

INST.FED.BAINO/CAMPUS SENHOR DO BONFIM

## Termo de Referência 13/2026

## Informações Básicas

Número do artefato UASG Editado por Atualizado em  
13/2026 158435-INST.FED.BAINO/CAMPUS SENHOR DO BONFIM MARCOS BRITO SILVA 22/05/2026 15:46 (v 0.6)  
Status  
CONCLUIDO

## Outras informações

Categoria Número da Contratação Processo Administrativo  
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo 23333.250842.2026-91

## 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1. Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento da demanda do refeitório do Campus Senhor do Bonfim, em conformidade ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nos termos da tabela abaixo, condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

| Itens | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Unid | Quant | Valor unit. (R\$) | Valor total (R\$) |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|-------------------|-------------------|
| 1     | ABACAXI IN NATURA, espécie Havaiano, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | kg   | 600   | 6,00              | 3.600,00          |
| 2     | ABÓBORA IN NATURA, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.                                                                                 | kg   | 600   | 4,03              | 2.418,00          |
| 3     | ACELGA IN NATURA; de características adicionais extras, 1ª qualidade, fresca, lisa, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, livre de sujidades e insetos, tamanho e conformação uniforme.                                                                                          | maço | 700   | 6,91              | 4.837,00          |
| 4     | AIPIM IN NATURA; de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Sem sujidades, parasitos e larvas.                                                                                                                                                            | kg   | 800   | 6,95              | 5.560,00          |
|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |       |                   |                   |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |      |       |           |       |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-------|-----------|-------|
| 5  | ALFACE IN NATURA; de primeira qualidade, lisa ou crespa, em pé, apresentando grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA; embalada individualmente em saco plástico.                                     | maço  | 800  | 5,50  | 4.400,00  | 1.1 A |
| 6  | ALHO IN NATURA; seco, em cabeça; isento de matéria terrosa e qualquer outra sujidade e vestígios de pragas. Embalagem contendo, informações acerca da procedência e prazo de validade.                                                                                                                          | kg    | 120  | 26,90 | 3.228,00  |       |
| 7  | AMENDOIM IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. De primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais                                                                                                | Kg    | 80   | 17,97 | 1.437,60  |       |
| 8  | BANANA DA PRATA, IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.                                                                                                                                    | Dúzia | 1000 | 5,04  | 5.040,00  |       |
| 9  | BANANA, DA TERRA, IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.                                                                                                                                   | Dúzia | 700  | 10,14 | 7.098,00  |       |
| 10 | BATATA DOCE IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas                                                                                                                                          | kg    | 800  | 7,05  | 5.640,00  |       |
| 11 | BATATA INGLESA IN NATURA; de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, e em condições adequadas para o consumo isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais.                                                                                        | kg    | 1300 | 9,03  | 11.739,00 |       |
| 12 | BETERRABA IN NATURA; espécie comum, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo                                                                                                                               | kg    | 800  | 6,57  | 5.256,00  |       |
| 13 | CEBOLA IN NATURA; branca; uso culinário, Características: estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofo. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.   | kg    | 600  | 7,60  | 4.560,00  |       |
| 14 | CEBOLA IN NATURA; vermelha; uso culinário, Características: estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofo. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes. | kg    | 600  | 8,30  | 4.980,00  |       |
| 15 | CENOURA IN NATURA; de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.                                                                                               | kg    | 800  | 7,20  | 5.760,00  |       |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |      |       |           |       |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |      |       |           |       |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |      |       |           |       |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |      |       |           |       |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |      |       |           |       |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |      |       |           |       |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |      |       |           |       |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |      |       |           |       |

|    |                                                                                                                                                                                                                                              |             |     |       |          |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----|-------|----------|
| 16 | Condimento, matéria-prima LOURO, apresentação folha seca, boa qualidade, isento de sujidades.                                                                                                                                                | Pct<br>100g | 60  | 7,00  | 420,00   |
| 17 | Condimento, matéria-prima AÇAFRÃO/CURRY, aspecto físico pó.                                                                                                                                                                                  | kg          | 40  | 14,80 | 592,00   |
| 18 | Condimento, matéria-prima AMENDOIM, Torrado, apresentação sem casca, roa qualidade, isento de sujidades, em embalagem de 1 Kg                                                                                                                | Kg          | 40  | 20,44 | 817,60   |
| 19 | Condimento, matéria-prima CANELA EM PAU, apresentação canela em casca, condimento natural.                                                                                                                                                   | Pct<br>100g | 60  | 8,26  | 495,60   |
| 20 | Condimento, matéria-prima CANELA EM PÓ, apresentação canela em pó, condimento natural.                                                                                                                                                       | Pct<br>100g | 60  | 8,26  | 495,60   |
| 21 | Condimento, matéria-prima CASTANHA, tipo caju, apresentação assada, sem casca, roa qualidade, isento de sujidades                                                                                                                            | Kg          | 40  | 63,67 | 2.546,80 |
| 22 | Condimento, matéria-prima COMINHO, aspecto físico pó.                                                                                                                                                                                        | kg          | 30  | 36,03 | 1.080,90 |
| 23 | Condimento, matéria-prima CRAVO DA ÍNDIA, condimento natural.                                                                                                                                                                                | Pct<br>100g | 50  | 7,77  | 388,50   |
| 24 | Condimento, matéria-prima GENGIBRE, apresentação de boa qualidade, isento de sujidades e rachaduras.                                                                                                                                         | kg          | 12  | 18,90 | 226,80   |
| 25 | Condimento, matéria-prima ORÉGANO, apresentação granulada, seca, roa qualidade, isento de sujidades.                                                                                                                                         | Pct<br>100g | 80  | 5,13  | 410,40   |
| 26 | Condimento, matéria-prima PIMENTA DO REINO, apresentação aspecto físico em pó, tempero pronto                                                                                                                                                | kg          | 48  | 24,17 | 1.160,16 |
| 27 | Condimento, tipo corante natural para alimentos, matéria-prima URUCUM, em pó.                                                                                                                                                                | Kg          | 40  | 20,58 | 823,20   |
| 28 | Condimento, tempero pronto natural, caseiro, livre de conservantes e aditivos, a base de cebola, alho, cheiro verde pimentão. Embalagem de 1 kg.                                                                                             | Kg          | 20  | 40,00 | 800,00   |
| 29 | CORANTE PROCESSADO; apresentando grau de conservação que lhe permita suportar a manipulação e sua utilização e que esteja em condições adequadas para o consumo, isento de parasitos e detritos animais.                                     | kg          | 20  | 17,88 | 357,60   |
| 30 | COUVE IN NATURA; Tipo manteiga, sem áreas escuras, amareladas, ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes a superfície externa; frescas, uniforme; transportados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. | Maço        | 400 | 6,13  | 2.452,00 |
|    |                                                                                                                                                                                                                                              |             |     |       |          |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |     |       |          |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-------|----------|
| 31 | DENDÊ PROCESSADO; apresentando grau de conservação que lhe permita suportar a manipulação e sua utilização e que esteja em condições adequadas para o consumo, isento de parasitos e detritos animais.                                                                             | Lts | 20  | 28,10 | 562,00   |
| 32 | GENGIBRE IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais.                                                                                         | Kg  | 12  | 24,78 | 297,36   |
| 33 | GOIABAIN NATURA; de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.                                                                    | Kg  | 250 | 6,40  | 1.600,00 |
| 34 | MAÇÃ, IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.                                                                                                                  | Kg  | 800 | 9,38  | 7.504,00 |
| 35 | MAMÃO, ESPÉCIE PAPAIA IN NATURA, aplicação alimentar. Características: de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte | Kg  | 800 | 5,99  | 4.792,00 |
| 36 | MELANCIA IN NATURA; de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas. Média de 40 cm de diâmetro cada.                     | Uni | 800 | 9,93  | 7.944,00 |
| 37 | PEPINO IN NATURA; de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.                                                                   | Kg  | 400 | 5,55  | 2.220,00 |
| 38 | PIMENTA DE CHEIRO IN NATURA; espécie verde, características adicionais: 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.                                                                       | Kg  | 28  | 8,10  | 226,80   |
| 39 | PIMENTÃO IN NATURA; de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.                                                                 | Kg  | 130 | 5,58  | 725,40   |
| 40 | POLPA DE FRUTA de acerola congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg                                                                                                                                                                                                            | Kg  | 500 | 11,50 | 5.750,00 |
| 41 | POLPA DE FRUTA de cajá congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg                                                                                                                                                                                                               | Kg  | 500 | 11,50 | 5.750,00 |
| 42 | POLPA DE FRUTA de caju congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg                                                                                                                                                                                                               | Kg  | 500 | 11,50 | 5.750,00 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |      |       |           |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-------|-----------|
| 43 | POLPA DE FRUTA de goiaba, congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg                                                                                                                                                                                                                  | Kg   | 500  | 11,50 | 5.750,00  |
| 44 | POLPA DE FRUTA de manga, congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg                                                                                                                                                                                                                   | Kg   | 500  | 11,50 | 5.750,00  |
| 45 | QUIABO IN NATURA; de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.                                                                         | Kg   | 300  | 6,21  | 1.863,00  |
| 46 | REPOLHO IN NATURA; de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.                                                                        | Kg   | 700  | 7,06  | 4.942,00  |
| 47 | TOMATE IN NATURA; de primeira qualidade, grande, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | Kg   | 1200 | 10,17 | 12.204,00 |
| 48 | Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie pêra, com grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação.                                                                                            | Unid | 400  | 1,25  | 500,00    |
| 49 | Fruta in natura, tipo TANGERINA, espécie pocan. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação.                                                                         | Unid | 400  | 1,50  | 600,00    |
| 50 | Fruta in natura, tipo TANGERINA, espécie mexerica. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação                                                                       | Unid | 400  | 1,50  | 600,00    |
| 51 | Fruta in natura, tipo MAMÃO, espécie havaí, aplicação alimentar. Características: de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.     | Kg   | 350  | 5,97  | 2.089,50  |
| 52 | Fruta in natura, tipo MAMÃO, espécie papaia, aplicação alimentar. Características: de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.    | Kg   | 350  | 7,50  | 2.625,00  |
| 53 | Fruta in natura, tipo MANGA, espécie Tommy, para aplicação alimentar. Características: boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa intacta e firme.                                                                                            | Kg   | 250  | 5,07  | 1.267,50  |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |     |       |            |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|-------|------------|
| 54    | Legume in natura, tipo BRÓCOLIS, espécie japonês ou ninja. De primeira, fresco, selecionado, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho, colorações uniformes, devendo ser rem desenvolvido.                        | Kg     | 100 | 11,63 | 1.163,00   |
| 55    | Legume in natura, tipo COUVE-FLOR, espécie comum, características adicionais extras, tamanho grande, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg     | 300 | 7,93  | 2.379,00   |
| 56    | MILHO verde in natura, apresentação em espigas são, ser frescas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.   | Espiga | 300 | 1,61  | 483,00     |
| 57    | COENTRO, verdura in natura, tipo: Coentro, espécie: comum. Apresentação em maço aproximadamente 120g.                                                                                                                                                                  | Maço   | 180 | 5,37  | 966,60     |
| 58    | PEIXE in natura, espécie TILÁPIA, apresentação filé, características adicionais, congelados, sem pele, embalagem c/ 01 kg.                                                                                                                                             | Kg     | 100 | 25,00 | 2.500,00   |
| 59    | CARNE DE CAPRINO IN NATURA, de 1ª qualidade, congelada com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico, transparente, atóxico. Observação: animal inteiro.                                                                                        | Kg     | 100 | 36,67 | 3.667,00   |
| 60    | CARNE DE OVINO IN NATURA, de 1ª qualidade, congelada com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico, transparente, atóxico. Observação: animal inteiro                                                                                           | Kg     | 100 | 36,00 | 3.600,00   |
| TOTAL |                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |     |       | 184.691,92 |

natureza dos bens a serem adquiridos são classificados como bens comuns nos termos do Art. 6º, XIII, da Lei 14.133 /21.

1.2 O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano, contados da emissão da Nota de Empenho, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSID

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, Documento de Formalização de Demanda nº 61/2025, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A descrição dos objetos a serem adquiridos encontrasse detalhado na tabela apresentada no item 1 deste Termo.

3.2. Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, e que não os danifique ou provoque lesões que afetem a sua aparência e utilização, de forma a atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 – ANVISA).

3.3. As embalagens dos produtos poderão ter outras características que não as previstas na descrição dos itens, desde que obedeçam à legislação específica vigente e tenham sido previamente aprovadas pelo setor solicitante.

3.4. As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo, apresentada em tabela específica, no entanto, as entregas deverão ser fracionadas conforme a descrição da coluna “Fracionamento da Entrega” e quantidades específicas para cada produto, de acordo com a necessidade do Refeitório.

3.5. Este cronograma não é fixo, portanto pode sofrer modificações dependendo das necessidades do setor solicitante.

3.6. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

## 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação/aquisição deve observar os seguintes requisitos:

4.1.1. A alimentação escolar é fundamental para o desenvolvimento dos alunos considerando os diversos aspectos educacionais, assim, é importante a aquisição de alimentos de qualidade para suprir esta demanda nutricional.

4.1.2. É prerrogativa a aquisição de gêneros alimentícios e Hortifrúti diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente orgânicos, produzidos pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos.

4.1.3. A aquisição destes produtos que será proveniente da agricultura familiar, produzidos em baixa escala, não necessitando de aplicação de produtos químicos, trazendo uma qualidade nutricional superior aos produtos processados.

4.1.4. Outro fator importante na sustentabilidade da aquisição é o fato do fornecimento ocorrer por produtores do mercado interno, fortalecendo a agricultura familiar e a disponibilidade de entrega de forma imediata, possibilitando o recebimento de produtos frescos e não existindo desperdícios.

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

## 5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O prazo de execução do contrato será de 1 (um) anos a contar da emissão da Nata de Empenho.

5.2. Os fornecedores devem observar a programação exposta na tabela abaixo para a entrega dos produtos, no entanto, não é uma programação fixa e pode variar conforme necessidade do refeitório do Campus.

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                       | CATMAT | Unid. | Quant. | Periodicidade de entrega |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|--------|--------------------------|
| 1.   | ABACAXI IN NATURA, espécie Havaiano, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | 464375 | kg    | 600    | 02x/Mês 60kg /pedido     |
|      | ABÓBORA IN NATURA, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades,                                                                                                                                                                                              |        |       |        |                          |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                             |        |       |      |                              |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|------|------------------------------|
| 2.  | material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.                                                                                                                                                                | 463746 | kg    | 600  | 02x/Mês 60kg /pedido         |
| 3.  | ACELGA IN NATURA; de características adicionais extras, 1ª qualidade, fresca, lisa, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, livre de sujidades e insetos, tamanho e conformação uniforme.                                                                  | 463818 | maço  | 700  | 02x/Mês 60 Maços/pedido      |
| 4.  | AIPIIM IN NATURA; de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Sem sujidades, parasitos e larvas.                                                                                                                                   | 463813 | kg    | 800  | 02/Mês 100kg/pedido          |
| 5.  | ALFACE IN NATURA; de primeira qualidade, lisa ou crespa, em pé, apresentando grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA; embalada individualmente em saco plástico. | 463833 | maço  | 800  | 02x/Mês 20maços /pedido      |
| 6.  | ALHO IN NATURA; seco, em cabeça; isento de matéria terrosa e qualquer outra sujidade e vestígios de pragas. Embalagem contendo, informações acerca da procedência e prazo de validade.                                                                                      | 463938 | kg    | 120  | 02x/Mês 5kg /pedido          |
| 7.  | AMENDOIM IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. De primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais                                                            | 464535 | kg    | 80   | 40kg por pedido              |
| 8.  | BANANA DA PRATA, IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.                                                                                                | 464449 | Dúzia | 1000 | 01x/Semana 80 dúzias /pedido |
| 9.  | BANANA, DA TERRA, IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.                                                                                               | 464377 | Dúzia | 700  | 02x/Mês 60dúzias/pedi do     |
| 10. | BATATA DOCE IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas                                                                                                      | 463761 | kg    | 800  | 01x/Semana 50kg/pedido       |
| 11. | BATATA INGLESA IN NATURA; de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, e em condições adequadas para o consumo isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais.                                                    | 463762 | kg    | 1300 | 02x/Mês 100kg /pedido        |
|     | BETERRABA IN NATURA; espécie comum, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a                                                                                                                                                                           |        |       |      |                              |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |          |     |                        |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|-----|------------------------|
| 12. | manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.                                                                                                                                                                                                                                | 463769 | kg       | 800 | 02x/Mês 50kg /dia      |
| 13. | CEBOLA IN NATURA; branca; uso culinário, Características: estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofo. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.   | 463784 | kg       | 600 | 02x/Mês 40kg /pedido   |
| 14. | CEBOLA IN NATURA; vermelha; uso culinário, Características: estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofo. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes. | 463780 | kg       | 600 | 02x/Mês 20kg /pedido   |
| 15. | CENOURA IN NATURA; de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.                                                                                               | 463774 | kg       | 800 | 02x/Mês 50kg /dia      |
| 16. | Condimento, matéria-prima LOURO, apresentação folha seca, boa qualidade, isento de sujidades.                                                                                                                                                                                                                   | 463904 | Pct 100g | 60  | 02x/Mês 10 Pct /pedido |
| 17. | Condimento, matéria-prima AÇAFRÃO/CURRY, aspecto físico pó.                                                                                                                                                                                                                                                     | 463857 | kg       | 40  | 02x/Mês 3kg /pedido    |
| 18. | Condimento, matéria-prima AMENDOIM, Torrado, apresentação sem casca, boa qualidade, isento de sujidades, em embalagem de 1 Kg                                                                                                                                                                                   | 464539 | kg       | 40  | 5kg por pedido         |
| 19. | Condimento, matéria-prima CANELA EM PAU, apresentação canela em casca, condimento natural.                                                                                                                                                                                                                      | 482951 | Pct 100g | 60  | 02x/Mês 10 Pct /pedido |
| 20. | Condimento, matéria-prima CANELA EM PÓ, apresentação canela em pó, condimento natural.                                                                                                                                                                                                                          | 463872 | Pct 100g | 60  | 02x/Mês 10 Pct /pedido |
| 21. | Condimento, matéria-prima CASTANHA, tipo caju, apresentação assada, sem casca, boa qualidade, isento de sujidades.                                                                                                                                                                                              | 464542 | kg       | 40  | 5kg por pedido         |
| 22. | Condimento, matéria-prima COMINHO, aspecto físico pó.                                                                                                                                                                                                                                                           | 463891 | kg       | 30  | 02x/Mês 2kg /pedido    |
| 23. | Condimento, matéria-prima CRAVO DA ÍNDIA, condimento natural.                                                                                                                                                                                                                                                   | 463892 | Pct 100g | 50  | 02x/Mês 10 Pct /pedido |
| 24. | Condimento, matéria-prima GENGIBRE, apresentação de boa qualidade, isento de sujidades e rachaduras.                                                                                                                                                                                                            | 463900 | kg       | 12  | 02x/Mês 500g /pedido   |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |          |     |                        |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |          |     |                         |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|-----|-------------------------|
| 25. | Condimento, matéria-prima ORÉGANO, apresentação granulada, seca, boa qualidade, isento de sujidades.                                                                                                                                                                                | 463916 | Pct 100g | 80  | 02x/Mês 10 Pct /pedido  |
| 26. | Condimento, matéria-prima PIMENTA DO REINO, apresentação aspecto físico em pó, tempero pronto                                                                                                                                                                                       | 463920 | kg       | 48  | 02x/Mês 2kg /pedido     |
| 27. | Condimento, tipo corante natural para alimentos, matéria-prima URUCUM, em pó.                                                                                                                                                                                                       | 463937 | Kg       | 40  | 02x/Mês 2kg /pedido     |
| 28. | Condimento, tempero pronto natural, caseiro, livre de conservantes e aditivos, a base de cebola, alho, cheiro verde e pimentão. Embalagem de 1 kg.                                                                                                                                  | 12619  | Kg       | 20  | 02x/Mês 2kg /pedido     |
| 29. | CORANTE PROCESSADO; apresentando grau de conservação que lhe permita suportar a manipulação e sua utilização e que esteja em condições adequadas para o consumo, isento de parasitos e detritos animais.                                                                            | 463917 | kg       | 20  | 02x/Mês 5kg /pedido     |
| 30. | COUVE IN NATURA; Tipo manteiga, sem áreas escuras, amareladas, ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes a superfície externa; frescas, uniforme; transportados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.                                        | 462832 | Maço     | 400 | 02x/Mês 25 Maços/pedido |
| 31. | DENDÊ PROCESSADO; apresentando grau de conservação que lhe permita suportar a manipulação e sua utilização e que esteja em condições adequadas para o consumo, isento de parasitos e detritos animais.                                                                              | 463695 | Lts      | 20  | 02x/Mês 5 Lts /pedido   |
| 32. | GENGIBRE IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais.                                                                                          | 463900 | Kg       | 12  | 02x/mês 500g /pedido    |
| 33. | GOIABA IN NATURA; de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.                                                                    | 464392 | Kg       | 250 | 02x/Mês 40kg /pedido    |
| 34. | MAÇÃ, IN NATURA; apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.                                                                                                                   | 258255 | Kg       | 800 | 02x/Mês 80kg /pedido    |
| 35. | MAMÃO, ESPÉCIE PAPAIA IN NATURA, aplicação alimentar. Características: de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | 464404 | Kg       | 800 | 02x/Mês 60kg /dia       |
|     | MELANCIA IN NATURA; de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita                                                                                                                                                                                      | 464417 |          |     |                         |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |     |      |                         |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|------|-------------------------|
| 36. | suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas. Circunferência mínima 30 cm.                                                                                                                              |        | Und | 800  | 02x/Mês 160 Unds/pedido |
| 37. | PEPINO IN NATURA; de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.                                                                         | 463796 | Kg  | 400  | 02x/Mês 20kg /pedido    |
| 38. | PIMENTA DE CHEIRO IN NATURA; espécie verde, características adicionais: 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.                                                                             | 463923 | Kg  | 28   | 02x/Mês 1kg /pedido     |
| 39. | PIMENTÃO IN NATURA; de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.                                                                       | 463809 | Kg  | 130  | 02x/Mês 5kg /pedido     |
| 40. | POLPA DE FRUTA de acerola congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg                                                                                                                                                                                                                  | 464485 | Kg  | 500  | 02x/Mês 36kg /pedido    |
| 41. | POLPA DE FRUTA de cajá congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg                                                                                                                                                                                                                     | 464511 | Kg  | 500  | 02x/Mês 36kg /pedido    |
| 42. | POLPA DE FRUTA de caju congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg                                                                                                                                                                                                                     | 464514 | Kg  | 500  | 02x/Mês 36kg /pedido    |
| 43. | POLPA DE FRUTA de goiaba, congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg                                                                                                                                                                                                                  | 464475 | Kg  | 500  | 02x/Mês 36kg /pedido    |
| 44. | POLPA DE FRUTA de manga, congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg                                                                                                                                                                                                                   | 464492 | Kg  | 500  | 02x/Mês 36kg /pedido    |
| 45. | QUIABO IN NATURA; de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.                                                                         | 463792 | Kg  | 300  | 02x/Mês 40kg /pedido    |
| 46. | REPOLHO IN NATURA; de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas.                                                                        | 481121 | Kg  | 700  | 02x/Mês 50kg /pedido    |
| 47. | TOMATE IN NATURA; de primeira qualidade, grande, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | 474918 | Kg  | 1200 | 02x/Mês 100kg /pedido   |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |     |      |                         |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |        |     |                            |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-----|----------------------------|
| 48. | Fruta in natura, tipo Laranja, espécie pêra, com grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação.                                                                                         | 464393 | Unid   | 400 | 02x/Mês 100 und/pedido     |
| 49. | Fruta in natura, tipo TANGERINA, espécie pocan. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação.                                                                      | 481037 | Unid   | 400 | 02x/Mês 100 und/pedido     |
| 50. | Fruta in natura, tipo TANGERINA, espécie mexerica. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação                                                                    | 464435 | Unid   | 400 | 02x/Mês 100 und/pedido     |
| 51. | Fruta in natura, tipo MAMÃO, espécie havaí, aplicação alimentar. Características: de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.  | 464350 | Kg     | 350 | 02x/Mês 30 Kg /pedido      |
| 52. | Fruta in natura, tipo MAMÃO, espécie papaia, aplicação alimentar. Características: de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | 464404 | Kg     | 350 | 02x/Mês 30 Kg /pedido      |
| 53. | Fruta in natura, tipo MANGA, espécie Tommy, para aplicação alimentar. Características: roa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa intacta e firme.                                                                                         | 464406 | Kg     | 250 | 02x/Mês 30 Kg /pedido      |
| 54. | Legume in natura, tipo BRÓCOLIS, espécie japonês ou ninja. De primeira, fresco, selecionado, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho, colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido.                                       | 463838 | Kg     | 100 | 02x/Mês 30 Kg /pedido      |
| 55. | Legume in natura, tipo COUVE-FLOR, espécie comum, características adicionais extras, tamanho grande, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.                | 463846 | Kg     | 300 | 02x/Mês 10Kg /pedido       |
| 56. | MILHO verde in natura, apresentação em espigas são, ser frescas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.                  | 462824 | Espiga | 300 | 02x/Mês 100 espiga /pedido |
| 57. | COENTRO, verdura in natura, tipo: Coentro, espécie: comum. Apresentação em maço aproximadamente 120g.                                                                                                                                                                                 | 479694 | Maço   | 180 | 02x/Mês 25 maços/pedido    |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |        |     |                            |

|     |                                                                                                                                                                                 |        |    |     |                       |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|-----|-----------------------|
| 58. | PEIXE in natura, espécie TILÁPIA, apresentação filé, características adicionais, congelados, sem pele, embalagem c/ 01 kg.                                                      | 628842 | kg | 100 | 02x/Mês 30 kg /pedido |
| 59. | CARNE DE CAPRINO IN NATURA, de 1ª qualidade, congelada com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico, transparente, atóxico. Observação: animal inteiro. | 478485 | Kg | 100 | 02x/Mês 30 kg /pedido |
| 60. | CARNE DE OVINO IN NATURA, de 1ª qualidade, congelada com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico, transparente, atóxico. Observação: animal inteiro.   | 480367 | Kg | 100 | 02x/Mês 30 kg /pedido |

5.3. Os alimentos deverão estar devidamente acondicionados conforme as exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216 /2004 – ANVISA).

5.4. As embalagens dos produtos poderão ter outras características que não as previstas na descrição dos itens, desde que obedeçam à legislação específica vigente e tenham sido previamente aprovadas pelo setor solicitante.

5.5. Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: a identificação do produto, a data de validade e a identificação do produtor.

5.6. A aquisição de insumos industriais, embalagens ou matérias primas adicionais necessárias para a fabricação e armazenamento dos produtos a serem fornecidos para o PNAE não descaracteriza o produto fornecido como sendo de produção própria dos beneficiários fornecedores.

5.7. Os produtos perecíveis devem ser de 1ª (primeira) qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.

5.8. Os frutos e legumes deverão apresentar-se: I - isentos de substâncias terrosas; II - sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; III - sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; IV - sem umidade externa anormal; V – sem isentos de odor e sabor estranhos; e VI – sem isentos de enfermidades.

5.9. Os fornecedores deverão repor os produtos que, dentro do prazo de validade e mantidos em adequadas condições de estocagem, sofram alguma alteração qualitativa.

5.10. Os materiais deverão ser entregues no IF BAIANO – Campus Senhor do Bonfim e conforme cronograma e as especificações do Termo de referência, no Almoxarifado deste Instituto, em horário comercial de 08:00hs às 11:00hs e das 14:00hs às 17:00hs conforme solicitação prévia.

|                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Campus Senhor do Bonfim</b>                                                                               |
| Km 04 da Estrada da Igara, s/n, Zona Rural – CEP 48970-00 – Senhor do Bonfim                                 |
| Telefone (74) 3542-4000 – e-mail: <a href="mailto:cae@bonfim.ifbaiano.edu.br">cae@bonfim.ifbaiano.edu.br</a> |

## 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

### 6.1. ROTINAS DE FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

- 6.1.1. 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).
- 6.1.2. 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).
- 6.1.3. 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.
- 6.1.4. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).
- 6.1.5. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).
- 6.1.6. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).
- 6.1.7. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).
- 6.1.8. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).
- 6.1.9. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).
- 6.1.10. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).
- 6.1.11. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).
- 6.1.12. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, §3º).
- 6.1.13. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF.
- 6.1.14. Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

## 6.2. DO RECEBIMENTO

- 6.2.1. A convocação do fornecedor pelo IF Baiano – Campus Senhor do Bonfim poderá ser por e-mail e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observada a fração mínima de entrega constante no Termo de referência.
- 6.2.2. Entende-se como critério de aceitação do objeto, que o mesmo esteja de acordo com a especificação descrita no Item 1.1 do presente Termo de referência;
- 6.2.3. Não serão aceitos produtos com características divergentes das descritas neste documento e qualquer alteração deverá ser consultada antes da entrega.

6.2.3.1. Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada e declarado pelo responsável técnico/nutricionista, que poderá contar com o respaldo da CAE.

6.2.4. Após a verificação do quantitativo e a equivalência dos gêneros alimentícios entregues com as especificações contidas no Termo de referência e, também, com o Projeto de Venda apresentado pelo fornecedor vencedor, será feito o recebimento definitivo.

6.2.5. O responsável técnico pelo Núcleo de Nutrição e Saúde deverá avaliar todos os gêneros alimentícios entregues, autorizando ou não o seu recebimento. Cujo produto ofertado tenha sido aprovado no teste de qualificação.

6.2.6. A entrega deverá ser feita em dias úteis, respeitando-se o horário de recebimento do Núcleo de Nutrição e Saúde: Das 8h00min às 11h00min e das 14h0 0min às 17h00min. O prazo para entrega será de sete dias, a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento.

6.2.6.1. Todo o fornecimento deverá ser entregue em um único endereço no IF Baiano – Campus Senhor do Bonfim, localizado no Km 04, Estrada de Igara, s/n, Zona Rural, na cidade de Senhor do Bonfim, Estado da Bahia, Cep: 48.970-000.

6.2.6.2. Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

6.2.6.3. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.

6.2.7. Os quantitativos por entrega (“Frações por Entrega”) são meras previsões, de acordo com o histórico de consumo do Campus. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.

## **7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

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

7.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

I - Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);

II - Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);

III - 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 (art. 156, §5º, da Lei)

IV - Multa:

(1) moratória de 1 % (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

(2) compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto ou sobre o valor da parcela inadimplida, no caso de inexecução parcial.

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º).

7.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

7.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157).

7.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

7.4.3. 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.

7.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

7.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para a Contratante;

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

7.7. 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 (art. 159).

7.8. 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 Contrato 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 (art. 160).

7.9. A Contratante deverá, no prazo máximo 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. (Art. 161).

7.10. 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 14.133/21.

7.11. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.



## 8. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 14, parágrafo 1º, da Lei n.º 11.947/2009, nos moldes da IN 67/2021, que culminará com a seleção da proposta de menor preço por item.

### Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

### 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. 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;

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

8.23 Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

**I - Liquidez Geral (LG)** = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo )/( Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

**II - Solvência Geral (SG)**= (Ativo Total)/(Passivo Circulante +Passivo não Circulante); e

**III - Liquidez Corrente (LC)** = (Ativo Circulante)/(Passivo Circulante).

8.24 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 10% [dez por cento] do valor total estimado da contratação.

8.25 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).

8.26 O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)

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

**8.28 Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:**

8.29 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 ;

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

8.31 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.32 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

8.33 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

1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 188.412,00 (cento e oitenta e oito mil quatrocentos e doze reais), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

## 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.2 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I. Gestão/Unidade: 26404/158435;

II. Fonte de Recursos: 100000000

III. Programa de Trabalho: 231540;

IV. Elemento de Despesa: 33.90.30-07

V. Plano Interno: L2984P23DDR

## 11. 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](#).

**MARCOS BRITO SILVA**

Equipe de apoio

**TERCIA DANTAS ALVES**

Equipe de apoio

**DUSTIN JUSTINIANO DE SANTANA FONSECA**

Equipe de apoio

**SAMUEL DE SOUZA MENDES MIRANDA**

Equipe de apoio

**VITOR HUGO DE JESUS SOUZA**

Equipe de apoio

## Documento Digitalizado Público

### Termo de Referência PNAE2026

**Assunto:** Termo de Referência PNAE2026  
**Assinado por:** Marcos Silva  
**Tipo do Documento:** Termo de Referência  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Marcos Brito Silva, COORDENADOR(A) - SUBSTITUTO - SBF-CAE**, em 22/05/2026 15:48:27.

Este documento foi armazenado no SUAP em 22/05/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 1324730

**Código de Autenticação:** ff2e07de5e

