

MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
AQUISIÇÕES, EXCETO TIC
LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - Campus Registro

(Processo Administrativo nº 23436.0 00155.2026-79)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. Aquisição de alimentos nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Grupo	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	Quantidade	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	1	Arroz Branco - Arroz Branco tipo 1, tipo classe agulhinha, tipo subgrupo polido acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter	474371	Pacote 5kg	600	R\$ 19,29	R\$ 11.574,00

		no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.					
	2	Feijão Carioca - novo, de primeira qualidade, grãos inteiros, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, embalagem contendo 1kg. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. , em embalagem plástica resistente e transparente, contendo na embalagem informações de procedência, data de embalagem e prazo de validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	464553	Embalagem 1 kg	800	R\$ 7,56	R\$ 6.048,00
	3	Óleo vegetal de soja - Óleo de soja vegetal, aspecto líquido viscoso translúcido, cheiro, sabor e odor característicos, deverá ser isento de ranço. Envasado em garrafa plástica (polietileno) resistente transparente e atóxico, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	463692	Pet 900ml	300	R\$ 7,79	R\$ 2.337,00
	4	Café em pó. Apresentação: torrado e moído Tipo: tipo único Característica de torrefação: ponto de torra escura. Pacote 500g	606522	Pacote 500g	150	R\$ 23,70	R\$ 3.555,00
	5	Cacau 50%, apresentação em pó. 50% cacau, contendo cacau solúvel como único ingrediente. Embalagem de 200 gramas. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância	463547	pacote 200 gr	100	R\$ 21,75	R\$ 2.175,00

		Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.					
	6	creme de leite teor de gordura de 21/40 processamento UHT	446534	Embalagem 200g	300	R\$ 3,11	R\$ 933,00
	7	Farinha de trigo - Farinha de Trigo Especial ou de Primeira, sem fermento, fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	465332	Embalagem 1 kg	150	R\$ 15,13	R\$ 2.269,50
	8	Extrato de Tomate Simples Concentrado - Extrato de tomate, composto somente por tomate, açúcar e sal. Apresentando cor, odor, sabor próprios e com a consistência de massa e não líquido. Embalados em sachês de 350g, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão	459670	Sachê 300 g	300	R\$ 3,73	R\$ 1.119,00

		competente. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Marcas referência: Elefante, Quero, Heinz ou similar. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.					
	9	Feijão preto - novo, de primeira qualidade, grãos inteiros, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, embalagem contendo 1kg. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. , em embalagem plástica resistente e transparente, contendo na embalagem informações de procedência, data de embalagem e prazo de validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	464552	Pacote 1kg	400	R\$ 5,80	R\$ 2.320,00
	10	Fermento químico em pó - Fermento químico em pó, aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios, não deve apresentar-se empedrado. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico ou em lata, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. As latas não devem apresentar ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto	459586	Embalagem 100 g	200	R\$ 4,69	R\$ 938,00

		à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.					
	11	Macarrão Tipo Parafuso - Ingredientes básicos: sêmola de trigo (ou similar), ovos. Apresenta cor e odor próprios. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, contendo 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade. O produto deve ser entregue íntegro, não sendo aceito quebrado. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	458993	Embalagem 500 g	600	R\$ 3,94	R\$ 2.364,00
	12	Trigo para Quibe - Granulado de trigo de cor escura, cru, tipo para quibe. Cor, odor característico. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	326330	Pacote 500g	200	R\$ 8,58	R\$ 1.716,00

	13	Pimenta do Reino - Pimenta do Reino em Pó, tipo grãos moídos, aplicação culinária em geral, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 50 gramas. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Marcas referência: Hikari, Kitano, similar, equivalente ou superior.	463920	Embalagem 50 g	100	R\$ 5,37	R\$ 537,00
	14	Sal iodado - Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso, não empedrado, não úmido. Cor, odor, sabor e textura características. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxico contendo 1kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	454017	Pacote 1 kg	150	R\$ 1,74	R\$ 261,00

	15	Vinagre de vinho tinto - Produto com cor, odor e sabor característicos, produzido da fermentação acética de vinho, acidez entre 4 – 4,5%. Envasado em garrafa plástica (polietileno) atóxica, resistente, transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.	249817	Frasco 750ml	60	R\$ 4,34	R\$ 260,40
	16	Fubá - Fubá obtido do milho moído, apresentação em pó, cor amarela, odor e sabor próprio. Isento de sujidades, parasitas, larvas e umidade. Embalada em pacotes plásticos (polietileno) atóxico e resistente, contendo 1kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Marcas referência: Yoki, Sinhá, Hikari ou similar. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante	470688	Embalagem 500 g	150	R\$ 4,26	R\$ 639,00

17	Requeijão cremoso - produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofo, bolores ou substâncias estranhas; acondicionado em embalagem resistente de plástico (polietileno) atóxico, contendo no mínimo 500g, embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Não contendo gordura hidrogenada e amido na sua composição. Deve ser entregue em temperatura até 10 graus Celsius. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA e conter número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISPOA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	446671	Embalagem 1 kg	80	R\$ 21,53	R\$ 1.722,40
18	Manteiga, tipo extra, composição com sal, de 1ª qualidade. Ingredientes: creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio, embalado em potes de 500g, conservação 0º a 5º, tipo extra, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade. O produto deve ser entregue íntegro, não sendo aceito quebrado. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISPOA e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e	446397	Embalagem 500 g	100	R\$ 22,27	R\$ 2.227,00

		Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante					
19		Pão de forma integral - pão, base de farinha de trigo integral, tipo: forma, apresentação: fatiado. Condizente com as legislações pertinentes de embalagem e produção. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante	460404	Embalagem 400 g	2000	R\$ 9,72	R\$ 19.440,00
20		Queijo muçarela fatiado sem conservantes: O produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA, SISBI/POA ou SISP; Ingredientes: leite pasteurizado, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio, fermento láctico e cloreto de cálcio. Não poderá conter conservantes e outros ingredientes. Deve ser isento dos principais alimentos alérgenos conforme Resolução RDC nº26 de 02/07/2015, exceto leite. Características: aspecto de massa semidura e semisuaive, textura fibrosa, elástica e fechada, cor branco a amarelado, uniforme, sabor e odor característicos, levemente salgado. O produto deverá estar porcionado em fatias uniformes que se soltem facilmente uma da outra. Não poderá apresentar água ou cristais de gelo no interior da embalagem. Embalagem primária:	446636	Embalagem 1 kg	80	R\$ 39,21	R\$ 3.136,80

		embalagem plástica à vácuo ou com atmosfera modificada, resistente, atóxica, de fácil abertura, pesando de 400 a 500 gramas. Transporte: O produto deverá estar refrigerado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura entre 04 e 10°C, ou conforme recomendação do fabricante, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante					
	21	Orégano desidratado - Matéria-prima orégano, aspecto físico tipo folha desidratada, aplicação culinária em geral, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 1 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Marcas referência: Hikari, Kitano ou similar.	463916	Embalagem 1 kg	6	R\$ 34,11	R\$ 204,66
	22	Açafrão - Tempero de primeira qualidade, em pó, embalagem, pacote com no mínimo 50g, contendo dizeres de rotulagem, com identificação de marca, peso líquido, data de fabricação e validade. Características adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. No ato da entrega	463857	Embalagem 50g	20	R\$ 5,39	R\$ 107,80

		deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.					
23		Azeite - . Azeite de Oliva extra virgem, acidez máxima 0,5%, acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	478822	Frasco 500 ml	80	R\$ 26,19	R\$ 2.095,20
24		Azeitona Verde sem caroço - Frutos em conserva sem caroço. Cor, odor e sabor característicos. Contendo no mínimo 155 gramas drenado, acondicionado em embalagem de vidro, de plástico com identificação na embalagem (rótulo) valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de mofo ou material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	459638	Embalagem 160g	80	R\$ 7,16	R\$ 572,80

25	Grão de bico - Grãos de bico, constituído de grãos maduros, secos, íntegros, tamanho e coloração uniformes, cor creme, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 500 gramas. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	464569	Embalagem 500 g	80	R\$ 11,38	R\$ 910,40
26	Milho – em grão para pipoca - Milho para pipoca, grupo duro, classe amarela, tipo 1. Odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 500 gramas. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Marcas referência: Hikari, Yoki ou similar. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	462122	Embalagem 500 g	80	R\$ 4,82	R\$ 385,60

	27	<p>Queijo tipo parmesão ralado, de vaca - cor ligeiramente amarelada, aspecto consistente, sabor salgado, odor suave e característico, não conter outros tipos de queijo misturado ao parmesão, bem como qualquer</p> <p>tipo de amido. Isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxico, com informações de identificação do produto, marca do fabricante, validade, lista de ingredientes, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. O produto deve estar de acordo com as</p> <p>normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.</p>	225847	Embalagem 100g	100	R\$ 7,24	R\$ 724,00
	28	<p>Sardinha em Lata - Sardinha cozida, sem cabeça, apresentação filé, enlatada em óleo comestível. Aspecto cor, odor, sabor característicos. Acondicionada em lata de alumínio, contendo de 120 a 130 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISPOA. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância</p>	449005	Embalagem 125 g	100	R\$ 4,29	R\$ 429,00

		Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.					
	29	Milho verde congelado - Milho verde em grãos, 100% natural, amarelos, congelados por processo IQF. Embalagem plástica resistente, com peso de 1 kg. acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	462832	Embalagem 1 kg	20	R\$ 14,87	R\$ 297,40
	30	Ervilha verde congelada, em grãos uniformes, selecionada, higienizada e branqueada, produto 100 % natural, sem aditivos e sem conservantes, Embalagem plástica resistente, com peso de 1 kg. acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	462831	Embalagem 1 kg	15	R\$ 16,61	R\$ 249,15

	31	Leite fluído, origem: de vaca, tipo: C, teor gordura: integral, processamento: pasteurizado	446005	Embalagem 1 litro	1000	R\$ 6,33	R\$ 6.330,00
	32	Açúcar, tipo: cristal, coloração: branca	603269	Embalagem 1kg	400	R\$ 3,84	R\$ 1.536,00
	33	Farinha De Milho Grão: Amarelo , Tipo: Biju , Apresentação: Torrada , Característica Adicional: Transgênico , Ingrediente Adicional: Fortificada Com Ferro e Ácido Fólico	59015	Embalagem 1kg	100	R\$ 4,49	R\$ 449,00
TOTAL							79.863,11
2	34	Cebola - legume in natura - variedade Amarela ou branca - in natura tamanho grande, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	463781	Embalagem 1 kg	400	R\$ 6,22	R\$ 2.488,00
	35	Batata Inglesa - lavada - legume in natura - lisa; lavada; de primeira; firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes) tamanho e coloração uniforme; devendo ser graúda, livre de sujidades, terras aderentes,	463754	Embalagem 1 kg	600	R\$ 4,92	R\$ 2.952,00

		perfurações e larvas; Produto sujeito a verificação no ato da entrega.					
	36	Maçã Nacional - Fruta in natura de primeira, variedade Fuji, bem desenvolvida, apresentando tamanho característico e grau de maturação adequado. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Peso aproximado de 150g.	464401	Embalagem 1 kg	1000	R\$ 12,51	R\$ 12.510,00
	37	LEGUME IN NATURA, TIPO: BETERRABA. PRIMEIRA QUALIDADE , COM NO MÍNIMO 120 GR . No ato da entrega deve estar firme e íntegra, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão, furos, murcha; podendo apresentar defeitos leves como alteração tamanho e coloração; ausência de material terroso e umidade externa anormal; danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. A maturação do produto deve ser adequada para utilização do quantitativo entregue ao longo de uma semana. Produto sujeito a verificação no ato da entrega	463767	Embalagem 1 kg	400	R\$ 6,02	R\$ 2.408,00
	38	LEGUME IN NATURA, TIPO: CENOURA. PRIMEIRA QUALIDADE , COM NO MÍNIMO 150 GR. No ato da entrega deve estar firme e íntegra, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão, furos, murcha; podendo	463770	Embalagem 1 kg	400	R\$ 5,56	R\$ 2.224,00

		apresentar defeitos leves como alteração tamanho e coloração; ausência de material terroso e umidade externa anormal; danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. A maturação do produto deve ser adequada para utilização do quantitativo entregue ao longo de uma semana. Produto sujeito a verificação no ato da entrega					
	39	BROCOLIS COMUM. Brócolis - legume in natura - Brócolis espécie: comum ou americana; com folhas verdes intactas, firmes, frescas e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente e isentas de umidade externa anormal, cor e sabor estranhos. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	463837	UNIDADE	800	R\$ 8,63	R\$ 6.904,00
	40	ALHO FRESCO DESCASCADO IN NATURA SEM CONSERVANTES .EMBALAGEM DE UM QUILO. Produto refrigerado deverá atender a Resolução ANVISA nº 23/2000 e Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Ser de Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de	463853	Embalagem 1 kg	150	R\$ 25,54	R\$ 3.831,00

		substâncias tóxicas ou nocivas.Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas.Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.					
	41	LEGUME IN NATURA, TIPO: TOMATE SALADA. TOMATE MADURO. Boa qualidade, gráudo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, consistência de vegetal fresco, livre de podridão, furos, murcho; podendo apresentar defeitos leves como alteração tamanho e coloração; ausência de material terroso e umidade externa anormal; danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. A maturação do produto deve ser adequada para utilização do quantitativo entregue ao longo de uma semana. Deve estar livre de pragas ou insetos. Produto sujeito a verificação no ato da entrega	463803	Embalagem 1 kg	400	R\$ 10,41	R\$ 4.164,00
TOTAL							R\$ 37.481,00

3	42	Carne bovina, Sem osso – Patinho moída - Carne bovina, parte: Patinho, moída, congelada até -12°C, embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, da ANVISA e selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -10°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	447447	Embalagem 1 kg	800	R\$ 40,39	R\$ 32.312,00
	43	Carne Bovina Sem Osso - Patinho em iscas ou cubos - Carne bovina, parte: Patinho, corte em iscas, congelada até -12°C, preferencialmente congelamento IQF (Individually Quick Frozen) , embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximados 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), com identificação do	449724	Embalagem 1 kg	800	R\$ 37,89	R\$ 30.312,00

		produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, ANVISA e selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -10°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.					
	44	<p>Carne Suína sem pele e sem osso, em cubos – Pernil - Carne suína, parte: Pernil, corte em cubos, congelada até 12°C, embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho</p> <p>brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, , da ANVISA e selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -10°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.</p>	451064	Embalagem 1 kg	600	R\$ 18,29	R\$ 10.974,00

45	Linguiça Suína Toscana - Sem Pimenta, de 1ª categoria (pura de carne suína) peso líquido de 1KG. Congelada. Isenta de ossos e cartilagem. Deverá apresentar-se cor, cheiro e textura próprias de carne fresca, livre de deterioração, parasitas, sujidades, vestígios de insetos e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, , da ANVISA e selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -10°C ou inferior.No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	450651	Embalagem 1 kg	900	R\$ 19,03	R\$ 17.127,00
46	Carne de Frango. Coxa e sobrecoxa. Congelado com osso. O produto deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. Congelado (à temperatura que garanta que o produto atinja -12°C ou inferior no centro da carne), com osso e pele, manipulados em condições higiênicas, com registro no SIF, SISP ou DIPOA. O produto deverá ser livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, porcionadas com gramatura de 150 a 250 gramas e congeladas individualmente (IQF). Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e peles), podendo conter no máximo 10% de gordura e peles e sem injeção de água. Aparência: própria, musculatura firme e	447636	Embalagem 1 kg	2200	R\$ 15,13	R\$ 33.286,00

		<p>superfície não pegajosa; odor característico e cor própria, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas.</p> <p>Embalagem primária: o produto deverá estar embalado com plástico de polietileno, flexível, atóxico, não violado, resistente ao transporte e armazenamento. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Os pacotes deverão conter de 01 a 02 kg. O fornecimento deverá estar de acordo com as legislações vigentes. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega</p>					
	47	<p>Carne de Frango – Peito sem osso e sem pele - Carne de frango, parte: Peito, corte sassami, congelada (preferencialmente IQF), embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, da ANVISA e selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -10°C ou inferior. No ato da entrega deverá</p>	447618	Embalagem 1 kg	2200	R\$ 18,73	R\$ 41.206,00

		ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. Marca de referência: Sadia, Aurora.					
	48	CARNE BOVINA - COXÃO MOLE - BIFE COM PESO APROXIMADO 140 GRAMAS - Bifes Interfolhados: congelados, preferencialmente congelamento IQF ; no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, embalada em saco plástico transparente, atóxico; embalagem com peso aproximado de 2 kg; porções uniformes e padronizadas com peso de 140 gramas; sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, ANVISA e selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -10°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	448214	Embalagem 1 kg	800	R\$ 44,61	R\$ 35.688,00
TOTAL							R\$ 200.905,00
4	49	Ovo- Classe A- Grupo: Branco-Galinha- Jumbo- PCT 30 unid.	467577	Unidade	350	R\$ 26,51	R\$ 9.278,50

TOTAL GERAL	R\$ 327.527,61

- 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 a partir da data a ser informada no contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.*
- 1.5. A licitação será realizada em 4 lotes, grupo 1, formado por 33 itens; grupo 2, formado por 08 itens; grupo 3, formado por 07 itens, e grupo 4 formado por 01 item, conforme tabela acima, devendo o licitante oferecer proposta por grupo, incluindo todos os itens que o compõem.

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 de **2026**, conforme detalhamento a seguir:*

- I) ID PCA no PNCP: 10882594000165-0-000010/2026
- II) Data de publicação no PNCP: 06/05/2025
- III) Id do item no PCA: 107 a 131
- IV) Classe/Grupo:

8710 FORRAGENS E ALIMENTOS
8905 CARNES, AVES E PEIXES
8910 OVOS E LATICÍNIOS
8915 FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES
8920 PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS
8935 SOPAS E CALDOS
8950 CONDIMENTOS E PRODUTOS CORRELATOS
8955 CAFÉ, CHÁ E CHOCOLATE
8960 BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

Identificador da Futura Contratação: 158586-22/2026

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 dos Estudos Técnicos Preliminares, 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 seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:*
- 4.2. *Bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;*
- 4.3. *Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do instituto nacional de metrologia, normalização e qualidade industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;*
- 4.4. *Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalent(Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados (PBDEs). Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021).*

Subcontratação

- 4.5. *Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.*

Garantia da contratação

- 4.6. *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.*

MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

- 4.7. *As parcelas serão entregues nos seguintes prazos e condições:*
- 4.7.1 *As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, com adequações de quantidade, datas e periodicidade de acordo com as necessidades do campus, seguindo-se a seguinte estimativa:*
1. *Os alimentos do grupo 01 deverão ser entregues mensalmente*
 2. *Os alimentos do grupo 02 deverão ser entregues semanalmente;*
 3. *Os alimentos do grupo 03 e 04 deverão ser entregues quinzenalmente.*

- 4.8. *Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 7 (sete) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.*
- 4.9. *Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Av. Clara Gianotti de Souza, 5180 - Bairro: Agrochá, Registro - SP. CEP: 11900-000.*
- 4.9.1 *No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior às disposições especificadas no item 1.1, ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.*
- 4.10. *O prazo de entrega dos bens é de sete dias, contados da assinatura do contrato, em remessa parcelada, havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.*
- 4.11. *Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.*
- 4.12. *Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 3 (três) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.*
- 4.13. *Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 3 (três) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.*
- 4.14. *Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.*
- 4.15. *O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.*
- 4.16. *No momento da entrega, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento. Já os hortifrúteis devem atender às Normas Técnicas Especiais de Alimentos e Bebidas constantes na Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78.*
- 4.17. *Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme Autorização de Fornecimento e condições deste Termo de Referência, que será realizada da seguinte forma: caso sejam aprovados, de acordo com as condições expressas acima, os produtos serão denominados em conformidade. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade. Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos e Bebidas constantes na Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78, Decreto 12486 de 20/10/78, Portaria 161 de 24/07/87-MAA, Lei 9972 de 25/05/2000, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC*

n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS, Decreto 6268 de 22/11/07, Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Decreto 8446 de 06/05/2015, Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 e a Resolução nº 06 de 08/05/2020- FNDE.

- 4.18. *Os itens e os quantitativos correspondentes serão formalmente requisitados por envio de Autorizações de Fornecimento (ANEXO I do T.R.). A não observância dessa condição resultará em penalização da contratada.*

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 5.1. 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.
- 5.2. 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.
- 5.3. 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.
- 5.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 5.5. *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

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

Fiscalização Técnica

- 5.7. 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.
- 5.8. 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.

- 5.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 5.10. 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.
- 5.11. 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.
- 5.12. 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

- 5.13. 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.
- 5.14. 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.
- 5.15. 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

- 5.16. Cabe ao gestor do contrato:

- 5.16.1 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.
- 5.16.2 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.
- 5.16.3 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.
- 5.16.4 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.

5.16.5 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.

5.16.6 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.

5.16.7 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.

6. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

6.1. 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.

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

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

6.2.2 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;

6.2.3 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.

6.2.4 Multa:

- 6.2.4.1. *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 **30 (trinta) dias**;*
- 6.2.4.2. *Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento)** do valor da contratação.*
- 6.2.4.3. *Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento)** do valor da contratação.*
- 6.2.4.4. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento)** do valor da contratação.*
- 6.2.4.5. *Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento)** do valor da contratação.*
- 6.2.4.6. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **5% (cinco por cento) a 30% (trinta por cento)** do valor da contratação, [ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:]*
- 6.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.
- 6.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.
- 6.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 6.6. 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.
- 6.7. 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.
- 6.8. 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.

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.

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.

- 6.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

a natureza e a gravidade da infração cometida;

as peculiaridades do caso concreto;

as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

os danos que dela provierem para o Contratante; e

a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

6.10. 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.

6.11. 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.

6.12. 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.

6.12.1 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

6.13. 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.

6.14. 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.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. 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.

7.2. 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 3 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

- 7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) 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.
- 7.4. 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 3 (três) dias úteis.
- 7.5. 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.
- 7.6. 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.
- 7.7. 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.
- 7.8. 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.
- 7.9. 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

- 7.10. 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.
- 7.11. 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.
- 7.12. 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:
- o prazo de validade;
 - a data da emissão;
 - os dados do contrato e do órgão contratante;
 - o período respectivo de execução do contrato;
 - o valor a pagar; e
 - eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.13. 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;

7.14. 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.

7.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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.

7.16. 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.

7.17. 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.

7.18. 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.

7.19. 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

7.20. 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.

7.21. 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

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

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

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

7.25. 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.

- 7.26. 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

- 7.27. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.
- 7.28. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.
- 7.29. 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.
- 7.30. 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.
- 7.31. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.
- 7.32. 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.

Reajuste

- 7.33. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data dos orçamentos estimados, em 18/05/2026 e 21/05/2026.
- 7.34. 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, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.35. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.36. 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).
- 7.37. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

- 7.38. 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.
- 7.39. 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.
- 7.40. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- 8.1. 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* apresentado por GRUPO.

Forma de fornecimento

- 8.2. *O fornecimento do objeto será parcelado*

8.2.1 As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, com adequações de quantidade, datas e periodicidade de acordo com as necessidades do campus, seguindo-se a seguinte estimativa:

- 1. Os alimentos do grupo 01 deverão ser entregues mensalmente;*
- 2. Os alimentos do grupo 02 devem ser entregues semanalmente;*
- 3. Os alimentos do grupo 03 e 04 deverão ser entregues quinzenalmente.*

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

- 8.4. 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;
- 8.5. empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.6. 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>;
- 8.7. 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;
- 8.8. 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;

- 8.9. sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.10. 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;
- 8.11. 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.
- 8.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 8.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 8.14. 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;
- 8.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.16. 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;
- 8.17. 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;
- 8.18. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.19. 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.
- 8.20. 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

- 8.21. As exigências previstas neste item aplicam-se exclusivamente aos fornecedores do Grupo 3, em razão da natureza e valor da contratação. Para os demais grupos, de menor valor estimado, não será exigida qualificação econômico-financeira.

- 8.22. 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;
- 8.23. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- 8.24. 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:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

- 8.25. 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 *capital mínimo* de até 10% do *valor total estimado da parcela pertinente*.
- 8.26. *Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos no último exercício social, sob pena de inabilitação;*
- 8.27. 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;
- 8.28. 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.
- 8.29. 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.
- 8.30. *O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.*

Disposições gerais sobre habilitação

- 8.31. 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.

8.32. 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.

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

8.34. 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.

8.35. 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.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. *O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ 327.527,61 (trezentos e vinte e sete mil, quinhentos e vinte e sete reais e sessenta e um centavos), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima.*

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.2. *A contratação será atendida pela seguinte dotação:*

11.2.1. RECURSOS PRÓPRIOS DO CAMPUS

- I) *Gestão/unidade: 158586/26439;*
- II) *Fonte de recursos: 1000000000;*
- III) *Programa de trabalho: 12363511220RL0035;*
- IV) *Elemento de despesa: 339032 - Material Destinado a Assistência Social; e*
- V) *Plano interno: L0000P23ALN - Apoio aos estudantes da alimentação.*

11.2.2. RECURSOS DO ORÇAMENTO DA ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL DO CAMPUS

- I) *Gestão/unidade: 158586/26439;*
- II) *Fonte de recursos: 1000000000;*
- III) *Programa de trabalho: 12306511100PI0001;*
- IV) *Elemento de despesa: 339032 - Material Destinado a Assistência Social; e*
- V) *Plano interno: L0000P23ALN - Apoio aos estudantes da alimentação.*

11.2.3. RECURSOS DO ORÇAMENTO DO PNAE

- I) *Gestão/unidade: 158586/26439;*
- II) *Fonte de recursos: 1000000000;*
- III) *Programa de trabalho: 12363511221IV0035;*

- IV) *Elemento de despesa: 339032 - Material Destinado a Assistência Social; e*
V) *Plano interno: L0000P23ALN - Apoio aos estudantes da alimentação.*

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

11. DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas *[exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas]*.

Registro, 22 de Maio de 2026.

HELENI SOUSA DOS SANTOS FERREIRA
Membro da comissão de contratação

FERNANDA VASCONCELOS DE LIMA KANASHIRO
Membro da comissão de contratação

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*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão* 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*)

Documento Digitalizado Público

Termo de Referência - versao limpa

Assunto: Termo de Referência - versao limpa
Assinado por: Fernanda Lima
Tipo do Documento: Termo de Referência
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:
■ **Fernanda Vasconcelos de Lima Kanashiro, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 27/05/2026 16:52:51.

Este documento foi armazenado no SUAP em 27/05/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 2447695
Código de Autenticação: 1893bcd44

