15].*

5.5.1. Nesse caso, a extinção antecipada ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, garantido um prazo mínimo de dois meses para ciência formal do contratado, devendo ser observada a regra do art. 183 da Lei nº 14.133, de 2021 para a contagem deste prazo.

5.6. O contrato poderá ser extinto com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual antes da data de aniversário, desde que ocorra com ônus para o CONTRATANTE, conforme previsto no art. 138, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

OU

5.7. *O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133/2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes[A16] contraentes.*

5.8. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

5.8.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

5.8.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.

5.8.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

5.9. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

5.9.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

5.9.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.9.3. Indenizações e multas.

5.10. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

5.11. A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

6. DOS CASOS OMISSOS

6.1. Os casos **omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.[A17]**

7. ALTERAÇÕES

7.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

7.3. s supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e

~~cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.[A18]~~
~~7.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.~~
~~7.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.~~

~~**8. FORO**~~
~~8.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em ....., Seção Judiciária de ..... para dirimir os litígios que decorrerem~~ da ~~execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.~~

14. ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, ... *(identificar o Contratado)* declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital* ***OU*** *Aviso de Contratação Direta*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão/Concorrência/Dispensa Eletrônica* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

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

_____

(Nome *e Cargo do Representante Legal*)

15. Responsáveis

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

CELTON RIBEIRO BARBOSA
Autoridade competente
Assinou eletronicamente em 23/11/2026 às 14:13:06.

FABIA VERUCIA PIRES LUZ
Nutricionista

GLEYCIELLE SANTOS DE ALMEIDA

Equipe de Planejamento

Assinou eletronicamente em 23/11/2026 às 11:14:17.

BRUNA DANIELA PRATES AMARAL

Equipe de Planejamento

Assinou eletronicamente em 23/11/2026 às 11:16:17.

ERICA TAYNARA ALVES DOS SANTOS DUTRA

Equipe de Planejamento