

INST.FED.DE EDUC.TEC BAHIA/CAMPUS SANTO AMARO

Termo de Referência 24/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
24/2026	158406-INST.FED.DE EDUC.TEC BAHIA/CAMPUS SANTO AMARO	TICIA RANESSA SANTOS CAMPOS	25/05/2026 07:38 (v 0.10)
Status			
DISPONIBILIZADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	12/2026	23284.000891/2026-16

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23284.000891/2026-16)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 A presente contratação tem por finalidade viabilizar o fornecimento de gêneros alimentícios essenciais destinados à alimentação dos estudantes do IFBA Campus Santo Amaro, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e Programa de Alimentação Saudável na Educação Superior (Pases), a fim de contribuir para a permanência estudantil, o desenvolvimento das atividades acadêmicas e a garantia da segurança alimentar e nutricional dos(as) estudantes, conforme descrição e quantidades contidas na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA - ITENS DIVIDIDOS POR GRUPOS	CATMAT	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
GRUPO 1: Cereais, massas, farinhas e grãos						
1	OBJETO: arroz parboilizado tipo 1 LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: arroz beneficiado, tipo 1, classe longo fino, subgrupo parboilizado, pacote com 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.	458908	Kg	180	R\$ 5,86	R\$ 1.054,80
2	OBJETO: macarrão tipo espaguete LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: massa alimentícia seca, formato espaguete, elaborada a partir de sêmola de trigo, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico e íntegro, com 500 gramas, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes,	458951	Pacote de 500 g	150	R\$ 3,98	R\$ 597,00

	informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
3	OBJETO: macarrão tipo parafuso LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: massa alimentícia seca, formato parafuso, elaborada a partir de sêmola de trigo, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico e íntegro, com 500 gramas, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	458974	Pacote de 500 g	180	R\$ 4,03	R\$ 725,40
4	OBJETO: macarrão tipo penne LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: massa alimentícia seca, formato penne, elaborada a partir de sêmola de trigo, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico e íntegro, com 500 gramas, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	458975	Pacote de 500 g	180	R\$ 4,08	R\$ 734,40
5	OBJETO: farinha de milho tipo flocada (flocos de milho) LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: farinha de milho, tipo flocão (flocos de milho), pré cozida, ideal para o preparo de cuscuz de milho. Coloração amarela, sem sal, flocos médios, isenta de mofos, parasitas, larvas e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Pacote de 500 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	459017	Pacote de 500 g	240	R\$ 2,79	R\$ 669,60
6	OBJETO: farinha de milho tipo fubá LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: farinha de milho, tipo fubá, moagem fina, ideal para o preparo de mingau e bolos. Coloração amarela, sem sal, flocos médios, isenta de mofos e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Pacote de 500 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	459012	Pacote de 500 g	30	R\$ 3,99	R\$ 119,70
7	OBJETO: farinha de mandioca LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: farinha de mandioca, tipo 1, aspecto fino, seca, branca, isenta de materiais terrosos, fungos ou parasitas e livre de umidade e substâncias estranhas ao produto. A embalagem deve ser de 1 kg, plástica de polietileno, transparente, íntegra e não violada, sem furos/vazamentos. Rotulagem de acordo com legislação sanitária vigente, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca e informações do fabricante, peso líquido e prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	458918	Kg	30	R\$ 7,80	R\$ 234,00
8	OBJETO: feijão carioca tipo 1 LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: feijão tipo 1, variedade carioca, de primeira qualidade, grãos íntegros e limpos, isento de matéria terrosa, sujidades e corpos estranhos, bem como de grãos mofados, ardidos ou germinados. Livre de	464553	Kg	90	R\$ 8,50	R\$ 765,00

	insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, íntegra e não violada, com 1 kg, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.					
9	OBJETO: feijão fradinho tipo 1 LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: feijão tipo 1, variedade fradinho, de primeira qualidade, grãos íntegros e limpos, isento de matéria terrosa, sujidades e corpos estranhos, bem como de grãos mofados, ardidos ou germinados. Livre de insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, íntegra e não violada, com 1 kg, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	464562	Kg	60	R\$ 8,61	R\$ 516,60
10	OBJETO: feijão preto tipo 1 LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: feijão tipo 1, variedade preto, de primeira qualidade, grãos íntegros e limpos, isento de matéria terrosa, sujidades e corpos estranhos, bem como de grãos mofados, ardidos ou germinados. Livre de insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, íntegra e não violada, com 1 kg, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	464552	Kg	90	R\$ 8,09	R\$ 728,10
TOTAL POR GRUPO						R\$ 6.144,60
GRUPO 2: Itens para café, lanche e preparo de bebidas						
11	OBJETO: açúcar cristal LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: açúcar tipo cristal, obtido da cana-de-açúcar, composto predominantemente por sacarose, de cor branca característica, solto, não pegajoso, não empedrado e sem umidade excessiva, isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem de 1 kg, em material atóxico, resistente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicável. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	603269	Kg	120	R\$ 4,11	R\$ 493,20
12	OBJETO: aveia em flocos finos LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: aveia em flocos finos, acondicionado em embalagem resistente. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 170g. Prazo de validade de 03 (três) meses a partir da data de entrega do produto.	460501	Embalagem de 170 g	60	R\$ 5,42	R\$ 325,20
13	OBJETO: biscoito salgado tipo "club social" LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: biscoito salgado, similar Club Social®, integral, produzido com farinha de trigo integral e farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, açúcar e outras substâncias permitidas. Acondicionado em embalagem plástica impermeável contendo seis (06) unidades individualizadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, data	390172	Pacote 144 g	200	R\$ 5,80	R\$ 1.160,00

	de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de seis (06) meses a partir da data de entrega do produto. Pacote contendo 144 g (06 unidades de 24 g).					
14	OBJETO: biscoito salgado tipo cream cracker LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: biscoito salgado tipo cream cracker, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, sem umidade excessiva, sem bolores e sem odor rançoso. Acondicionado em embalagem plástica impermeável, íntegra e não violada, contendo 350 g, com identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicável. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	622355	Pacote 350 g	50	R\$ 5,64	R\$ 282,00
15	OBJETO: café torrado e moído LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: café torrado e moído, 100% café, pó homogêneo, de coloração castanho-escuro característica, com odor e sabor próprios, isento de sujidades, impurezas e materiais estranhos. Não conter na lista de ingredientes quaisquer componentes não característicos do produto (ex.: açúcar, aromatizantes, caramelo, cereais ou similares). O produto deverá possuir Selo de Pureza ABIC e atender ao Programa de Qualidade do Café (PQC/ABIC), com categoria mínima “Tradicional” ou certificação/equivalência técnica similar. Acondicionado em embalagem a vácuo, íntegra e não violada, com 250 g, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade, conforme legislação sanitária vigente aplicável. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	463594	Pacote 250 g	50	R\$ 18,66	R\$ 933,00
16	OBJETO: cacau em pó, 50% cacau LOCAL DE ENTREGA: IFBA – Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: cacau em pó, 50% cacau, próprio para preparo de bebidas e uso culinário, sem adição de açúcares, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e umidade excessiva. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, composição, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. Produto com validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega, atendendo à legislação vigente.	463532	Embalagem de 200 g	20	R\$ 26,09	R\$ 521,80
TOTAL POR GRUPO						R\$ 3.715,20
GRUPO 3: Temperos, conservas, molhos e óleo						
17	OBJETO: condimento tipo cominho em pó LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: condimento alimentício tipo cominho em pó, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, impurezas e materiais estranhos, sem formação excessiva de grumos e sem sinais de umidade. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto ou alterações de sabor e odor. Acondicionado em embalagem de 500 g, atóxica, resistente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, datas de fabricação e validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicável. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	463891	Embalagem de 500 g	15	R\$ 8,23	R\$ 123,45
	OBJETO: condimento tipo urucum em pó (colorau) LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro.					

18	DESCRIÇÃO DETALHADA: condimento alimentício tipo urucum em pó (colorau), com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, impurezas e materiais estranhos, sem formação excessiva de grumos e sem sinais de umidade. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto ou alterações de odor e sabor. Acondicionado em embalagem de 500 g, atóxica, resistente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, datas de fabricação e validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicável. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	463937	Embalagem de 500 g	30	R\$ 8,33	R\$ 249,90
19	OBJETO: ervilha em conserva LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: ervilha em conserva, apresentando cor, odor e sabor característicos, textura macia, isenta de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Acondicionada em embalagem tipo stand up pouch (sachê metalizado), íntegra e não violada, com 280 g de peso líquido e 170 g de peso drenado. A embalagem deverá conter identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Não serão aceitas embalagens com vazamentos, estufamento, perfurações, falhas de selagem, delaminação, rasgos ou quaisquer outras danificações. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente aplicável quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	462823	Sachê de 280 g (peso líquido), com peso drenado de 170 g	100	R\$ 3,89	R\$ 389,00
20	OBJETO: milho verde em conserva LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: milho verde em conserva, apresentando cor, odor e sabor característicos, textura macia, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem tipo stand up pouch (sachê metalizado), íntegra e não violada, com 280 g de peso líquido e 170 g de peso drenado. A embalagem deverá conter identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Não serão aceitas embalagens com vazamentos, estufamento, perfurações, falhas de selagem, delaminação, rasgos ou quaisquer outras danificações. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente aplicável quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	462824	Sachê de 280 g (peso líquido), com peso drenado de 170 g	100	R\$ 3,95	R\$ 395,00
21	OBJETO: extrato de tomate LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: extrato de tomate / massa de tomate. Concentrado de pura polpa, simples, composto por tomate, açúcar e sal. Acondicionado em embalagem tipo stand up pouch (sachê metalizado), contendo 300 g. Embalagem não deve apresentar fermentação, vazamentos e estufamentos, e deve conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	459670	Embalagem tipo sachê 300 g	100	R\$ 3,74	R\$ 374,00
22	OBJETO: molho de tomate LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: molho de tomate elaborado a partir das partes comestíveis do tomate, adicionado de especiarias, sal e açúcar. Acondicionados em sachês tipo stand up pouch de 300 gramas. Embalagem não deve apresentar fermentação, vazamentos e estufamentos. Deve ser preparado com frutos maduros, sãos, sem pele e sementes. Deve apresentar cor, sabor e odor característicos, consistência pastosa. Devem estar de acordo com a legislação sanitária em vigor. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	459672	Embalagem tipo sachê 300 g	200	R\$ 3,42	R\$ 684,00
	OBJETO: óleo de soja refinado					

	LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro.					
23	DESCRIÇÃO DETALHADA: Óleo comestível extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 ml, de características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Prazo de validade de no mínimo 180 dias a partir da entrega do produto.	463692	Garrafa 900 ml	20	R\$ 9,88	R\$ 197,60
TOTAL POR GRUPO						R\$ 2.412,95
GRUPO 4: Laticínios, ovos e pães						
	OBJETO: iogurte integral ou parcialmente desnatado de leite de vaca de sabores diversos					
	LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro.					
24	DESCRIÇÃO DETALHADA: iogurte de leite de vaca, tipo integral ou parcialmente desnatado, sabor de frutas. Diversos sabores: ameixa, coco, maçã, mamão, morango, entre outros. Isentos de sujidades e mofos. Embalagem tipo garrafa plástica, atóxica, com tampa, não violada, e contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. Validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega do produto. Garrafa contendo 1,15 kg do produto.	446706	Embalagem de 1,15 kg	100	R\$ 15,04	R\$ 1.504,00
	OBJETO: leite de vaca integral UHT					
	LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro.					
25	DESCRIÇÃO DETALHADA: leite de vaca, tipo UHT, integral. Embalagem contendo 1 litro, tetra pak, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 02 (dois) meses a contar da data de entrega do produto.	445995	Litro	400	R\$ 6,18	R\$ 2.472,00
	OBJETO: creme de leite UHT					
	LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro.					
26	DESCRIÇÃO DETALHADA: creme de leite tradicional, proveniente do leite de vaca, cremoso, homogêneo, com até 20% de gordura. Embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, nível de processamento UHT. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de seis (06) meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem contendo 200 g.	446532	Embalagem de 200 g	150	R\$ 3,91	R\$ 586,50
	OBJETO: ovo de galinha in natura					
	LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro.					
27	DESCRIÇÃO DETALHADA: ovo de galinha in natura, produto fresco de ave galinácea, casca branca, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Bandeja com 30 unidades acondicionada em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção com registro do MAPA SIF/DIPOA. Validade mínima de 20 (vinte) dias a contar no ato da entrega.	446618	Bandeja com 30 unidades	48	R\$ 24,86	R\$ 1.193,28
	OBJETO: pão doce tipo bisnaga (cachorro quente)					
	LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro.					

28	DESCRIÇÃO DETALHADA: pão doce, tipo bisnaga "hot dog", cada unidade deverá pesar 50 g. Embalado em pacote de 500 g, contendo 10 unidades. Acondicionado em saco de polietileno ou polipropileno, transparente, atóxico e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega do produto.	460386	Pacote de 500 g	180	R\$ 10,51	R\$ 1.891,80
TOTAL POR GRUPO						R\$ 7.647,58
GRUPO 5: Carnes e embutidos						
29	OBJETO: carne de frango tipo filé de peito congelado (sem pele e sem osso) LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: carne de frango, tipo filé de peito, sem pele e sem osso, 1ª categoria, congelada, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária oficial. Deve apresentar coloração característica, odor próprio, aspecto firme, não amolecida e não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas, larvas, contaminações e manchas esverdeadas. Adição de água máxima de 6%, conforme rotulagem. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, resistente, íntegra e não violada, em bandejas de 1 kg. A rotulagem deve conter identificação do fabricante, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação, data de validade, peso e selo do serviço de inspeção (SIF/SIE/SIM), atendendo à legislação sanitária vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	447581	Kg	300	R\$ 24,80	R\$ 7.440,00
30	OBJETO: carne bovina tipo acém congelado (peça sem osso) LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: carne bovina, tipo acém, apresentação peça, sem osso, estado de conservação congelado, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: congelamento superficial ou água dentro da embalagem, vestígios de recongelamento (gelo de cor avermelhada), excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado a vácuo, em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, com peso líquido de 1 a 5 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	447383	Kg	200	R\$ 39,03	R\$ 7.806,00
31	OBJETO: carne suína tipo lombo congelado (sem osso) LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: carne suína, tipo lombo, apresentação peça, estado de conservação congelado, sem osso, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração rosada-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 kg ou 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	447518	Kg	100	R\$ 28,89	R\$ 2.889,00
	OBJETO: linguiça tipo calabresa LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro.					

32	DESCRIÇÃO DETALHADA: linguiça tipo calabresa, de primeira qualidade, grossa, cozida e defumada, à base de carne suína, e embalada a vácuo com plástico atóxico transparente. Aspecto firme, não amolecido nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa ocasionar qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura e Pecuária. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo identificação completa do produto, com selo de inspeção de produtos de origem animal, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, marca e peso líquido. As embalagens não devem se apresentar estufadas ou alteradas. Validade mínima de 03 (três) meses a partir da data da entrega. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/DIPOA.	447702	Kg	30	R\$ 27,56	R\$ 826,80
TOTAL POR GRUPO						R\$ 18.961,80
GRUPO 6: Polpas de frutas congeladas						
33	OBJETO: polpa de fruta concentrada e congelada, sabor acerola LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: polpa de fruta congelada, sabor acerola. Produto resultante da concentração da polpa de acerola por processo tecnológico. Preparado com frutos maduros e selecionados. Sem pele e sem semente. Sem corantes artificiais. Isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em embalagem de 1kg, plástica, atóxica e resistente. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	464484	Kg	60	R\$ 14,98	R\$ 898,80
34	OBJETO: polpa de fruta concentrada e congelada, sabor goiaba LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: polpa de fruta congelada, sabor goiaba. Produto resultante da concentração da polpa de goiaba por processo tecnológico. Preparado com frutos maduros e selecionados. Sem pele e sem semente. Sem corantes artificiais. Isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em embalagem de 1kg, plástica, atóxica e resistente. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	464514	Kg	90	R\$ 14,94	R\$ 1.344,60
35	OBJETO: polpa de fruta concentrada e congelada, sabor manga LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: polpa de fruta congelada, sabor manga. Produto resultante da concentração da polpa de manga por processo tecnológico. Preparado com frutos maduros e selecionados. Sem pele e sem semente. Sem corantes artificiais. Isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em embalagem de 1kg, plástica, atóxica e resistente. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	464475	Kg	90	R\$ 14,88	R\$ 1.339,20
TOTAL POR GRUPO						R\$ 3.582,60
TOTAL GERAL						R\$ 42.464,73

- 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 sendo bem de luxo, conforme Decreto n.º 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados a partir da emissão da nota de empenho, na forma do artigo 105 da Lei n.º 14.133, de 2021.

1.5 Caso ocorram divergências entre o código do CATMAT e a descrição detalhada, prevalecem os itens como descritos de maneira detalhada.

1.6 Caso as unidades exatas indicadas (como latas, quilos, gramas ou caixas) não estejam disponíveis no mercado, será permitido o fornecimento em diferentes formatos, desde que seja respeitada a quantidade total e mantida a qualidade do produto e previamente aprovada pela Administração.

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

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 e no processo SEI nº 23284.000891/2026-16.

2.3 Os gêneros alimentícios solicitados irão compor e complementar a alimentação escolar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), fornecida aos estudantes matriculados nos cursos do ensino médio integrado, ensino médio subsequente, Programa de Educação para Jovens e Adultos (PROEJA) e ensino superior do IFBA Campus Santo Amaro, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos.

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

3.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos que se baseiam nos itens 6 e 7 referentes a aquisição de alimentos do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

4.2 Os critérios de sustentabilidade aplicáveis à presente contratação estão relacionados, especialmente, à redução de perdas e desperdícios, à adequação das embalagens, ao controle dos prazos de validade, ao fornecimento parcelado conforme demanda, ao transporte adequado dos produtos e à destinação ambientalmente adequada das embalagens e resíduos decorrentes do fornecimento.

4.3 Os produtos deverão ser entregues em embalagens íntegras, limpas, resistentes, adequadas à natureza do alimento e compatíveis com as condições de transporte, armazenamento e consumo, de modo a preservar sua qualidade, segurança sanitária e vida útil.

4.4 Sempre que aplicável, deverão ser observadas as normas sanitárias, de rotulagem, conservação, transporte e acondicionamento dos alimentos, bem como as demais exigências previstas neste Termo de Referência e na legislação pertinente.

4.5 A programação das entregas deverá observar a demanda efetiva do IFBA Campus Santo Amaro, o calendário acadêmico, a capacidade de armazenamento e a perecibilidade dos produtos, com vistas à redução de perdas, vencimentos e desperdício de gêneros alimentícios.

Da exigência de amostra

4.6 Não será exigida, como regra, a apresentação de amostras físicas dos produtos, tendo em vista o atendimento rigoroso às especificações técnicas constante na tabela do item 1.1 deste Termo de Referência, a avaliação constante no Estudo Técnico Preliminar e o fato de que os itens objeto da contratação possuem especificações técnicas objetivas, cuja conformidade poderá ser verificada por meio da indicação da marca ofertada, da documentação técnica do produto, da rotulagem, dos registros sanitários e da conferência no momento do recebimento.

4.7 O licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá informar, para cada item ofertado, a marca e/ou fabricante do produto, de modo a permitir a verificação da compatibilidade entre o produto proposto e as especificações constantes deste Termo de Referência.

4.8 Sempre que necessário à análise da conformidade da proposta, poderá ser solicitada documentação técnica complementar do produto ofertado, tais como ficha técnica, imagem legível da embalagem/rótulo, composição /ingredientes, tabela nutricional, catálogo, declaração do fabricante, certificado, registro sanitário, selo de inspeção, selo de qualidade ou outro documento idôneo que comprove o atendimento às especificações exigidas.

4.9 A documentação técnica complementar poderá ser exigida quando necessária à análise da conformidade da proposta, especialmente para os itens que apresentem maior risco de desconformidade, substituição indevida, exigência sanitária específica ou necessidade de comprovação objetiva da composição, categoria, registro, selo, teor, classificação ou forma de conservação.

4.10 Para os produtos de origem animal ou sujeitos à inspeção sanitária/agropecuária, especialmente carnes bovinas, carnes suínas, carnes de ave, embutidos, ovos, leite e derivados, deverá ser comprovado, quando aplicável, o registro ou selo de inspeção oficial competente, tais como SIF, SIE, SIM, MAPA ou equivalente previsto na legislação vigente.

4.11 Para o café torrado e moído, deverá ser apresentada comprovação do atendimento ao Selo de Pureza ABIC e ao Programa de Qualidade do Café, na categoria mínima indicada na especificação do item, mediante rótulo, ficha técnica, certificado, consulta pública ou outro documento apto à verificação do requisito.

4.12 Para o iogurte, deverá ser apresentada documentação que permita verificar a denominação de venda, composição, ingredientes, fabricante, validade, forma de conservação e demais informações de rotulagem, não sendo admitida a substituição por bebida láctea ou produto similar, quando a especificação exigir expressamente iogurte.

4.13 Para carnes e embutidos, aves, ovos, frios, refrigerados, congelados e polpas de frutas congeladas, a documentação apresentada deverá permitir verificar, conforme o caso, a marca/fabricante, registro ou selo de inspeção, forma de conservação, temperatura exigida, embalagem, validade e demais requisitos sanitários previstos na especificação do item.

4.14 A não apresentação da documentação técnica complementar, quando solicitada, ou a apresentação de documentação que demonstre incompatibilidade entre o produto ofertado e as especificações deste Termo de Referência poderá ensejar a recusa da proposta, após a realização das diligências cabíveis, observadas as regras do edital e da legislação vigente.

4.15 A apresentação da marca e da documentação técnica complementar não afasta a obrigação da contratada de entregar produtos em estrita conformidade com as especificações contratadas, nem impede a recusa dos itens no

momento do recebimento, caso sejam constatadas divergências de marca, composição, embalagem, validade, rotulagem, conservação, temperatura, registro sanitário ou qualquer outra desconformidade com este Termo de Referência.

4.16 O recebimento dos produtos será realizado mediante conferência das condições de entrega, qualidade aparente, integridade das embalagens, validade, rotulagem, marca ofertada, quantidade, temperatura de conservação, quando aplicável, e demais requisitos constantes deste Termo de Referência.

Subcontratação

4.17 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.17.1 A vedação à subcontratação justifica-se pela natureza do objeto, consistente no fornecimento de gêneros alimentícios comuns, cuja execução deve ser realizada diretamente pela contratada, a fim de garantir maior controle sobre a qualidade dos produtos, os prazos de entrega, as condições de transporte, a rastreabilidade comercial e o cumprimento das especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

Garantia da contratação

4.18 Não haverá exigência de garantia da contratação prevista nos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

4.18.1 A Administração avaliou que o objeto da contratação consiste na aquisição de bens comuns, de fornecimento parcelado, sem complexidade técnica relevante e sem necessidade de mobilização significativa de estrutura, equipamentos ou investimentos prévios pela contratada, razão pela qual a exigência de garantia contratual poderia representar ônus desproporcional aos licitantes.

4.18.2 A não exigência de garantia contratual não afasta a responsabilidade da contratada pelo fiel cumprimento das obrigações assumidas, inclusive quanto à qualidade dos produtos, prazos de entrega, substituição de itens recusados, condições sanitárias, validade, embalagem, rotulagem e demais exigências previstas neste Termo de Referência.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1 O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada, conforme necessidade da Administração, mediante solicitação formal do IFBA Campus Santo Amaro, observados os quantitativos registrados, o calendário acadêmico, a disponibilidade orçamentária e a capacidade de armazenamento da unidade demandante.

5.1.1 Os gêneros alimentícios classificados nos Grupos 1, 2 e 3 da tabela constante no item 1.1 deste Termo de Referência poderão ser entregues em remessa única, considerando sua natureza não perecível, menor exigência de controle térmico e prazo de validade ordinariamente superior a 3 (três) meses, desde que observadas as condições adequadas de acondicionamento e armazenamento.

5.1.2 Os gêneros alimentícios classificados nos Grupos 4, 5 e 6, por compreenderem itens perecíveis, refrigerados e/ou congelados, deverão ser entregues de forma parcelada, em 02 (duas) remessas, considerando a necessidade de preservação da qualidade sanitária dos produtos, o prazo de validade mais restrito e a capacidade limitada de armazenamento refrigerado e congelado disponível no IFBA Campus Santo Amaro.

5.2 O prazo de entrega dos bens será de até 15 (quinze) dias corridos, contados do recebimento da nota de empenho, ordem de fornecimento ou solicitação formal encaminhada pela unidade demandante, conforme o caso.

5.2.1 Para gêneros alimentícios perecíveis, refrigerados, congelados ou de consumo imediato, a unidade demandante poderá estabelecer, na solicitação de fornecimento, prazo específico de entrega compatível com a natureza do produto, a programação do cardápio e a necessidade do serviço de alimentação, desde que respeitadas as condições previstas neste Termo de Referência.

5.3 Caso não seja possível a entrega no prazo estabelecido, a contratada deverá comunicar formalmente as razões respectivas com antecedência mínima de 5 (cinco) dias, para análise de eventual pedido de prorrogação pela Administração, ressalvadas situações devidamente comprovadas de caso fortuito ou força maior.

5.4 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no seguinte endereço:

CAMPUS	UASG	ENDEREÇO
Santo Amaro	158406	1ª Travessa São José s/n , Bairro: Bonfim, Santo Amaro - Bahia, CEP 44.200-000.

5.5 As solicitações de fornecimento serão encaminhadas pelo Serviço de Nutrição, pelo setor requisitante ou por outro setor formalmente designado pela gestão, por e-mail institucional, sistema eletrônico ou outro meio que possibilite a comprovação do envio e do recebimento pela contratada.

5.6 Nas solicitações de fornecimento serão informados, conforme a necessidade da unidade demandante, os itens, as quantidades, o local de entrega, o prazo, o horário preferencial de recebimento e outras orientações necessárias à adequada execução do fornecimento.

5.7 Os produtos deverão ser entregues exclusivamente às expensas da contratada, incluindo despesas com transporte, frete, carga, descarga, embalagens, conservação, encargos e quaisquer outros custos necessários ao adequado fornecimento dos gêneros alimentícios.

5.8 Os gêneros alimentícios deverão atender às especificações constantes deste Termo de Referência, bem como à legislação sanitária e agropecuária aplicável à respectiva categoria do produto, incluindo, quando cabível, registros, certificados, selos de inspeção ou de conformidade emitidos pelos órgãos competentes, tais como Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) ou demais órgãos competentes.

5.9 O prazo de validade de cada produto deverá respeitar o disposto nas tabelas do item 1.1 deste Termo de Referência, considerando as especificidades de cada gênero alimentício, de forma a garantir a segurança, a qualidade e a adequação do alimento até o momento do consumo.

5.10 A contratada deverá observar pontualidade na entrega dos gêneros alimentícios, tendo em vista que atrasos, entregas parciais injustificadas ou não entregas poderão comprometer a execução do cardápio, o planejamento nutricional e a regularidade da oferta da alimentação escolar e estudantil, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

5.11 Nos períodos de férias acadêmicas, recesso escolar, suspensão de aulas, paralisações, greves ou outras situações que impliquem redução ou interrupção das atividades presenciais, as solicitações de fornecimento poderão ser reduzidas, suspensas ou reprogramadas pela Administração, conforme a necessidade efetiva da unidade demandante, sem obrigação de aquisição de quantitativos não demandados.

5.12 As entregas deverão ocorrer em dias úteis, em horário previamente acordado com a unidade demandante, preferencialmente no período de funcionamento do setor responsável pelo recebimento, não sendo admitidas entregas sem prévio agendamento quando a natureza do produto exigir conferência específica, controle de temperatura ou acondicionamento imediato.

5.13 Os gêneros alimentícios refrigerados ou congelados deverão ser transportados em condições adequadas de conservação e temperatura, compatíveis com a natureza do produto e com as exigências da legislação vigente, de modo a preservar sua qualidade sanitária até o momento do recebimento.

5.14 Não serão recebidos produtos com embalagens violadas, rasgadas, perfuradas, amassadas de forma excessiva, estufadas, enferrujadas, com vazamentos, sinais de descongelamento ou recongelamento, temperatura inadequada,

validade inferior à exigida, rotulagem irregular, ausência de registro ou selo de inspeção quando aplicável, ou qualquer outra desconformidade com as especificações deste Termo de Referência.

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.

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

6.7 O fiscal técnico 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.

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

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

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

6.11 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

6.12 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.

6.13 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.

6.14 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou

emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

6.15 Cabe ao gestor do contrato:

6.15.1 Coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento 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.

6.15.2 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.

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

6.15.4 Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais 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.

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

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

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

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a. der causa à inexecução parcial do contrato;
- b. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c. der causa à inexecução total do contrato;
- d. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2 Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1 Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

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 a infração descrita na alínea “d” do subitem 7.1, de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado, incidente sobre o valor da parcela inadimplida, assim entendido o valor dos itens não entregues no prazo estabelecido na ordem de fornecimento, nota de empenho ou solicitação formal, até o limite de 10% (dez por cento) sobre a referida parcela.

7.2.4.2 Não se aplica a multa moratória relativa à apresentação, suplementação ou reposição de garantia contratual, considerando que este Termo de Referência não prevê exigência de garantia da contratação.

7.2.4.3 Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem 7.1, de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação, sem prejuízo da apuração de responsabilidade e da aplicação das demais sanções cabíveis.

7.2.4.4 Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 7.1, de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5 Compensatória, para a infração descrita na alínea “b” do subitem 7.1, de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação ou da parcela inadimplida, conforme a extensão do dano causado à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.

7.2.4.6 Compensatória, em substituição à multa moratória, para a infração descrita na alínea “d” do subitem 7.1, quando o atraso injustificado comprometer a execução do cardápio, o planejamento nutricional, o abastecimento da unidade demandante ou a regularidade da oferta de alimentação escolar e estudantil, de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) sobre o valor da parcela inadimplida.

7.2.4.7 Compensatória, para a infração descrita na alínea “a” do subitem 7.1, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela inadimplida, assim entendido o valor dos itens entregues em desconformidade, não entregues, entregues parcialmente ou recusados no recebimento.

7.2.4.7.1 Para fins do subitem anterior, consideram-se hipóteses de inexecução parcial, entre outras: entrega de gêneros alimentícios em quantidade inferior à solicitada; entrega de produto em desacordo com a especificação, marca aprovada, validade mínima, rotulagem, embalagem, temperatura de conservação ou condições sanitárias exigidas; entrega de item com avaria, vazamento, sinais de deterioração ou inadequação ao consumo; e não substituição, no prazo fixado pela Administração, de produto recusado no recebimento.

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 10 (dez) 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 15 (quinze) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade, quantidade, validade, rotulagem, temperatura de conservação, quando aplicável, e demais condições de conformidade do material, com 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 2 (dois) 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 no que pertine 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 do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

8.9 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 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.

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

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

- 8.11.1 o prazo de validade;
- 8.11.2 a data da emissão;
- 8.11.3 os dados do contrato e do órgão contratante;
- 8.11.4 o período respectivo de execução do contrato;
- 8.11.5 o valor a pagar; e
- 8.11.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.12 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;

8.13 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.

8.14 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- 8.14.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.14.2 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.

8.15 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.

8.16 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.

8.17 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.

8.18 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

8.19 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.

8.20 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

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

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

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

8.24 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.

8.25 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

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

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

8.26.2 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.

8.26.3 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.

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1 O fornecedor será selecionado **por meio de contratação direta**, por dispensa de licitação, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, em razão do valor estimado da contratação ser inferior ao limite vigente para outros serviços e compras, atualizado para o exercício de 2026. A necessidade de atendimento imediato decorre do risco de desabastecimento de gêneros alimentícios essenciais à continuidade da alimentação escolar, enquanto se aguarda a conclusão do processo licitatório regular em andamento.

Forma de fornecimento

9.2 O fornecimento do objeto **será parcelado**, conforme demanda da Administração, observados os quantitativos registrados, a programação dos cardápios, a capacidade de armazenamento da unidade demandante e as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

9.23 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, 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:

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

9.24 Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da parcela pertinente.

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

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

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

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

9.29 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

9.30 Os licitantes deverão apresentar cópia atualizada do Alvará de Vigilância Sanitária, Licença Sanitária ou documento equivalente, quando exigível em razão da atividade exercida e da natureza dos produtos ofertados, emitido pelo órgão sanitário competente.

Disposições gerais sobre habilitação

9.31 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.

9.32 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.

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

9.34 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.

9.35 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\$ **R\$ 42.464,73 (quarenta e dois mil, quatrocentos e sessenta e quatro reais e setenta e três centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 deste Termo de Referência.

10.2 Os valores utilizados para o cálculo do custo unitário apresentado neste Termo de Referência foram apurados conforme a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, e estão detalhados na Pesquisa de Preços constante no processo SEI nº 23284.000891/2026-16.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/unidade: 158406;
- II) Fonte de recursos: 1000000000;
- III) Programa de trabalho: 261865;
- IV) Elemento de despesa: 339000; e
- V) Plano interno: L21IVP9970N.

11.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Santo Amaro, 22 de maio 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)

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato, Nota de Empenho, 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 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.

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 5 (cinco) dias úteis a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 3.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data do protocolo, prorrogável de forma motivada por igual período.
- 3.1.10. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

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

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*;
- 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;

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, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

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.

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. As 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.
- 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 Salvador, Seção Judiciária da Bahia, 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 Aviso de Contratação Direta, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o **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.

Santo Amaro/BA, 22 de maio de 2026.

(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](#).

TICIA RANESSA SANTOS CAMPOS

Responsável Técnica pelo PNAE



Assinou eletronicamente em 22/05/2026 às 17:15:52.

KATYUSCIA ARAUJO PAES

Chefe do Departamento de Administração e Patrimônio



Assinou eletronicamente em 23/05/2026 às 08:28:34.

MARCUS VINICIUS SILVA SANTOS

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 25/05/2026 às 07:38:23.