

# Termo de Referência 82/2024

## Informações Básicas

<b>Número do artefato</b>	<b>UASG</b>	<b>Editado por</b>	<b>Atualizado em</b>
82/2024	154044-FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL/AC	EVERTON FIDELIS DA SILVA	03/01/2025 11:23 (v 6.0)
<b>Status</b>			
ASSINADO			

## Outras informações

<b>Categoria</b>	<b>Número da Contratação</b>	<b>Processo Administrativo</b>
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23107.020910/2024-00

## 1. Definição do objeto

### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis e perecíveis, para que se possa viabilizar a produção do café da manhã, do almoço e do jantar, no Restaurante Universitário – RU, do campus reitor Áulio Gélio, da Universidade Federal do Acre - UFAC e no Colégio de Aplicação (Cap) da Universidade Federal do Acre, no município de Rio Branco, a fim de contemplar os alunos de baixa renda que necessitam ser atendidos pela “política de alimentação e nutrição das comunidades universitária e escolar”, conforme especificações detalhadas constantes neste termo de referência, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP), justificado por enquadrar-se nas hipóteses do Inc. I - quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes; previstas no art. 3º do Decreto 7.892/2013, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1 Tendo em vista a previsão de cotas reservadas exclusivas para ME/EPP, conforme o art. 8º do Decreto n. 8.538/2015:

1.1.2. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

1.1.3. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

1.1.4. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º, do Decreto n. 8.538, de 2015.

Tabela 01 – Quantitativos dos itens e demais especificações a serem adquiridos para o campus de Rio Branco

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
1	463988	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, EM PACOTES DE 1 KG,	KG	8.864	R\$ 5,60	R\$ 49.638,40
2	459077	AMIDO DE MILHO, UNIDADES COM PESO LÍQUIDO DE 500 G.	PCT	336	R\$ 6,18	R\$ 2.076,48

3	474371	ARROZ BRANCO, TIPO 1, GRUPO BENEFICIADO, SUBGRUPO INTEGRAL, CLASSE LONGO FINO, EM PACOTES PLÁSTICOS COM 1 KG.	KG	28.401	R\$	8,19	R\$	232.604,19
4	474371	COTA RESERVA: ARROZ BRANCO, TIPO 1, GRUPO BENEFICIADO, SUBGRUPO INTEGRAL, CLASSE LONGO FINO, EM PACOTES PLÁSTICOS COM 1 KG.	KG	9.467	R\$	8,19	R\$	77.534,73
5	460501	AVEIA EM FLOCOS FINOS, CLASSE: BRANCA, CONTÉM GLÚTEN, EM UNIDADES COM PESO LÍQUIDO DE 200 G, COM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PAPEL E SECUNDÁRIA DE PAPELÃO.	PCT	480	R\$	3,44	R\$	1.651,20
6	463594	CAFÉ TRADICIONAL, TORRADO E MOÍDO, INTENSIDADE SUAVE, COM SELO DA CLASSIFICAÇÃO BRASILEIRA (COB) OU SELO DE PUREZA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ (ABIC), EM UNIDADES EMBALADAS EM PACOTES LAMINADOS A VÁCUO, COM PESO LÍQUIDO DE 250G	PCT	2.016	R\$	12,37	R\$	24.937,92
7	459075	CANJICA DE MILHO BRANCO, TIPO GRÃO, EM PACOTES PLÁSTICOS COM PESO LÍQUIDO DE 500 G	PCT	696	R\$	6,15	R\$	4.280,40
8	459017	FARINHA DE MILHO FLOCADA, ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO, SEM SAL, PRÉ COZIDA, AMARELA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TRANSGÊNICO, EM PACOTES COM PESO LÍQUIDO DE 500G	PCT	1.764	R\$	2,69	R\$	4.745,16
9	463974	FARINHA LÁCTEA ORIGINAL, COM GLÚTEN, EM PACOTES LAMINADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 210 G - 230 G	PCT	1.116	R\$	6,71	R\$	7.488,36
10	459152	FARINHA DE ROSCA, EM PACOTES COM PESO LÍQUIDO DE 500 G	PCT	236	R\$	5,87	R\$	1.385,32

11	459082	FARINHA DE TAPIOCA, SEM IMPUREZAS, LIVRE DE OUTRA COLORAÇÃO SE NÃO A BRANCA CARACTERÍSTICA, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 500G	PCT	732	R\$	7,70	R\$	5.636,40
12	464553	FEIJÃO CARIOCA DO TIPO 1, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRÃOS ÍNTEGROS, SEM MANCHAS OU INJÚRIAS, LIVRE DE PRAGAS E IMPUREZAS, EM PACOTES PLÁSTICOS DE 01 KG	PCT	16.200	R\$	9,47	R\$	153.414,00
13	464553	COTA RESERVA: FEIJÃO CARIOCA DO TIPO 1, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRÃOS ÍNTEGROS, SEM MANCHAS OU INJÚRIAS, LIVRE DE PRAGAS E IMPUREZAS, EM PACOTES PLÁSTICOS DE 01 KG	PCT	5.400	R\$	9,47	R\$	51.138,00
14	464552	FEIJÃO PRETO DO TIPO 1, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRÃOS ÍNTEGROS, SEM MANCHAS OU INJÚRIAS, LIVRE DE PRAGAS E IMPUREZAS, EM PACOTES PLÁSTICOS DE 01 KG	PCT	4.224	R\$	7,85	R\$	33.158,40
15	464571	LENTILHA MARROM, SEM MANCHAS OU INJÚRIAS, LIVRE DE PRAGAS E IMPUREZAS, EM PACOTE PLÁSTICO, PESO LÍQUIDO DE 500 G	PCT	1.128	R\$	11,14	R\$	12.565,92
16	458951	MACARRÃO ESPAGUETE, MASSA SECA, EM PACOTES PLÁSTICOS COM PESO LÍQUIDO DE 500 G	PCT	3.156	R\$	5,09	R\$	16.064,04
17	458974	MACARRÃO PARAFUSO, MASSA SECA, EM PACOTE PLÁSTICOS COM PESO LÍQUIDO DE 500 G	PCT	2.304	R\$	4,53	R\$	10.437,12
18	291893	SAL REFINADO, IODADO. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TEOR MÍNIMO CLORETO DE SÓDIO 98,5%, EM PACOTE COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG	PCT	2.156	R\$	4,54	R\$	9.788,24
19	326330	TRIGO PARA QUIBE, TIPO; CRU, COMPOSIÇÃO GRÃOS DE TRIGO SELECIONADOS E MOÍDOS, EM PACOTES PLÁSTICOS COM PESO LÍQUIDO DE 500 G	PCT	2.832	R\$	5,30	R\$	15.009,60

20	463556	ACHOCOLATADO EM PÓ, SABOR: TRADICIONAL UNIDADES COM PCT PESO LÍQUIDO DE 400 G,		672	R\$	4,93	R\$	3.312,96
21	462662	AMEIXA EM CALDA, EMBALAGEM CONTENDO 400G EM PESO DRENADO	LATA	460	R\$	16,19	R\$	7.447,40
22	448996	ATUM SÓLIDO EM ÓLEO COMESTÍVEL, ENLATADO, COM PESO DRENADO DE 120 G	LATA	672	R\$	10,35	R\$	6.955,20
23	459650	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, FATIADA, EM CONSERVA, TAMANHO MÉDIO, EM POTE PLÁSTICO COM PESO DRENADO DE 2 KG	POTE	108	R\$	51,64	R\$	5.577,12
24	462826	COGUMELO (CHAMPIGNON), EM CONSERVA, FATIADO, EM POTE PLÁSTICO COM PESO DRENADO DE 2 K	POTE	360	R\$	50,96	R\$	18.345,60
25	446536	CREME DE LEITE PASTEURIZADO, TEOR DE GORDURA ACIMA DE 40%, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CREME TIPO NATA, EM UNIDADES COM PESO LÍQUIDO DE 200 ML	UNID.	6.608	R\$	3,51	R\$	23.194,08
26	462597	DOCE DE LEITE TRADICIONAL, EM POTES COM PESO LÍQUIDO DE 400G	UNID.	5.808	R\$	8,90	R\$	51.691,20
27	459586	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, BIOLÓGICO SECO, EM POTES PLÁSTICOS COM PESO LÍQUIDO DE 100 G	UNID.	120	R\$	4,12	R\$	494,40
28	464011	LEITE DE COCO, TIPO INTEGRAL, EM UNIDADE DE VIDRO COM PESO LÍQUIDO DE 500 ML	UNID.	1.008	R\$	7,63	R\$	7.691,04
29	464014	LEITE CONDENSADO, EM UNIDADE COM PESO LÍQUIDO DE 395 ML	UNID.	2.928	R\$	7,01	R\$	20.525,28
30	462824	MILHO VERDE EM LATA OU SACHÊ, COM PESO DRENADO DE 02 KG,	UNID.	1.690	R\$	33,25	R\$	56.192,50

31	245803	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO, INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, LIVRE DE GORDURAS TRANS, APRESENTAÇÃO: REDONDO, SABOR: COCO, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 400	PCT	1.828	R\$	7,57	R\$	13.837,96
32	333329	BOLACHA ÁGUA E SAL, LIVRE DE GORDURAS TRANS, EM PACOTE PLÁSTICO LAMINADO COM PESO LÍQUIDO DE 200G	PCT	1.632	R\$	5,87	R\$	9.579,84
33	464002	BOMBOM, COM WAFER E RECHEIO CREMOSO, COBERTURA: CHOCOLATE PRETO, SABOR: CASTANHA DE CAJU EM PACOTE DE 950 G DISPOSTO EM UNIDADES COM PESO LÍQUIDO DE 19 GRAMAS CADA, COM A PRIMEIRA EMBALAGEM LAMINADA E A SEGUNDA DE PLÁSTICO RESISTENTE	PCT	468	R\$	47,19	R\$	22.084,92
34	457585	CHIA EM GRÃOS, TIPO HERBÁCEA, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 150 G	PCT	336	R\$	14,63	R\$	4.915,68
35	258358	COCO RALADO, TRITURADO, DESIDRATADO, INTEGRAL, DESENGORDURADO INGREDIENTES ADICIONAIS AMÊNDOA DE COCO EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 100 G	PCT	1.152	R\$	3,44	R\$	3.962,88
36	301513	LINHAÇA, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 200 G	PCT	240	R\$	12,71	R\$	3.050,40
37	446648	QUEIJO PARMESÃO RALADO, ORIGEM DE VACA, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 50G	PCT	948	R\$	7,15	R\$	6.778,20
38	463857	AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA) EM PÓ, EMBALAGEM COM PESO LÍQUIDO DE 100 GRAMAS	PCT	2.122	R\$	4,82	R\$	10.228,04

39	463856	ALECRIM DESIDRATADO, EM PACOTE CONTENDO 05 G	PCT	768	R\$	2,35	R\$	1.804,80
40	463872	CANELA EM PÓ. EM POTE PLÁSTICO COM TAMPA, COM PESO LÍQUIDO DE 30 A 35 G	UNID.	768	R\$	5,24	R\$	4.024,32
41	458149	CHIMICHURRI, INGREDIENTES DESIDRATADOS, APLICAÇÃO: BIFE, CHURRASCO E ASSADO, TIPO: CHIMICHURRI À BASE DE ERVAS E ESPECIARIAS, APRESENTAÇÃO: EM PACOTE COM PESO LÍQUIDO DE 12 G	PCT	768	R\$	4,31	R\$	3.310,08
42	463937	COLORAU EM PÓ, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, TIPO: INDÚSTRIA, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 500 G	PCT	1.728	R\$	5,21	R\$	9.002,88
43	444503	ERVAS FINAS, DESIDRATADAS, EM PACOTE DEVIDAMENTE COM PESO LÍQUIDO DE 10 A 12 G	PCT	1.536	R\$	4,30	R\$	6.604,80
44	463904	FOLHA DE LOURO DESIDRATADA, EM ENVELOPE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 06 G	PCT	3.456	R\$	2,49	R\$	8.605,44
45	480032	GENGIBRE EM PÓ, EM PACOTE COM PESO LÍQUIDO DE 10 G	PCT	384	R\$	5,90	R\$	2.265,60
46	463908	MANJERICÃO DESIDRATADO, EM PACOTE COM PESO LÍQUIDO DE 5 A 6 G	PCT	576	R\$	2,91	R\$	1.676,16
47	463912	NOZ MOSCADA EM PÓ, EMBALAGEM COM 10 G	PCT	240	R\$	5,10	R\$	1.224,00
48	463916	ORÉGANO DESIDRATADO, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 50 G	PCT	96	R\$	6,20	R\$	595,20
49	608266	PIMENTA BIQUINHO EM CONSERVA, EM POTE, COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 180 G	POTE	132	R\$	13,99	R\$	1.846,68
50	463925	PIMENTA CALABRESA DESIDRATADA, APRESENTAÇÃO: SEMENTE, EM SACHÊ COM PESO LÍQUIDO DE 30 G	PCT	24	R\$	7,63	R\$	183,12

51	463921	PIMENTA DO REINO PRETA, INTEIRA EM GRÃO, DESIDRATADA, EMPACT PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 300G	48	R\$	17,46	R\$	838,08
52	463696	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM, TEOR DE ACIDEZ NÃO PODENDO ULTRAPASSAR 0,5 %, TIPO: PURO, EMBALADO EM VIDRO ESCURO, COM PESO LÍQUIDO DE 500 ML	UNID. 2.454	R\$	27,55	R\$	67.607,70
53	463695	AZEITE DE DENDÊ, TIPO: PURO, TEOR DE ACIDEZ BAIXO OLÉICO, EMBALADO EM VIDRO ESCURO COM PESO LÍQUIDO DE 900 ML	UNID. 180	R\$	26,70	R\$	4.806,00
54	459663	KETCHUP TRADICIONAL, EMBALADO EM FRASCO COM PESO LÍQUIDO DE 380 - 400 G	UNID. 1.800	R\$	5,55	R\$	9.990,00
55	459658	MAIONESE TRADICIONAL, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 200 G	UNID. 4.704	R\$	3,07	R\$	14.441,28
56	279601	MEL DE ABELHA PURO, PASTEURIZADO, EM FRASCO PLÁSTICO, DEVIDAMENTE LACRADO E ROTULADO, CERTIFICADO PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO)	UNID. 408	R\$	28,33	R\$	11.558,64
57	459655	MOLHO INGLÊS TRADICIONAL, FRASCO COM PESO LÍQUIDO DE 900ML - 01 L	UNID. 192	R\$	11,97	R\$	2.298,24
58	476902	MOLHO MADEIRA COM SABOR, PRONTO, EM SACHÊ LAMINADO, PESO LÍQUIDO DE 340 G	UNID. 1.764	R\$	4,13	R\$	7.285,32
59	241553	MOLHO DE PIMENTA, APLICAÇÃO: ALIMENTOS, INGREDIENTES: POLPA DE PIMENTA MALAGUETA, VINAGRE E SAL. TIPO USO: CULINÁRIA EM GERAL, EM FRASCO COM PESO LÍQUIDO DE 900 ML	UNID. 48	R\$	12,25	R\$	588,00

60	459653	MOLHO SHOYO LÍQUIDO TRADICIONAL, EM FRASCO COM PESO LÍQUIDO DE 900 ML	UNID.	382	R\$	11,41	R\$	4.358,62
61	461710	MOLHO TIPO BARBECUE LÍQUIDO TRADICIONAL, PRONTO, EM FRASCO COM PESO LÍQUIDO DE 400 G	UNID.	2.952	R\$	10,57	R\$	31.202,64
62	459667	MOSTARDA TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: CREME, FRASCO COM PESO LÍQUIDO DE 200 G	UNID.	1.848	R\$	6,95	R\$	12.843,60
63	463692	ÓLEO DE SOJA, EM FRASCOS PLÁSTICOS COM PESO LÍQUIDO DE 900 ML	UNID.	3.206	R\$	10,76	R\$	34.496,56
64	463693	ÓLEO DE MILHO, TIPO: PURO, FRASCOS PLÁSTICOS COM PESO LÍQUIDO DE 900 ML	UNID.	1.800	R\$	17,12	R\$	30.816,00
65	459670	POLPA DE TOMATE TRADICIONAL, EM CAIXA COM PESO LÍQUIDO DE 520G	UNID.	5.084	R\$	3,86	R\$	19.624,24
66	217095	VINAGRE DE ÁLCOOL, ASPECTO VISUAL: LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS, ACIDEZ: 4,20 PER, MATÉRIA-PRIMA: ÁLCOOL DE CERAIAS, TIPO: NEUTRO, EM FRASCOS COM PESO LÍQUIDO DE 750 ML	UNID.	580	R\$	3,97	R\$	2.302,60
67	217094	VINAGRE DE MAÇÃ, ASPECTO VISUAL: LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS, ACIDEZ: 4,15 PER, MATÉRIA-PRIMA: MAÇÃ, TIPO: LIGHT, EM FRASCOS COM PESO LÍQUIDO DE 750 M	UNID.	480	R\$	8,01	R\$	3.844,80
68	249817	VINAGRE DE VINHO TINTO, EM FRASCOS COM PESO LÍQUIDO DE 750 ML,	UNID.	480	R\$	10,30	R\$	4.944,00
69	447459	BISTECA BOVINA, COM OSSO, RESFRIADA.	KG	4.212	R\$	37,16	R\$	156.517,92
70	447459	COTA RESERVA: BISTECA BOVINA, COM OSSO, RESFRIADA.	KG	1.404	R\$	37,16	R\$	52.172,64



71	447734	CARNE BOVINA, TIPO CHARQUE, SALGADA, PONTA DE AGULHA, EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG, EMBALADA A VÁCUO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, 100% TRASEIRA APRESENTANDO COR E CHEIRO CARACTERÍSTICO	KG	1.724	R\$	29,43	R\$	50.737,32
72	447432	COXÃO MOLE BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO COXÃO DURO BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO.	KG	11.304	R\$	34,49	R\$	389.874,96
74	465394	COXÃO DURO BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO.	KG	11.304	R\$	30,45	R\$	344.206,80
75	465394	COTA RESERVA: COXÃO DURO BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO.	KG	3.768	R\$	30,45	R\$	114.735,60
76	447471	MAMINHA BOVINA, SEM OSSO, RESFRIADA, EMBALADO A VÁCUO.	KG	11.304	R\$	34,27	R\$	387.388,08
77	447471	COTA RESERVADA: MAMINHA BOVINA, SEM OSSO, RESFRIADA, EMBALADO A VÁCUO.	KG	3.768	R\$	34,27	R\$	129.129,36
78	447447	CARNE BOVINA MOÍDA, FEITA DO PATINHO, NÃO PODE CONTER GORDURA E ENERVAÇÕES.	KG	2.592	R\$	35,90	R\$	93.052,80
79	447495	RABO BOVINO CERRADO EM PEDAÇOS ESTREITOS, DE APROXIMADAMENTE 04 CM DE ESPESSURA, RESFRIADO, EMBALAGEM DEVIDAMENTE LACRADA	KG	7.074	R\$	30,67	R\$	216.959,58
80	447495	COTA RESERVADA: RABO BOVINO CERRADO EM PEDAÇOS ESTREITOS, DE APROXIMADAMENTE 04 CM DE ESPESSURA, RESFRIADO, EMBALAGEM DEVIDAMENTE LACRADA	KG	2.358	R\$	30,67	R\$	72.319,86
81	382329	BACON DEFUMADO, FATIADO, EMBALADO A VÁCUO.	KG	612	R\$	33,22	R\$	20.330,64

82	447671	COSTELINHA SUÍNA DEFUMADA, RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO.	KG	294	R\$	30,39	R\$	8.934,66
83	467201	LÍNGUA SUÍNA SALGADA, RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO.	KG	234	R\$	29,25	R\$	6.844,50
84	447702	LINGUIÇA CALABRESA, RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO	KG	588	R\$	21,65	R\$	12.730,20
85	447518	COPA LOMBO SUÍNO, SEM CAPA DE GORDURA, SEM COURO, SEM OSSO, CONGELADO.	KG	3.357	R\$	22,93	R\$	76.976,01
86	447518	COTA RESERVADA: COPA LOMBO SUÍNO, SEM CAPA DE GORDURA, SEM COURO, SEM OSSO, CONGELADO.	KG	1.119	R\$	22,93	R\$	25.658,67
87	467201	MOCOTÓ SUÍNO SALGADO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO.	KG	354	R\$	22,73	R\$	8.046,42
88	447737	ORELHA SUÍNA SALGADA, RESFRIADA, CORTADA, EMBALADA A VÁCUO.	KG	468	R\$	21,20	R\$	9.921,60
89	447774	PRESUNTO COZIDO DE PERNIL, SEM CAPA DE GORDURA, FATIADO, EMBALADO A VÁCUO.	KG	1.296	R\$	29,15	R\$	37.778,40
90	480432	RABO SUÍNO SALGADO, CORTADO RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO.	KG	234	R\$	23,97	R\$	5.608,98
91	447720	SALSICHA, EMBALADA A VÁCUO, DEVIDAMENTE ROTULADA E CERTIFICADA PELOS ÓRGÃOS FISCALIZADORES, PACOTE COM PESO LÍQUIDO DE 1KG	KG	1.116	R\$	15,84	R\$	17.677,44
92	447636	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA, SEM TEMPERO.	KG	16.452	R\$	22,20	R\$	365.234,40
93	447636	COTA RESERVADA: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA, SEM TEMPERO.	KG	5.484	R\$	22,20	R\$	121.744,80

94	447581	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, SEM OSSO, CONGELADO E SEM TEMPERO.	KG	11.484	R\$	21,69	R\$	249.087,96
95	447581	COTA RESERVADA: FILÉ DE PEITO DE FRANGO, SEM OSSO, CONGELADO E SEM TEMPERO.	KG	3.828	R\$	21,69	R\$	83.029,32
96	448947	PEIXE FRESCO TIPO FILÉ, CONGELADO, SEM ESPINHAS, SEM BARBATANAS, SEM CABEÇA OU FRAGMENTOS DE CABEÇA, SEM VÍSCERAS E SEM O RABO, PADRONIZADO EM FILÉS ENTRE 130G E 160G, SEM ESCAMAS, PELE OU ESPINHAS. PODENDO SER SOMENTE TAMBAQUI, DOURADO OU FILHOTE.	KG	10.584	R\$	37,94	R\$	401.556,96
97	448947	COTA RESERVADA: PEIXE FRESCO TIPO FILÉ, CONGELADO, SEM ESPINHAS, SEM BARBATANAS, SEM CABEÇA OU FRAGMENTOS DE CABEÇA, SEM VÍSCERAS E SEM O RABO, PADRONIZADO EM FILÉS ENTRE 130G E 160G, SEM ESCAMAS, PELE OU ESPINHAS. PODENDO SER SOMENTE TAMBAQUI, DOURADO OU FILHOTE.	KG	3.528	R\$	37,94	R\$	133.852,32
98	446706	IOGURTE DE SABORES VARIADOS, COMPOSIÇÃO MÍNIMA: LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL, CALDA DE SABORES VARIADOS E FERMENTO LÁCTEO. REFRIGERADO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA LACRADO, COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 100 ML	UNID.	21.600	R\$	1,94	R\$	41.904,00
99	445995	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL, PASTEURIZADO, UHT, CAIXA COM PESO LÍQUIDO DE 01 LITRO	CAIXA	14.763	R\$	6,21	R\$	91.678,23
100	445995	COTA RESERVADA: LEITE LONGA VIDA INTEGRAL, PASTEURIZADO, UHT, CAIXA COM PESO LÍQUIDO DE 01 LITRO	CAIXA	4.921	R\$	6,21	R\$	30.559,41
101	446384	MANTEIGA, TIPO EXTRA, COM SAL, EMBALAGEM PRIMÁRIA	UNID.	1.640	R\$	23,92	R\$	39.228,80

		PLÁSTICA NORMALIZADA COM 500G, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA,					
102	446636	QUEIJO MUÇARELA, FATIADO, EMBALADO A VÁCUO, ACONDICIONADA E EMBALAGEM PLÁSTICA APROPRIADA, TRANSPARENTE, LIMPA, RESISTENTE E INVOLÁVEL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 07 DIAS APARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	KG	1.536	R\$	39,56	R\$ 60.764,16
103	347151	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL, EM COPO PLÁSTICO OU DE VIDRO COM LACRE LAMINADO E TAMPAS, COM PESO LÍQUIDO DE 250ML	UNID.	4.292	R\$	10,55	R\$ 45.280,60
104	460380	PÃO FRANCÊS, RECÉM FABRICADO, COM PESO LÍQUIDO DE 50 G, DE TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO SUPERFÍCIE COM A CASCA CROCANTE LEVEMENTE CORADA E MIOLO MACIO NA COR BRANCA	KG	10.470	R\$	18,37	R\$ 192.333,90
105	460380	COTA RESERVADA: PÃO FRANCÊS, RECÉM FABRICADO, COM PESO LÍQUIDO DE 50 G, DE TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO SUPERFÍCIE COM A CASCA CROCANTE LEVEMENTE CORADA E MIOLO MACIO NA COR BRANCA	KG	3.490	R\$	18,37	R\$ 64.111,30
106	617307	PÃO MASSA FINA PARA CACHORRO-QUENTE, RECÉM FABRICADO, COM PESO LÍQUIDO DE 50 G, DE TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO SUPERFÍCIE COM CASCA FINA E MACIA, LEVEMENTE CORADA E MIOLO MACIO NA COR BRANCA SEM SE ESFARELAR	KG	2.180	R\$	17,78	R\$ 38.760,40
107	257762	PANETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS, CONTENDO PESO MÍNIMO DE 400 G	UNID.	4.826	R\$	19,65	R\$ 94.830,90
108	464371	ABACATE, IN NATURA	KG	1.392	R\$	10,08	R\$ 14.031,36
109	463818	ACELGA LIMPA	KG	4.224	R\$	7,74	R\$ 32.693,76

110	463830	ALFACE AMERICANA HIDROPÔNICA	MAÇO	18.864	R\$	2,13	R\$	40.180,32
111	463836	ALFACE ROXA HIDROPÔNICA	MAÇO	18.864	R\$	2,98	R\$	56.214,72
112	463938	ALHO BRANCO, IN NATURA, SEM A RÉSTIA, DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E /OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	KG	2.276	R\$	30,34	R\$	69.053,84
113	611980	ALHO BRANCO CONGELADO, INTEIRO, DESCASCADO, COM COLORAÇÃO SÓLIDA CARACTERÍSTICA, SEM MANCHAS, SEM INJÚRIAS, SEM PODRIDÕES E SEM PARTES MOFADAS. INGREDIENTE: ALHO (E NADA A MAIS). ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 01 KG, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DEVIDAMENTE LACRADO E ROTULADO, E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA /MS, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO.	KG	2.016	R\$	21,86	R\$	44.069,76
114	464381	BANANA PRATA OU NANICA, IN NATURA, MADURA, NÃO PODENDO SER VERDE E NEM MUITO MADURA.	KG	10.890	R\$	,99	R\$	54.341,10
115	463753	BATATA DOCE BRANCA, IN NATURA, LAVADA, LIMPA, SEM SUJIDADES	KG	2.124	R\$	4,90	R\$	10.407,60
116	617162	BATATA DOCE ROXA, IN NATURA, LAVADA, LIMPA, SEM SUJIDADES	KG	2.124	R\$	4,71	R\$	10.004,04
117	463754	BATATA INGLESA, IN NATURA LAVADA, LIMPA, SEM SUJIDADES	KG	6.356	R\$	5,13	R\$	32.606,28
118	463767	BETERRABA	KG	4.394	R\$	3,94	R\$	17.312,36
119	463837	BRÓCOLIS, IN NATURA, NÃO PODE APRESENTAR CORES	KG	3.482	R\$	22,20	R\$	77.300,40

		ESCURAS, DEVENDO APRESENTAR SOMENTE A COR VERDE CARACTERÍSTICA					
120	611969	BRÓCOLIS CONGELADO, SEM CONSERVANTES, 100 % NATURAL, NÃO PODE APRESENTAR CORES ESCURAS, DEVENDO APRESENTAR SOMENTE A COR VERDE CARACTERÍSTICA	KG	3.172	R\$	17,71	R\$ 56.176,12
121	463781	CEBOLA DE CABEÇA	KG	7.488	R\$	5,96	R\$ 44.628,48
122	463770	CENOURA, NÃO PODE APRESENTAR CORES ESCURAS, DEVENDO APRESENTAR SOMENTE A COR LARANJA CARACTERÍSTICA	KG	4.704	R\$	4,92	R\$ 23.143,68
123	463778	CHUCHU, IN NATURA, NÃO PODE APRESENTAR CORES ESCURAS, DEVENDO APRESENTAR SOMENTE A COR VERDE CARACTERÍSTICA	KG	4.248	R\$	5,01	R\$ 21.282,48
124	611974	ERVILHA FRESCA, CONGELADA, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DEVIDAMENTE LACRADO E ROTULADO, E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA /MS, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO.	KG	1.392	R\$	24,63	R\$ 34.284,96
125	464339	KIWI, IN NATURA	KG	392	R\$	4,61	R\$ 1.807,12
126	464393	LARANJA, IN NATURA, TAMANHO MÉDIO	KG	10.440	R\$	9,57	R\$ 99.910,80
127	464393	COTA RESERVADA: LARANJA, IN NATURA, TAMANHO MÉDIO	KG	3.480	R\$	9,57	R\$ 33.303,60
128	464401	MAÇÃ, IN NATURA, TAMANHO MÉDIO	KG	10.440	R\$	11,35	R\$ 118.494,00
129	464401	COTA RESERVADA: MAÇÃ, IN NATURA, TAMANHO MÉDIO	KG	3.480	R\$	11,35	R\$ 39.498,00

130	464405	MAMÃO FORMOSA, IN NATURA, MADURO, NÃO PODENDO SER VERDE E NEM MUITO MADURO	KG	2.588	R\$	9,84	R\$	25.465,92
131	464410	MANGA ROSA, IN NATURA	KG	1.792	R\$	3,10	R\$	5.555,20
132	464418	MELANCIA, IN NATURA	KG	13.932	R\$	5,45	R\$	75.929,40
133	464418	COTA RESERVADA: MELANCIA, IN NATURA	KG	4.644	R\$	5,45	R\$	25.309,80
134	464422	MELÃO, IN NATURA	KG	8.676	R\$	8,17	R\$	70.882,92
135	464422	COTA RESERVADA: MELÃO, IN NATURA	KG	2.892	R\$	8,17	R\$	23.627,64
136	464436	MEXERICA OU PONKAN (TANGERINA)	KG	4.372	R\$	31,19	R\$	136.362,68
137	464436	COTA RESERVADA: MEXERICA OU POKAN (TANGERINA)	KG	1.458	R\$	31,19	R\$	45.475,02
138	463796	OVOS BRANCOS DE GALINHA, VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A CONTAR DO RECEBIMENTO.	C X (30 DZ)	240	R\$	210,21	R\$	50.450,40
139	446619	PEPINO, IN NATURA	KG	5.754	R\$	4,91	R\$	28.252,14
140	464426	PÊRA, IN NATURA, MADURA	KG	562	R\$	13,46	R\$	7.564,52
141	463802	PIMENTÃO AMARELO	KG	3.312	R\$	20,03	R\$	66.339,36
142	463808	PIMENTÃO VERMELHO	KG	3.312	R\$	20,25	R\$	67.068,00
143	463829	REPOLHO ROXO, LIMPO	KG	4.224	R\$	4,54	R\$	19.176,96
144	463839	REPOLHO VERDE, LIMPO	KG	4.224	R\$	4,57	R\$	19.303,68
145	612224	SELETA DE LEGUMES CONGELADA, CONTENDO 01 KG, SEM CONSERVANTES, 100 % NATURAL, IN NATURA, LIVRE DE BROCCAS, INJÚRIAS, PODRIDÕES E PARTES MOFADAS.	PCT	3.528	R\$	25,99	R\$	91.692,72
		COTA RESERVADA: SELETA DE LEGUMES CONGELADA, CONTENDO 01 KG, SEM						

146	612224	CONSERVANTES, 100 % PCT NATURAL, IN NATURA, LIVRE DE BROCAS, INJÚRIAS, PODRIDÕES E PARTES MOFADAS.	PCT	1.176	R\$	25,99	R\$	30.564,24
147	463806	TOMATE, IN NATURA	KG	8.496	R\$	7,16	R\$	60.831,36
148	463806	COTA RESERVADA: TOMATE, IN NATURA	KG	2.832	R\$	7,16	R\$	20.277,12
149	464454	UVA DA VARIEDADE "RED GLOBE", MAIS FRESCA POSSÍVEL	KG	158	R\$	20,89	R\$	3.300,62
150	462776	PICOLÉ CREMOSO – A BASE DE LEITE, SABORES DIVERSOS (AÇÁÍ, CUPUAÇU, TAPIOCA, AMENDOIM, BRIGADEIRO, CHOCOLATE, CHOCOLATE BRANCO, LEITE CONDENSADO, COCO, GOIABA, MORANGO, MILHO VERDE, OUTROS SABORES), TEMPERATURA CONSERVAÇÃO 15° C, NO MÍNIMO 55 ML. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE.	UNID.	23.556	R\$	2,68	R\$	63.130,08
151	605159	BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR MANDIOCA, TIPO SEM RECHEIO, PESO 1200 A 1500 GRAMAS(~20 CM). INGREDIENTES: KG MANDIOCA, FARINHA DE TRIGO, FERMENTO QUÍMICO, MANTEIGA, AÇÚCAR E OVO.	KG	27	R\$	41,02	R\$	1.107,54
152	476817	BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR MESCLADO (TRIGO COM ACHOCOLATADO), TIPO SEM RECHEIO, PESO 1200 A 1500 GRAMAS (~20 CM), PRAZO VALIDADE MÍNIMO 7 DIAS, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, ACHOCOLATADO FERMENTO QUÍMICO, MANTEIGA, AÇÚCAR E OVO.	KG	27	R\$	41,29	R\$	1.114,83
153	605158	BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR MILHO VERDE, TIPO SEM RECHEIO, PESO 1200 A 1500 GRAMAS (~20 CM), PRAZO VALIDADE MÍNIMO 7 DIAS, KG INGREDIENTES: MILHO VERDE, FARINHA DE TRIGO, FERMENTO QUÍMICO, MANTEIGA, AÇÚCAR E OVO.	KG	27	R\$	41,29	R\$	1.114,83



154	605243	BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR TRIGO, TIPO SEM RECHEIO, PESO 1200 A 1500 GRAMAS (~20 CM), PRAZO VALIDADE MÍNIMO 7 DIAS, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO QUÍMICO, MANTEIGA, AÇÚCAR E OVO.	KG	27	R\$	42,18	R\$	1.138,86
155	447432	COTA RESERVA: COXÃO MOLE BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO COXÃO DURO BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO.	KG	3.768	R\$	34,49	R\$	129.958,32
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO</b>							<b>R\$ 7.587.706,82</b>	

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme o Decreto n. 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.3 Os bens, objeto desta contratação, são caracterizados como bens de consumo, de acordo com o Decreto n. 10.818, de 27 de setembro de 2021 e conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato ou instrumento equivalente na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.6. As especificações do(s) produto(s), estão em conformidade com catálogo eletrônico de padronização, observados os requisitos de qualidade, rendimento, compatibilidade, durabilidade e segurança.

1.7. No preço ofertado deverão estar incluídas todas as despesas que incidam ou venham a incidir no valor real cada item, tais como frete, impostos, taxas, encargos, enfim, todos os direitos e indiretos necessários ao cumprimento do objeto ora licitado, inclusive os decorrentes de troca de produto dentro do prazo de garantia, caso necessário.

1.8. Conforme a legislação vigente, em licitação ou itens de valor correspondente a até R\$ 80.000,00 deve ser garantida a participação exclusiva de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte (ME e EPP), conforme artigo 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e artigo 6º do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015.

1.09. Logo, todos os itens, exceto os nº 4, 13, 70, 75, 77,80, 86, 93,95, 97, 100, 105, 129, 133, 135, 137, 146, 148, serão para participação exclusiva de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte (ME e EPP).

## 2. Fundamentação 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.

2.3. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024 , conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

### 3. Descrição da solução

#### 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

#### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Sustentabilidade: Utilizou-se o 'GUIA NACIONAL DE CONTRATAÇÕES SUSTENTÁVEIS - 6ª EDIÇÃO'. Destaca-se o tópico pertinente a aquisição de alimentos - gêneros alimentícios (fl. 128). Como forma de atender aos critérios de sustentabilidade, cabe ressaltar que a aquisição dos gêneros alimentícios prevista neste trâmite atende ao **DECRETO Nº 11.476, DE 6 DE ABRIL DE 2023**. Os quantitativos solicitados já foram subtraídos dos gêneros alimentícios a serem adquiridos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, sendo reservado para este seguimento, os recursos destinados à aquisição de gêneros alimentícios no ano de 2025.

4.2 Devem ser atendidos os requisitos do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

4.1.1. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

#### 4.2 Requisitos por Grupo de Gêneros alimentícios:

##### 4.2.1 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS - AÇÚCARES, CEREAIS, FARINHAS E LEGUMINOSAS DESIDRATADAS

4.2.1.1 Os produtos devem ser entregues devidamente lacrados e rotulados, contendo informações completas de identificação e marca do fabricante, em conformidade com as normas da ANVISA/MS e legislações vigentes. Além disso, deverá possuir registro no MAPA ou ANVISA, de acordo com a regulamentação específica para cada categoria.

4.2.1.2 Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.

4.2.1.3 Não serão aceitos produtos in natura ou embalagens manuais/caseiras.

##### 4.2.2 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS - ENLATADOS E ENVASADOS

4.2.2.1 Os produtos devem estar devidamente lacrados, rotulados e apresentar informações completas de identificação e marca do fabricante, de acordo com as normas da ANVISA/MS e demais legislações aplicáveis. Devem possuir registro no MAPA ou ANVISA, conforme a categoria.

4.2.2.2 As latas devem estar em perfeitas condições, sem amassados, ferrugem, perfurações ou estufamento. Não deverá apresentar manchas escuras ou ferrugem no interior e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, dados de fabricação e validade. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.

##### 4.3. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS - AMÊNDOAS, SEMENTES E PRODUTOS PROCESSADOS

4.3.1 Os produtos devem ser lacrados e rotulados, com identificação completa e marca do fabricante, em conformidade com as normas da ANVISA/MS e legislações pertinentes. Devem possuir registro no MAPA ou ANVISA, Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.

4.3.2 Produtos in natura ou embalagens manuais/caseiras não serão aceitos.

#### **4.4 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS - ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS**

4.4.1 Os itens devem ser devidamente lacrados, rotulados e seguir as normas da ANVISA/MS, com registro no MAPA ou ANVISA, de acordo com a legislação para a categoria. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.

4.4.2 Não serão aceitos produtos in natura ou em embalagens manuais/caseiras ou similares.

#### **4.5 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS - ÓLEOS, MOLHOS E VINAGRES**

4.5.1 Os produtos devem ser entregues lacrados, rotulados e em conformidade com as normas da ANVISA/MS. Devem possuir registro no MAPA ou ANVISA e na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.

4.5.2 Produtos in natura ou embalagens manuais/caseiras não serão aceitos.

#### **4.6. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - CARNE BOVINA**

4.6.1 As embalagens devem conter rótulos com informações completas de identificação, procedência, dados de embalagem e validade, número de lote, carimbo e número de registro do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

4.6.2 Não serão aceitos produtos em embalagens manuais/caseiras.

4.6.3 Prazo de validade: sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado.

4.6.3.1. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada.

4.6.5. Temperatura para entrega: entre 0 °C e 5°C.

4.6.4 De acordo com a Resolução RDC nº 303/2019, a qual estabelece as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, que inclui diretrizes para o transporte de alimentos perecíveis, os alimentos que resistem à conservação a temperaturas controladas devem ser transportados em veículos adequados que os mantenham à temperatura necessária durante todo o trajeto.

#### **4.7 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - CARNE SUÍNA E DERIVADOS**

4.7.1 As embalagens devem conter rótulo com identificação, procedência, dados de embalagem e validade, quantidade, número de lote, registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

4.7.2 Produtos em embalagens manuais/caseiras não serão aceitos.

4.7.3 Prazo de validade: sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado.

4.7.3.1. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada.

4.7.5. Temperatura para entrega: entre 0 °C e 5°C.

#### **4.8 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - CARNE DE AVE**

4.8.1 As embalagens devem conter identificação completa, procedência, dados de embalagem, validade, número de lote, quantidade de produto, registro e carimbo de inspeção Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

4.8.2 4.7.3 Prazo de validade: sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado.

#### **4.9 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - CARNE DE PEIXE**

4.9.1 A embalagem lacrada deve conter rótulo com identificação completa, procedência, dados de embalagem, validade, número de lote, quantidade de produto e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

4.9.2 Produtos em embalagens manuais/caseiras não serão aceitos.

4.7.3 Prazo de validade: sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado.

#### **4.10 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - LATICÍNIOS E DERIVADOS REFRIGERADOS**

4.10.1 As embalagens devem conter informações de identificação, procedência, dados nutricionais, número de lote, dados de validade e quantidade de produto, atendendo às exigências do Ministério da Agricultura e da IN nº 46 /2007. Devem ser marcas registradas no Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

4.10.2 Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.

4.10.3 Conservação em ambiente refrigerado é obrigatória.

#### **4.11 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - PÃES**

4.11.1 O local de produção deverá possuir um bom funcionamento e cumprir as normas de vigilância sanitária vigentes

4.11.2 Não serão aceitos produtos com bolor, coloração indesejada, impurezas ou embalagens inadequadas

4.11.3 Os panetones devem ser embalados em embalagens plásticas atóxicas e, posteriormente, em caixa de papelão lacrada, com dados de fabricação e número de lote.

4.11.4 Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.

#### **4.12 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - HORTIFRUTIS**

4.12.1 Os itens devem ser in natura, com maturação adequada para o consumo imediato, livres de brocas, podridões, lesões e mofos.

4.12.3 As folhas devem ser entregues sem folhas com folhas íntegras, ou seja, não podem apresentar aspecto como: estragadas, furadas, amassadas, amareladas ou ressecadas e sem lesões e livres de qualquer tipo de praga.

#### **4.13 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - PICOLÉS**

4.13.1 Devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, dados de validade, quantidade de produto e atender às exigências do ministério da agricultura, do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e das especificações da IN nº 46/2007 (MAPA), número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

4.13.2 na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.

#### **4.14 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - BOLOS**

4.14.1 Os bolos devem ser produzidos no dia da entrega e mantidos em temperatura ambiente até o momento da entrega.

4.14.2 O local de produção deverá possuir um funcionamento normal e seguir as normas de vigilância sanitária.

4.14.3 Não serão aceitos bolos que contenham gordura hidrogenada/trans. Devem ser embalados em material atóxico e transparente, com dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, dados de validade, quantidade de produto e atender às exigências do ministério da agricultura, do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e das especificações da IN nº 46/2007 (MAPA), número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

#### 4.15 Transporte

4.15.1 Os veículos de transportes pertencentes ao estabelecimento produtor de alimento ou por contratado devem atender as boas práticas de transporte de alimentos autorizados pelo órgão competente. Os veículos de transporte devem realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de fabricação dos alimentos, devendo ser evitada a contaminação dos mesmos e do ar por gases de combustão.

4.15.2 Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade, caso seja necessário e a manutenção da temperatura adequada.

4.15.3 Devem seguir as seguintes legislações federais: Portaria SVS/MS nº326, de 30 de julho de 1997 e Resolução-RDC Anvisa nº275, de 21 de outubro de 2002.

#### 4.16 Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

4.16.1 Na presente contratação será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s), de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares:

4.16.2. A definição das marcas pré-aprovadas para esta licitação de gêneros alimentícios é fundamentada em critérios técnicos que garantem a qualidade, a segurança e a eficiência na execução do contrato. Esses critérios estão alinhados com os objetivos da administração pública de garantir o fornecimento de produtos que atendam às normas regulamentares e às especificações ordinárias, minimizando riscos e promovendo a melhor relação custo-benefício.

4.16.2.1 **Garantia da Qualidade e Segurança Alimentar:** A inclusão de marcas pré-aprovadas garante que os produtos atendam às normas regulamentadoras de segurança alimentar, como as legislações vigentes (ex.: RDCs da ANVISA e padrões do MAPA). As marcas selecionadas possuem histórico de conformidade com boas práticas de fabricação, controle de qualidade e certificações, garantindo que os alimentos contenham livres de contaminantes e apresentem valores nutricionais consistentes.

4.16.2.2 **Padrão de Qualidade Uniforme:** Nas licitações, é essencial evitar a entrega de produtos de qualidade inferior que possam comprometer os objetivos do contrato, principalmente quando se trata de preparo de refeições. Por exemplo, marcas reconhecidas por sua qualidade evitam problemas como inconsistências de sabor, textura e validade, que poderiam gerar desperdício ou até insatisfação do público atendido.

4.16.2.3 **Redução de Riscos Operacionais e Garantia de Entrega:** Marcas já consolidadas no mercado demonstram maior capacidade logística e confiabilidade na entrega, mitigando riscos relacionados a atrasos ou fornecimento de produtos inadequados. Essas empresas possuem maior capacidade técnica e estrutural para atender aos critérios do contrato.

4.16.2.4 **Economia a Longo Prazo:** Embora produtos de marcas renomadas possam ter um custo unitário bastante superior, o uso de produtos de qualidade evita custos adicionais com substituições, descarte de alimentos inadequados e reclamações.

4.17 As marcas listadas no Quadro 1 como "Marcas Pré-aprovadas" poderão ser substituídas pelas empresas pleiteantes apenas durante o pregão, e se a marca sugerida for **equivalente, similar, ou de melhor qualidade** que as marcas listadas neste termo, podendo a Administração exigir que a empresa participante do certame demonstre desempenho, qualidade e produtividade compatíveis com a marca de referência mencionada.

4.17.1. Após a conclusão do certame, ao longo da vigência do contrato ou instrumento equivalente, só será aceita a troca da marca licitada caso o fornecedor apresente justificativa plausível, solicitando a troca por meio de processo e anexando documentos comprobatórios emitidos pelo distribuidor local ou fabricante da marca, comprovando a não comercialização de determinado produto/marca na região e/ou a suspensão da fabricação do produto/marca em questão. Essa solicitação fica sujeita à análise e facultada aprovação pela Administração do órgão contratante. Caso a solicitação seja aprovada, a Administração pode solicitar que o

fornecedor encaminhe amostras do produto para análise da qualidade e possível aprovação para que a entrega da nova marca sugerida passe a ser executada.

4.18. Na presente contratação não será vedada nenhuma marca/produto desde que atendas as especificações e condições deste termo de referência

#### **4.19 Da exigência de carta de solidariedade**

4.19.1. Em caso de fornecedor revendedor ou distribuidor, será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.

#### **4.20 Garantia da contratação**

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

4.20.2 A empresa fornecedora será responsável pela substituição, troca ou reposição dos materiais porventura entregues com defeito, danificados, fora do tempo de validade ou não compatíveis com as especificações do Termo de Referência.

#### **4.21 Requisitos Gerais**

4.21.1 A Contratada deverá cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, seus anexos e sua proposta, assumindo com exclusividade seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

4.21.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: descrição do produto, marca, fabricante.

4.21.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos.

4.21.4. Comunicar à Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da data de entrega, os motivos que o impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com devida comprovação

#### **4.22 Descrição detalhada do objeto**

**4.22 .1.** Os licitantes, na Descrição Detalhada do objeto ofertado, deverão indicar as seguintes informações, quando for necessário: Especificações técnicas;

4.22.1.2 Prazo de validade dos produtos, observado o parâmetro mínimo do Termo de Referência, de 12 meses;

4.22.1.3 Prazo de validade da proposta;

4.22.1.4 Origem (nacional ou estrangeiro).

4.22.1.5 Número de registro ou declaração de isenção de registro dos materiais, no Ministério da Saúde/ANVISA, dentro do prazo de validade.

4.22.1.6 Na proposta a ser enviada pelo licitante, a comprovação dos registros dos medicamentos/materiais de saúde ou da declaração da isenção do registro deverá ser efetuada através de: Cópia da Publicação no D.O.U. – Diário Oficial da União; ou Cópia emitida eletronicamente através do sítio da Agência Nacional da Vigilância Sanitária; ou Cópia da Declaração de notificação ou do Certificado de Dispensa de Registro do produto emitido pela Agência Nacional da Vigilância Sanitária.

4.22.1.7 Ficará a cargo do proponente, provar que o produto objeto da licitação não está sujeito ao regime da Vigilância Sanitária.

## **5. Modelo de execução do objeto**

### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

### 5.1 Condições de Entrega

5.2. Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços: Restaurante Universitário - RU, da Universidade Federal do Acre – UFAC - **Campus Reitor Áulio Gélio, BR 364, Km 04, Distrito Industrial, na cidade de Rio Branco, no estado do Acre, telefone (68) 99252-1590** e no Colégio de Aplicação - **Estrada Dias Martins 894, Jardim Primavera ao lado do Novo Detran, Rio Branco, Acre 69919-600.**

5.2. A aceitação dos gêneros alimentícios vincula-se à qualidade dos produtos apresentados e ao atendimento às especificações contidas neste Termo de Referência e na proposta apresentada.

5.3. O RU e o Cap da Ufac farão as aquisições sempre que julgar necessário, por meio de Ordem de Entrega que será encaminhada direto ao fornecedor por correio eletrônico (e-mail), mediante a assinatura do Contrato, Ata de Registro de Preços ou documento equivalente, e emissão de Nota de Empenho.

5.3.1. O objeto desta licitação deverá ser entregue parceladamente, onde as quantidades de cada item para cada entrega serão determinadas pelo RU e Cap em datas específicas e constarão nas Ordens de Entrega.

5.3.1.1. As entregas deverão obedecer às datas estabelecidas no cronograma que constará nas Ordens de Entrega, para isso, o setor demandante encaminhará as Ordens de Entrega por correio eletrônico com pelo menos 2 (dois) dias que antecederão o início das entregas.

5.4. A entrega de todos os gêneros alimentícios deverá ser efetuada obedecendo as quantidades e as datas determinadas na Ordem de Entrega, pela empresa vencedora do processo licitatório, mediante a assinatura do Contrato ou Ata de Registro de Preços e emissão de Nota de Empenho, somente em dias úteis, **de segunda a sexta-feira, obedecendo o horário que compreende das 08h00min às 12h00min e das 14h00min às 17h00min.**

5.5. O Restaurante Universitário (RU) e o Colégio de Aplicação (Cap) da Universidade Federal do Acre (UFAC) não estará obrigado a adquirir na totalidade os quantitativos dispostos neste Termo de Referência, devendo adquirir os gêneros de acordo com a sua necessidade.

5.6. A Administração possui autonomia e discricionariedade para emitir a quantidade de Notas de Empenho que entender necessárias para atender as suas necessidades.

5.7. As quantidades solicitadas de todos os gêneros alimentícios, sejam eles não perecíveis ou perecíveis, podem variar conforme a necessidade do período letivo, de maneira que pode aumentar ou diminuir ao longo da vigência do contrato ou documento equivalente, podendo haver suspensão temporário da emissão da Ordem de Entrega, dentre outros eventos que alterem o cronograma normal.

5.8. As carnes vermelhas (carne bovina), devem ser entregues devidamente acondicionadas, com embalagem primária (em contato direto com o produto) **a vácuo** e embalagem secundária (que abriga a embalagem primária) em sacos plásticos transparentes, atóxicos, íntegros (sem rasgos ou furos), limpos, não reciclados e não reaproveitados. Os itens 67 (bisteca bovina), 72 (patinho bovino moído) e 73(rabo bovino) a embalagem primária pode ser a vácuo ou não.

5.9. Os pães devem ser entregues devidamente acondicionados, embalados em pelo menos dois sacos plásticos transparentes, atóxicos, íntegros (sem rasgos ou furos), limpos, não reciclados e não reaproveitados.

5.10. O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior ao estabelecido na descrição de cada item nos Requisitos da Contratação.

5.11. A Contratada será responsável pelo transporte, acondicionamento, embalagem e qualidade de cada produto a ser fornecido.

5.12. Os gêneros serão recebidos provisoriamente no prazo de 2 (dois) dias úteis, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato ou por funcionário designado, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.13. Os hortifrutis deverão ser fornecidos frescos em tamanho uniforme, não imaturos e com aroma e aparência característicos de cada espécie. Esses gêneros devem estar íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Não serão aceitos hortifrutis "muito pequenos", ou seja, em tamanhos a quem da média para cada espécie. Não podem ter sofrido danos físicos e mecânicos que afetem a

aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de animais, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor, mucosidade (textura “gosmenta”) ou umidade externa anormal.

5.14. Os gêneros deverão ser entregues agrupados por itens e acondicionados em local indicado de forma que a contagem e a conferência sejam facilitadas;

5.15. Os gêneros deverão ser entregues em embalagens limpas, firmes e devidamente lacradas, sem mofo, sem sinais de formação de gases (como embalagens estufadas), sem nenhum tipo de amassado, injúria, deterioração (ferrugens) ou sujidades, com validade mínima conforme exigido no Quadro 01 deste termo de referência para cada gênero.

5.16. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa no uniforme e ou no crachá, uniformizados (camisa, avental, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpo, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparados, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos, além de boa conduta e bom relacionamento no local de entrega.

5.17. Caso seja detectada alguma falha no fornecimento, no transporte, na higiene (dos veículos, dos utensílios, das embalagens dos gêneros e dos funcionários da empresa), a contratante efetuará a devolução imediata de todos os gêneros no ato da entrega, e a contratada será notificada, sem prejuízo das sanções previstas.

5.18. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em sua totalidade, obedecendo estritamente as quantidades estabelecidas na Ordem de Entrega e demais especificações constantes neste Termo de Referência, sob pena de incorrer nas sanções previstas.

5.19. A licitante vencedora, após assinar a Ata de Registro de Preços ou documento equivalente, seguido da emissão da Nota de Empenho, obriga-se a efetuar a entrega dos gêneros e emitir nota fiscal nas descrições estabelecidas na nota de empenho sempre que for solicitado o fornecimento dos gêneros por meio das Ordens de Entrega.

## 5.20 Periodicidade de entrega

5.20.1 Os gêneros perecíveis deverão ser entregues diariamente, de acordo com as datas estabelecidas pelo RU e Cap nas Ordens de Entrega. Para gêneros não perecíveis, as entregas podem ser semanal, quinzenal ou mensal, de acordo com a necessidade do RU e Cap e datas estabelecidas nas Ordens de Entrega.

5.20.1.1 A entrega dos gêneros perecíveis (**pães**), deverá ser efetuada diariamente, de **segunda-feira a sábado**, entre as **04h00min e 04h30min da manhã**, como também em outros horários que podem ser acordados a posteriori, conforme as datas e quantidades estabelecidas na Ordem de Entrega que será encaminhada por correio eletrônico (e-mail), para a empresa vencedora do processo licitatório, mediante a assinatura da Ata de Registro de Preços e emissão de Nota de Empenho.

## 5.21 Transporte

5.21.1. Todos os produtos deverão ser transportados **obrigatoriamente** em veículo com carroceria **fechada e isotérmica**. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade.

5.21.2. Os produtos **não devem entrar em contato direto com o chão do veículo**, necessitando ficar sobre paletes ou estrados, em material apropriado e impermeável.

5.21.3. Os veículos para transporte deverão estar providos de **medidores de temperatura de fácil leitura**;

5.21.4. Todos os alimentos **perceíveis** devem ser transportados **obrigatoriamente** em veículo fechado **refrigerado**, para manter a temperatura dos alimentos em níveis seguros durante todo o trajeto, com o nível de temperatura adequada para cada tipo de alimento, de acordo com a RDC nº 275 de outubro de 2002 e a RDC nº 216 de setembro de 2004 da ANVISA:

Refrigerados/resfriados -> até **6° C**: carne bovina (itens 76, 78, 79, 80, 81 e 82), carne suína e derivados (itens 83, 84, 85, 88, 89, 90, 91 e 92), iogurte (item 97), manteiga (item 99), queijo muçarela (item 100), requeijão (item 101) e todos os itens da seção hortifrutis com exceção do alho branco *in natura* (item 109);



Congelados -> igual ou menor que -18° C: carne de aves (itens 87, 93, 94 e 95), carne de peixe (item 96) e 1picolé (item 139).

## 6. Modelo de gestão do contrato

### 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà 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

#### 6.6 Fiscalização

6.6.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

#### 6.7. Fiscalização Técnica

6.7.1 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.7.1.1 O fiscal técnico do contrato anotar 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.7.1.2 Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.7.1.3 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

6.7.1.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

6.7.1.5. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

#### 6.8. Fiscalização Administrativa

6.8.1 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 (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.8.2. Caso ocorram 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; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

## 6.9 Gestor do Contrato

6.9.1. O gestor do contrato coordenará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.9.2. O gestor do contrato acompanhará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.9.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.9.4. O gestor do contrato emitirá 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.9.5. O gestor do contrato tomará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.9.6. O gestor do contrato deverá 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.9.7. O gestor do contrato deverá 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.

## 6.10. Obrigações da contratante

6.10.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

6.10.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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

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

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

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

6.10.7. A Administração realizará pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar as vantagens dos preços registrados em Ata;

#### **6.11. Obrigações da contratada**

6.11.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e neste Termo de Referência, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto das atividades da Administração.

## **7. Critérios de medição e pagamento**

### **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 15 (quinze) 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 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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 10 (dez) 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 no que pertine 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 do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

#### **Liquidação**

7.9. 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, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.9.1. 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.

7.10. 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:

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. 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;

7.12. 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.

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.14. 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.

7.15. 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.

7.16. 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.

7.17. 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**

7.18. 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.

7.19. 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 Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

### **Forma de pagamento**

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

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

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

7.22.1. 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.

7.23. 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

7.24. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.24.1. *As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.*

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

7.26. 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, tudo nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.27. 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. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos).

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

## 8. Critérios de seleção do fornecedor

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

#### 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 pelo SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, com adoção do critério de julgamento pelo [MENOR PREÇO].

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado:

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante 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 probatório 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. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.13. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

8.14. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva. Habilitação fiscal, social e trabalhista

#### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

8.16. 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.

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

8.18. 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

8.19. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

8.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] 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.

8.22. 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

#### **Qualificação Econômico Financeira**

8.23. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.24. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.25. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.25.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um)

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

8.25.3. 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;

8.25.4. 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.

8.26. Caso a empresa licitante 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] OU [patrimônio líquido mínimo] de 5 % [até 10%] do [valor total estimado da contratação] OU [valor total estimado da parcela pertinente].

8.27. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

### Qualificação Técnica

8.28. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.28.1. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.28.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.28.3. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.29. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.29.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

8.29.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.29.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

8.29.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.29.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.29.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.29.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

## 9. Estimativas do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 7.587.706,82

### 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 7.587.706,82 (sete milhões, quinhentos e oitenta e sete mil, setecentos e seis reais e oitenta e dois centavos)**, conforme custos unitários apostos na planilha do item 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO, subitem 1.1, Tabela 01.

## 10. Adequação orçamentária

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

## 11. Do reajuste

11.1 Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

11.2 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA /IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

11.4 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

11.5 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

11.7 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.

11.8 O reajuste será realizado por apostilamento.



## 12. Infrações e Sanções Administrativas

12.1 Nos termos dos artigos 155 e 156, da Lei nº 14.133/2021, que tratam de infrações administrativas e sanções previstas, informamos o seguinte:

12.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

12.3 Multa moratória de 0,5% (zero virgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

12.4 O atraso superior a 15 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da lei nº 14.133, de 2021;

12.5 Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

12.6 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, 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.

## 13. Informações gerais

13.1 Do termo de Referência (Lei de Acesso à Informação)

13.1.1 De acordo com o art. 10 da Instrução Normativa Seges/Me nº 81, de 25 de novembro de 2022, e em conformidade com a Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, não constam no Estudo Técnico Preliminar, ou no Termo de Referência, informações de caráter sigiloso que possam impedir sua publicação.

## 14. Do Interesse Público

14.1 Em conformidade com o Artigo 3º do Decreto nº 8.540/2015, apresentamos esta razões para destacar a essencialidade e o interesse público na Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para o Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação da Ufac:

14.1.1 A presente aquisição atende ao Plano Nacional de Assistência Estudantil - PNAES, que tem como objetivo viabilizar a igualdade de oportunidades entre os estudantes e contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, a partir de medidas que busquem combater situações de repetência e evasão, garantindo aos acadêmicos oferta alimentar.

14.1.2 O Restaurante Universitário atende uma demanda de aproximadamente 3.500 (três mil e quinhentos) comensais oriundos dos cursos de graduação e Pós-graduação diariamente, disponibilizando a estes, refeições balanceadas distribuídas nos três turnos com a oferta de café da manhã, almoço e jantar respectivamente.

14.1.3 Através da aquisição de gêneros alimentícios será possível ofertar refeições saudáveis e de qualidade para à comunidade universitária, promovendo suporte energético e nutricional, proporcionando a comunidade universitária condições para o pleno desenvolvimento cognitivo de suas atividades acadêmicas.

## 15. Modelo de Termo de Referência Utilizado

15.1 Modelo :

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União Atualização: dezembro/2023  
Termo de Referência Aquisições – Licitação - Modelo para Pregão Eletrônico Aprovado pela Secretaria de Gestão.  
Identidade visual pela Secretaria de Gestão (versão dezembro/2023).

## 16. 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](#).

**EVERTON FIDELIS DA SILVA**

Integrante Administrativo



*Assinou eletronicamente em 03/01/2025 às 11:18:34.*

**CYDIA DE MENEZES FURTADO**

Integrante Requisitante

**BARBARA TELES CAMELI RODRIGUES MARTINS**

Integrante Requisitante



*Assinou eletronicamente em 03/01/2025 às 11:23:47.*