



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PATRIMÔNIO DO CPZR
PE 647, Km 22 - Bairro PISNC N - 4, Petrolina/PE, CEP 56.302-970
Telefone: - <https://www.ifsertao-pe.edu.br/>

TERMO DE REFERÊNCIA
Compras – Contratação Direta

CHAMADA PÚBLICA PNAE
(Processo Administrativo n.º 23303.100291/2026-73)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios de pronto fornecimento para atendimento ao programa nacional de alimentação escolar – PNAE 2026, para o Campus Petrolina Zona Rural do Instituto Federal do Sertão Pernambucano, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Alface Lisa (CATMAT 463833). Verdura in natura, tipo alface lisa, de primeira qualidade, fresca, íntegra, firme e bem desenvolvida, com folhas com coloração uniforme, isenta de parasitas, larvas, material terroso e corpos estranhos aderidos à superfície. Não deverá apresentar danos físicos, mecânicos ou biológicos, partes murchas, amareladas ou deterioradas. Poderá ser de cultivo convencional, hidropônico ou orgânico, desde que atenda às características especificadas. Unidade: Kg.	463833	Quilograma	800	R\$ 8,36	R\$ 6.688,00

2	Banana prata (CATMAT 464381). Fruta in natura, tipo banana prata/banana branca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, em grau de maturação adequado para consumo ao longo da semana, sem danos físicos ou mecânicos decorrentes do manuseio e transporte, sem sinais de deterioração. Cada unidade deverá apresentar peso aproximado entre 90 g e 130 g. Unidade: Kg.	464381	Quilograma	3.797	R\$ 8,74	R\$ 33.185,78
3	Batata doce (CATMAT 463753). Legume in natura, tipo batata-doce, de primeira qualidade, preferencialmente de variedade branca ou rosa, fresca, firme, íntegra, bem desenvolvida, com tamanho e coloração uniformes, isenta de partes amassadas, batidas, rachadas, brotadas, deterioradas ou com sinais de doenças e pragas, bem como de sujidades e material terroso em excesso. Unidade: Kg.	463753	Quilograma	968	R\$ 7,13	R\$ 6.901,84
4	Beterraba (CATMAT 463767). Legume in natura, tipo beterraba, de primeira qualidade, fresca, sã, inteira, firme e bem desenvolvida, em grau de maturação adequado para consumo, com tamanho e coloração uniformes, isenta de danos ou lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície. Unidade: Kg.	463767	Quilograma	550	R\$ 7,25	R\$ 3.987,50

5	<p>Bolo de trigo (CATMAT 605243). Bolo alimentício, sabor trigo, sem recheio e sem cobertura, podendo ser apresentado também nos sabores mesclado, milho, cenoura e macaxeira, conforme especificação do item. Produto fresco, de boa qualidade, com características próprias de sabor, aroma, cor e textura, sem sinais de deterioração, mofo ou contaminação. Fabricado, embalado, rotulado, armazenado e transportado em conformidade com a legislação sanitária vigente. Deverá ser fabricado no máximo dois dias antes da entrega, apresentar data de fabricação e prazo de validade, sendo a validade máxima de 5 dias. Embalado individualmente em material próprio para contato com alimentos, com peso aproximado de 1 kg por unidade. Unidade: Kg.</p>	605243	Quilograma	363	R\$ 22,70	R\$ 8.240,01
---	---	--------	------------	-----	-----------	---------------------

6	<p>Carne caprina (CATMAT 478485). Carne caprina in natura, de primeira qualidade, resfriada, em cortes serrados, limpa, com aspecto, cor, odor e características próprias do produto, não pegajosa, sem sujidades, manchas esverdeadas ou pardacentas, sinais de deterioração ou características anormais. Produzida, manipulada, embalada, rotulada, armazenada e transportada em conformidade com a legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no serviço oficial de inspeção competente, mediante SIF, SIE, SIM ou equivalência no SISBI-POA, quando aplicável. A embalagem deverá estar íntegra, sem vazamentos, perfurações ou sinais de violação, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação/abate e prazo de validade. O produto deverá ser entregue sob refrigeração e em condições adequadas de conservação. Validade mínima: 40 dias a partir da data de entrega. Unidade: Kg.</p>	478485	Quilograma	2.860	R\$ 43,28	<p>R\$ 123.780,80</p>
7	<p>Cebola (CATMAT 463781) Legume in natura, tipo cebola branca, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, com casca íntegra, firme, limpa e sem sinais de germinação, podridão, bolores, manchas, traumatismos, fendas, lesões ou danos de qualquer natureza. Isenta de terra, sujidades, parasitas e corpos estranhos. Unidade: Kg.</p>	463781	Quilograma	1.525	R\$ 7,13	<p>R\$ 10.873,25</p>

8	<p>Cenoura (CATMAT 463770). Legume in natura, tipo cenoura, de primeira qualidade, sem rama, fresca, firme, bem desenvolvida, com tamanho uniforme e coloração característica, casca íntegra, sem rugas, ferimentos, cortes, brotações, podridão ou danos físicos e mecânicos. Isenta de sujidades, material terroso, parasitas e corpos estranhos aderidos à superfície. Unidade: Kg.</p>	463770	Quilograma	440	R\$ 6,64	R\$ 2.921,60
9	<p>Feijão Verde (CATMAT 464556). Leguminosa, variedade feijão verde, tipo 1, de boa qualidade, íntegra, limpa, firme e própria para consumo, isenta de sujidades, corpos estranhos, insetos, pragas, mofo e sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem própria para alimentos, contendo rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, quando aplicável ao produto embalado. Unidade: embalagem com 1 Kg.</p>	464556	Quilograma	1.320	R\$ 14,33	R\$ 18.925,60

10	<p>Feijão de corda. (CATMAT 464565). Leguminosa, variedade feijão de corda, tipo 1, de boa qualidade, limpo, íntegro, firme e próprio para consumo, isento de sujidades, corpos estranhos, insetos, pragas, mofo e sinais de deterioração.</p> <p>Acondicionado em embalagem própria para alimentos, contendo rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, quando aplicável ao produto embalado. Unidade: embalagem com 1 Kg.</p>	464565	Quilograma	1.320	R\$ 10,53	R\$ 13.899,60
11	<p>Goiaba vermelha (CATMAT 464392). Fruta in natura, tipo goiaba vermelha, de primeira qualidade, fresca, bem desenvolvida, com tamanho e coloração uniformes, em grau de maturação adequado para consumo, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos decorrentes do manuseio e transporte, sem sinais de podridão, deterioração, pragas ou doenças. Unidade: Kg.</p>	464392	Quilograma	1.815	R\$ 9,71	R\$ 17.623,65

12	<p>logurte tipo 1 (CATMAT 446704). logurte natural, integral, sem sabor, sem adição de polpa de frutas, pedaços de frutas, saborizantes ou açúcar, obtido pela fermentação de leite pasteurizado. Produto refrigerado, de consistência cremosa ou firme, com características próprias de sabor, aroma e aparência. Produzido, embalado, rotulado, armazenado e transportado em conformidade com a legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no serviço oficial de inspeção competente, mediante SIM, SIE, SIF ou equivalência no SISBI-POA, quando aplicável. A embalagem deverá estar íntegra, sem estufamento, vazamento ou violação, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser entregue sob refrigeração, conforme especificações do fabricante e legislação vigente. Unidade: 120 g.</p>	446704	Unidade	2.420	R\$ 8,73	R\$ 21.126,60
13	<p>Mandioca sem casca (CATMAT 466600). Legume processado, tipo mandioca/aipim/macaxeira, preparo in natura, apresentação congelada, à vácuo. Produto sem casca, íntegro, firme, sem injúrias, doenças, escurecimento, partes deterioradas ou sinais de contaminação. Embalagem própria para alimentos, íntegra, hermeticamente fechada e adequada ao congelamento, contendo rotulagem de acordo com a legislação vigente. Unidade: Kg.</p>	466600	Quilograma	1.120	R\$ 8,70	R\$ 9.744,00

14	Mamão formosa (CATMAT 464405). Fruta, tipo mamão formosa, apresentação natural, de primeira qualidade, íntegra, fresca, bem desenvolvida, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, em grau de maturação adequado para suportar o manuseio e transporte e permitir consumo ao longo da semana. Isenta de machucados, furos, partes amolecidas, podridão, sujidades, parasitas, larvas e danos físicos ou mecânicos. Unidade: Kg.	464405	Quilograma	594	R\$ 6,80	R\$ 4.039,20
15	Manga (CATMAT 464407) Fruta in natura, tipo manga Palmer, de primeira qualidade, bem desenvolvida, com tamanho e coloração uniformes, em grau de maturação adequado para consumo, polpa firme e intacta, casca íntegra, sem manchas, podridão, deformações, cortes ou danos físicos e mecânicos. Unidade: Kg.	464407	Quilograma	2.420	R\$ 6,89	R\$ 16.673,80
16	Melancia (CATMAT 464418). Fruta, tipo melancia vermelha, apresentação natural, de primeira qualidade, inteira, fresca, bem desenvolvida, com tamanho e coloração uniformes, madura, com polpa firme e intacta, sem machucados, rachaduras, podridão, sujidades, parasitas ou danos físicos e mecânicos decorrentes do manuseio e transporte. Unidade: Kg.	464407	Quilograma	6.292	R\$ 4,78	R\$ 30.075,76

17	Melão (CATMAT 464422) Fruta, tipo melão amarelo, apresentação natural, de primeira qualidade, íntegra, fresca, firme, bem desenvolvida, com tamanho e coloração uniformes, em grau de maturação adequado para consumo, sem manchas, podridão, deformações, danos físicos ou mecânicos, sujidades, parasitas ou corpos estranhos. Unidade: Kg.	464422	Quilograma	4.503	R\$ 6.40	R\$ 28.819,20
18	Pão caseiro (CATMAT 470690). Pão, tipo caseiro, base de farinha de trigo refinada, com superfície macia, miolo branco e casca de coloração dourada homogênea. Produto fresco, de boa qualidade, sem casca excessivamente dura, miolo cru ou aspecto embatumado. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica e própria para contato com alimentos, contendo rotulagem com identificação do produto, peso, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. Unidade: 50 g.	470690	Unidade	4.620	R\$ 0,92	R\$ 4.250,40

19	<p>Polpa de acerola (CATMAT 241598). Suco, apresentação polpa congelada, sabor acerola, tipo natural. Polpa de fruta congelada, obtida de acerola de boa qualidade, sem adição de água, açúcar, corantes ou conservantes, quando não previstos na legislação específica, mantendo as características próprias do fruto. Produto acondicionado em embalagem própria para alimentos, íntegra e adequada ao congelamento, com rotulagem conforme legislação vigente. Deverá apresentar prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Unidade: kg.</p>	241598	Quilograma	242	R\$ 13,56	R\$ 3.281,52
20	<p>Polpa de Goiaba (CATMAT 217794). Suco, apresentação polpa congelada, sabor goiaba, tipo natural. Polpa de fruta congelada, obtida de goiaba de boa qualidade, mantendo as características próprias do fruto, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes, quando não previstos na legislação específica. Produto acondicionado em embalagem própria para alimentos, íntegra e adequada ao congelamento, com rotulagem conforme legislação vigente. Deverá apresentar prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Unidade: kg.</p>	217794	Quilograma	231	R\$ 11,30	R\$ 2.610,30
VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO						R\$ 361.756,59

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

1.3. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados do(a) data de assinatura do Termo de Contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Da descrição da Necessidade:

2.1.1. A presente aquisição visa ao fornecimento contínuo de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento dos alunos matriculados na Educação Básica e Profissional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano (IFSertãoPE) – Campus Petrolina Zona Rural, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2.1.2. A oferta da alimentação escolar regular e de qualidade é condição indispensável para a garantia da segurança alimentar e nutricional, bem como para a promoção da permanência e do êxito estudantil. O perfil dos estudantes do Campus Petrolina Zona Rural demanda refeições nutricionalmente equilibradas e adaptadas à rotina acadêmica diária.

2.1.3. A aquisição de produtos *in natura* e minimamente processados da agricultura familiar valoriza os hábitos alimentares regionais do Sertão do São Francisco, incentiva a produção sustentável local e assegura o aporte de nutrientes fundamentais (vitaminas, minerais e fibras) necessários ao desenvolvimento biológico e cognitivo dos alunos.

2.1.4. A presente contratação visa atender ao que versa a lei n.º 11.974/2009 suprimindo parcialmente as necessidades nutricionais dos alunos beneficiários, através da oferta de no mínimo uma refeição diária, visando atender os requisitos nutricionais referentes ao período em que estes se encontram na escola, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.

2.2. Da Fundamentação:

2.2.1. Conforme art. 208, inciso VII, da Constituição Federal de 1988, é dever do Estado com a educação a garantia da alimentação ao educando. Diante disso, em posterior disciplinamento, a alimentação escolar foi normatizada na Lei nº 11.947/2009 e na Resolução FNDE n.º 04/2026, cujas obrigações estabelecem o dever aplicado ao IFSertãoPE de fornecer alimentação aos educandos que se enquadrem nos requisitos das normas.

2.2.2. A contratação fundamenta-se nos princípios constitucionais do direito à alimentação adequada (art. 6º da CRFB/88) e encontra respaldo legal nos seguintes instrumentos:

- **Lei Federal nº 11.947/2009 (art 14):** Estabelece que do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres.
- **Resolução FNDE/CD nº 06/2026 (e suas alterações):** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, disciplinando os procedimentos operacionais e prioritários para a realização de Chamada Pública.
- **Lei Federal nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos):** Aplicável subsidiariamente no que couber à formalização e gestão dos instrumentos contratuais oriundos de procedimento de dispensa fundamentado em legislação especial.
- **Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) / Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP):** Documentação hábil para comprovação do enquadramento dos fornecedores como agricultores familiares individuais, grupos informais ou grupos formais (cooperativas/associações).

2.3. Da Planejamento da Contratação:

2.3.1. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual - 2026, conforme consta das informações básicas deste termo de referência.

2.3.2. O planejamento da contratação baseia-se no cardápio elaborado e atestado pelo Nutricionista Responsável Técnico (RT) do Campus Petrolina Zona Rural, considerando a sazonalidade da produção agrícola regional, a disponibilidade dos itens produzidos pelos empreendimentos familiares rurais do município de Petrolina e/ou região do vale do São Francisco e o valor nutricional exigido pelo PNAE.

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

3.1. A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, priorizando os povos e comunidades tradicionais, para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Os alimentos adquiridos serão utilizados para compor a alimentação oferecida aos alunos, garantindo uma dieta diversificada, saudável e de qualidade.

3.1.1. Exigências relacionadas à solução:

- a) Os alimentos devem atender aos padrões mínimos de qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente, garantindo a segurança alimentar dos alunos.
- b) Devem ser frescos, livres de qualquer tipo de contaminação e próprios para o consumo humano.
- c) Preferencialmente, os alimentos devem ser livres de agrotóxicos e aditivos químicos, priorizando a produção orgânica e sustentável.
- d) Os alimentos devem ser provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, conforme definido pela Lei nº 11.326/2006.
- e) A comprovação da condição de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural deve ser feita por meio de documentação adequada, conforme estabelecido pela legislação.

3.1.2. Diversidade e variedade dos produtos:

- a) Os gêneros alimentícios devem contemplar uma variedade de alimentos frescos e minimamente processados, como frutas, verduras, legumes, cereais, leguminosas, entre outros, de forma a proporcionar uma alimentação escolar diversificada e equilibrada.

3.1.3. Preferência por produtos locais:

- a) Deve-se dar preferência à aquisição de alimentos produzidos localmente, de forma a promover o desenvolvimento econômico da região e reduzir os impactos ambientais associados ao transporte de alimentos.

3.1.4. Incentivo à produção agroecológica:

- a) Deve-se incentivar a produção agroecológica e orgânica, priorizando agricultores familiares que adotem práticas sustentáveis de cultivo, como o uso de adubos orgânicos, rotação de culturas e controle biológico de pragas.

3.1.5. Garantia de segurança dos alimentos:

- a) Devem ser respeitadas as normas de segurança alimentar, qualidade e higiene durante todo o processo de produção, armazenamento, transporte e manipulação dos alimentos.

3.1.6. Produtos In Natura (Hortifruti): Deverão apresentar-se frescos, em perfeito estado de maturação, sem lesões de origem física ou mecânica, isentos de sujidades, larvas, insetos, pragas ou pulverizações químicas aparentes e, quando necessário, acondicionados em embalagens limpas, atóxicas e adequadas ao transporte.

3.1.7. Produtos de Origem Animal (carnes, leites, ovos, méis e derivados): Deverão ser provenientes de estabelecimentos registrados nos órgãos oficiais de inspeção sanitária (SIM, SIE, SIF ou SISBI-POA), mantendo a cadeia de frio no transporte quando aplicável.

3.1.8. **Processados e Processados Mínimos:** Deverão atender à Resolução ANVISA RDC nº 216/2004 (Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e trazer no rótulo as informações obrigatórias (data de fabricação, lote, prazo de validade, peso e identificação do produtor/CAF).

3.1.9. O recebimento dos produtos será realizado por comissão encarregada ou servidor designado, conjuntamente com a fiscalização da Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN do Campus Petrolina Zona Rural, que verificará as condições organolépticas (cor, odor, sabor, textura), temperatura de entrega e conformidade sanitária, podendo rejeitar integralmente o lote no caso de inconformidades.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. Os produtos devem ser produzidos de acordo com práticas sustentáveis, respeitando o meio ambiente e os recursos naturais.

4.1.2. Deve-se privilegiar a utilização de técnicas de produção que promovam a conservação do solo, da água e da biodiversidade, bem como a redução do uso de agrotóxicos e a promoção da agroecologia.

4.1.3. A contratada deve se comprometer a adotar práticas sustentáveis em todas as etapas da produção, desde o plantio até a entrega dos alimentos.

4.2. Como requisito de sustentabilidade social e econômica temos os seguintes pressupostos:

4.2.1. A presente contratação tem por finalidade contribuir para o fortalecimento da economia local, promovendo a geração de renda, a oportunidade de um novo mercado consumidor para a agricultura familiar

4.3. Da exigência de amostra:

4.3.1. O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar deverão entregar as amostras indicadas no Edital junto ao Campus Petrolina Zona Rural, **mediante ato de convocação da Comissão da Chamada Pública**, no prazo de até 03 (três) dias úteis, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários. O resultado da análise será publicado em 02 (dois) dias após o prazo da apresentação das amostras, na página da Chamada Pública junto ao site do IFSertãoPE (www.ifsertao-pe.edu.br).

4.2. As amostras deverão ser entregues no endereço indicado na convocação e no prazo nela estabelecido, sendo que o participante/fornecedor assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.3. É facultada prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada por Ofício ou Carta pelo interessado, antes de findo o prazo, desde que enviado ao e-mail adilson.silva@ifsertao-pe.edu.br ou entregue em via física no setor de apoio a Comissão da Chamada: Coordenação de Compras e Licitações, endereço: BR 235, Km 22, S/Nº, PSNC - N4, Zona Rural, Petrolina - PE (Centro de Qualificação - Salão Azul).

4.4. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.5. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

4.5.1. **Item 05 (Bolo de Trigo):** Cor, firmeza, textura, sabor e odor, embalagem, prazo de validade e demais características observadas na descrição detalhada do item (sinais de deterioração, mofo ou contaminação ocasionarão a reprovação da amostra e da proposta) - **Quantidade mínima de amostra a ser entregue: 01 (um) quilograma;**

4.5.2. **Item 06 (Carne caprina):** Limpeza, cor, odor, textura, aspecto físico (não pegajosa, sem

manchas esverdeadas ou pardacentas), deverá possuir registro do órgão sanitário competente (sinais de deterioração, mofo ou contaminação ocasionarão a reprovação da amostra e da proposta) - **Quantidade mínima de amostra a ser entregue: 01 (um) quilograma ;**

4.5.3. **Item 12 (Iogurte):** Cor, sabor, aparência e odor (características próprias dos produtos derivados do leite), embalagem, prazo de validade e registro do órgão sanitário competente (sinais de deterioração, mofo ou contaminação ocasionarão a reprovação da amostra e da proposta) - **Quantidade mínima de amostra a ser entregue: 05 (cinco) unidades de 120 gramas ;**

4.5.4. **Item 18 (Pão caseiro):** Cor, firmeza, textura, sabor e odor, embalagem, prazo de validade e demais características observadas na descrição detalhada do item (sinais de deterioração, mofo ou contaminação ocasionarão a reprovação da amostra e da proposta) - **Quantidade mínima de amostra a ser entregue: 10 (dez) unidades de 50 gramas;**

4.5.5. **Item 19 (Polpa de Acerola):** Apresentação, cor, odor, se há adição de água, açúcar ou conservantes não previstos na legislação, integridade da embalagem, prazo de validade e demais características observadas na descrição detalhada do item (sinais de deterioração, mofo ou contaminação ocasionarão a reprovação da amostra e da proposta) - **Quantidade mínima de amostra a ser entregue: 01 (um) quilograma;**

4.5.6. **Item 20 (Polpa de Goiaba):** Apresentação, cor, odor, se há adição de água, açúcar ou conservantes não previstos na legislação, integridade da embalagem, prazo de validade e demais características observadas na descrição detalhada do item (sinais de deterioração, mofo ou contaminação ocasionarão a reprovação da amostra e da proposta) - **Quantidade mínima de amostra a ser entregue: 01 (um) quilograma.**

4.6. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência e Edital.

4.7. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.8. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 05 (cinco) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

Subcontratação

4.9. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.10. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, uma vez que:

- a) Não há complexidade e vultuosidade na presente licitação, não comprometendo o cumprimento das obrigações;
- b) A onerosidade em torno da própria exigência de garantia, como regra, representa um valor que seria agregado às propostas dos licitantes, o que equivale dizer que os custos dessa exigência seriam repassados à própria Administração contratante. Portanto, essa exigência vai de encontro à economicidade da contratação.
- c) Por fim, a exigência da garantia, por conta desses fatores, pode representar diminuição do universo de interessados e ao caráter competitivo do certame.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos itens obedece ao cronograma elaborado pela Unidade de Alimentação e Nutrição do Campus Petrolina Zona rural, contados da Ordem de Fornecimento, conforme disposições a seguir:

N.º do Item na Chamada	Produtos	Quantidade	Local de Entrega	Periodicidade de Entrega (Semanal/Quinzenal/Mensal)
01	Alface Lisa (Kg)	800	Unidade de Alimentação e Nutrição - Campus Petrolina Zona Rural	Semanal
02	Banana Prata (Kg)	3.797	Unidade de Alimentação e Nutrição - Campus Petrolina Zona Rural	Quinzenal / Semanal
03	Batata Doce (Kg)	968	Unidade de Alimentação e Nutrição - Campus Petrolina Zona Rural	Quinzenal
04	Beterraba (Kg)	550	Unidade de Alimentação e Nutrição - Campus Petrolina Zona Rural	Quinzenal
05	Bolo de Trigo (Kg)	363	Unidade de Alimentação e Nutrição - Campus Petrolina Zona Rural	Quinzenal
06	Carne caprina (Kg)	2.860	Agroindústria - Campus Petrolina Zona Rural	Mensal
07	Cebola (Kg)	1.525	Unidade de Alimentação e Nutrição - Campus Petrolina Zona Rural	Semanal
08	Cenoura (Kg)	440	Unidade de Alimentação e Nutrição - Campus Petrolina Zona Rural	Quinzenal
09	Feijão Verde (Kg)	1.320	Unidade de Alimentação e Nutrição - Campus Petrolina Zona Rural	Quinzenal
10	Feijão de Corda (Kg)	1.320	Unidade de Alimentação e Nutrição - Campus Petrolina Zona Rural	Quinzenal
11	Goiaba vermelha (Kg)	1.815	Unidade de Alimentação e Nutrição - Campus Petrolina Zona Rural	Quinzenal / Semanal
12	Iogurte Natural Integral (Unidade - 120g)	2.420	Agroindústria - Campus Petrolina Zona Rural	Quinzenal
13	Mandioca sem casca (Kg)	1.120	Unidade de Alimentação e Nutrição - Campus Petrolina Zona Rural	Quinzenal
14	Mamão formosa (Kg)	594	Unidade de Alimentação e Nutrição - Campus Petrolina Zona Rural	Quinzenal

15	Manga Palmer (Kg)	2.420	Unidade de Alimentação e Nutrição - Campus Petrolina Zona Rural	Quinzenal / Semanal
16	Melancia (Kg)	6.292	Unidade de Alimentação e Nutrição - Campus Petrolina Zona Rural	Quinzenal / Semanal
17	Melão (Kg)	4.503	Unidade de Alimentação e Nutrição - Campus Petrolina Zona Rural	Quinzenal / Semanal
18	Pão caseiro (Unidade - 50g)	4.620	Unidade de Alimentação e Nutrição - Campus Petrolina Zona Rural	Quinzenal
19	Polpa de acerola (Kg)	242	Agroindústria - Campus Petrolina Zona Rural	Mensal
20	Polpa de goiaba (Kg)	231	Agroindústria - Campus Petrolina Zona Rural	Mensal

5.2. O Contratante reserva-se o direito de realizar alterações nas Frações de Entrega estabelecidas neste instrumento, a fim de adequar-se às variações na demanda. Qualquer alteração será comunicada ao Contratado com antecedência, garantindo que ambas as partes estejam cientes das mudanças. As alterações serão feitas de forma razoável e de acordo com as necessidades do Contratante.

5.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o fornecedor deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.4. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

Unidade: IFSertãoPE – Campus Petrolina Zona Rural

Endereço: Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN - BR 235, S/Nº, Km 22, Projeto Senador Nilo Coelho - N4, Zona Rural.

Cidade: Petrolina - PE

5.5. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a metade do prazo total recomendado pelo fabricante

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, Lei nº 11.947/2009, Resolução FNDE n.º 04/2026 e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

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

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

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

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o

representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão 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);

6.7.3. 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).

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

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

Fiscalização Administrativa

6.8. 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).

6.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

6.9. 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).

6.10. 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).

6.11. 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).

6.12. 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).

6.13. 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).

6.14. 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).

6.15. 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.

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 Edital da Chamada Pública e no Projeto de Venda aceito.

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 Edital da Chamada Pública e no Projeto de Venda aceito, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até **5 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado de recebimento.

7.4. 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.

7.5. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.6. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de **10 (dez) dias úteis** para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME n.º 77/2022.

7.7. 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 n.º 14.133, de 2021.

7.8. 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:

7.8.1. o prazo de validade;

7.8.2. a data da emissão;

7.8.3. o período respectivo de execução do contrato;

7.8.4. o valor a pagar; e

7.8.5. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.9. 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;

7.10. 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 n.º 14.133, de 2021.

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

7.12. Constatando-se, 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.

7.13. 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.

7.14. 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.

7.14.1. 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.

Prazo de pagamento

7.15. 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 n.º 77, de 2022.

7.16. 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 de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

7.19.1. 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.

7.20. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar n.º

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.

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

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Chamada Pública e posterior dispensa de licitação nos termos da Lei nº 11.947/2009 e Resolução FNDE n.º 04/2026, bem como da aplicação subsidiária da Lei n.º 14.133/2021.

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será conforme o previsto no Item denominado (**"ENTREGA DOS ALIMENTOS"**) do Edital da Chamada Pública.

9. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 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.

9.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações 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 14.133/2021)

II. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021);

IV. **Multa:**

(1) Moratória de **0,5% (cinco décimos por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30 (trinta) dias**;

(2) Moratória de **0,07% (sete centésimos por cento)** do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de **2% (dois por cento)**, pela inobservância do prazo fixado para apresentação ou suplementação.

(a) O atraso superior a **60 (sessenta) 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 n. 14.133, de 2021.

(3) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de **15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento)** do valor do Contrato.

(4) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de **10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento)** do valor do Contrato.

(5) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de **1,0% (um por cento) a 30% (trinta por cento)** do valor do Contrato.

(6) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de **0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento)** do valor do Contrato.

(7) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de **0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento)** do valor do Contrato.

9.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.4. Todas as sanções previstas neste Termo poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.4.1. 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, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **75 (setenta e cinco) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

9.5. 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 n.º 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

9.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

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

9.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei n.º 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei n.º 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).

9.8. 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, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.9. O 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, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.10. 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 n.º 14.133/21.

9.11. 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.

10. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

10.1. O contrato se extinguirá quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

10.2. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

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

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

10.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.3.3. Indenizações e multas.

10.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

10.5. O contrato poderá ser extinto:

10.5.1. caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação no processo de contratação direta ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021);

10.5.2. caso se constate que a pessoa jurídica contratada possui administrador ou sócio com poder de direção, familiar de detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação ou de autoridade a ele hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante (art. 3º, § 3º, do Decreto n.º 7.203, de 4 de junho de 2010).

11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 361.756,59 (trezentos e sessenta e um mil setecentos e cinquenta e seis reais e cinquenta e nove centavos)**, conforme custos unitários presentes na tabela que compõe o Item 1.1 deste termo de referência.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos provenientes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE.

12.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I - Gestão/Unidade: 26430/158278
- II - Fonte de Recursos: 1133000000
- III - Programa de Trabalho: 230446
- IV - Elemento de Despesa: 33903200
- V - Plano Interno: CFF53M9601N / JFF53B9601J

Petrolina, 18 de outubro de 2026

(assinado eletronicamente)

Adilson José da Silva

Membro da Comissão da Chamada PNAE
Campus Petrolina Zona Rural

(assinado eletronicamente)

Alberto Bruno Alves Bispo dos Santos Yamamoto

Membro da Comissão da Chamada PNAE
Campus Petrolina Zona Rural

(assinado eletronicamente)

Fernando Rodrigues Borges

Membro da Comissão da Chamada PNAE
Campus Petrolina Zona Rural

(assinado eletronicamente)

Gilson Alves do Nascimento

Membro da Comissão da Chamada PNAE
Campus Petrolina Zona Rural

(assinado eletronicamente)

Reginaldo Batista Souza do Nascimento

APROVAÇÃO

APROVO o presente Termo de Referência cuja finalidade é subsidiar a Chamada Pública com as informações necessárias à participação de interessados no certame para Aquisição de gêneros alimentícios de pronto fornecimento para atendimento ao programa nacional de alimentação escolar – PNAE, que atenderá ao Campus Petrolina Zona Rural do IFSertãoPE.

(assinado eletronicamente)

Vitor Prates Lorenzo

Diretor(a)-Geral

Campus Petrolina Zona Rural



Documento assinado eletronicamente por **Fernando Rodrigues Borges, Chefe de Departamento**, em 18/10/2026, às 14:53, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Gilson Alves do Nascimento, COZINHEIRO**, em 19/10/2026, às 16:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Adilson Jose da Silva, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 19/10/2026, às 20:59, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Reginaldo Batista Souza do Nascimento, COZINHEIRO**, em 20/10/2026, às 07:32, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Alberto Bruno Alves Bispo dos Santos, Diretor(a)**, em 20/10/2026, às 09:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Vitor Prates Lorenzo, Diretor(a) Geral**, em 20/10/2026, às 13:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ifsertao-pe.edu.br/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0284780** e o código CRC **D7D9B31D**.

