



**CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025**  
 (Processo Administrativo n.º 23041.042133/2025-39)

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO**

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae, conforme especificações e condições a seguir:

Item	Produto	CATMAT*	Unidade	Qnt.	Preço de Aquisição (R\$)	
					Valor unitário	Valor total
<b>FRUTAS</b>						
1	<b>ABACAXI IN NATURA</b> , tamanho médio, de coloração amarelo esverdeada, firme, livre de danos físicos, insetos e sujidades. Grau de amadurecimento apropriado para consumo.	274411	Kg	475,2	R\$ 6,65	R\$ 3.160,08
2	<b>BANANA PRATA IN NATURA</b> , fruto alongado, de casca lisa e tenra, coloração amarelada podendo apresentar pontinhos marrons, sem partes amassadas e estragadas. Grau de amadurecimento apropriado para consumo.	464381	Kg	237,6	R\$ 7,46	R\$ 1.772,50
3	<b>GOIABA IN NATURA</b> , tamanho médio a grande, casca de coloração verde-amarelada, lisa, suculenta, sem amassados e partes estragadas. Grau de amadurecimento ideal para consumo.	464392	Kg	142,56	R\$ 6,83	R\$ 973,68
4	<b>MELÃO IN NATURA</b> , tamanho médio, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido. Sem partes apodrecidas e com grau de amadurecimento apropriado para consumo.	464422	Kg	475,2	R\$ 6,67	R\$ 3.169,58
<b>LEGUMES E HORTALIÇAS</b>						
5	<b>ALFACE CRESPA</b> , fresca, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida, sem material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, parasitos e larvas, sem danos provocados pelo manuseio ou transporte.	463832	Kg	285,12	R\$ 11,33	R\$ 3.230,41
6	<b>COUVE FOLHA, TIPO MANTEIGA</b> , in natura, sem material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, parasitos e larvas, sem danos provocados pelo manuseio ou transporte.	263822	Kg	285,12	R\$ 11,33	R\$ 3.230,41
7	<b>COENTRO</b> , Folhas verdes, fresca, sem traços de descoloração, integros e firmes, isentos de sujidades ou corpo	463876	Kg	28,51	R\$ 11,33	R\$ 323,04

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Alagoas**  
**Campus Penedo**

	estranhos					
8	<b>CEBOLINHA</b> , comum, limpa, tenra, com raiz, com coloração uniforme, com sabor e odor característico a cada variedade. Sem podridão, sem partes secas, murchas ou queimadas por sol ou frio. Bem desenvolvida.	463878	Kg	<b>28,51</b>	R\$ 11,33	R\$ 323,04
9	<b>MAXIXE</b> , Tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, isentos de sujidades ou corpo estranhos.	609439	Kg	<b>95,04</b>	R\$ 9,17	R\$ 871,52
10	<b>PEPINO</b> verde, in natura, novo, sem amassados, sem manchas ou furos.	463796	Kg	<b>118,8</b>	R\$ 6,83	R\$ 811,40
11	<b>QUIABO</b> , Tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, isentos de sujidades ou corpo estranhos.	609440	Kg	<b>94,04</b>	R\$ 9,00	R\$ 855,36
12	<b>TOMATE</b> , vermelho paulista, graúdo, in natura, 1ª qualidade, sem machucados, sem furos, firmes. Maduro.	468806	Kg	<b>249,48</b>	R\$ 6,00	R\$ 1.496,88
13	<b>BOLO CASEIRO</b> , produzido de forma artesanal, com ingredientes naturais, majoritariamente da agricultura familiar, sem adição de gordura trans, conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. É proibido o uso de margarina ou qualquer gordura vegetal hidrogenada no preparo. Deve-se utilizar preferencialmente óleo vegetal (como óleo de soja, milho, girassol) ou manteiga (origem animal) como fonte de gordura. Sabores diversos (simples, chocolate, mesclado, amendoim, laranja, cenoura, milho, banana, maracujá, entre outros), de acordo com solicitação da Instituição. Deve ser preparado no dia da entrega ou, no máximo, no dia anterior, com validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega. Devem ser embalados individualmente, em embalagem resistente, contendo 1 unidade de 1 Kg, sem resquícios da umidade do vapor gerado pela alta temperatura dos bolos. Na etiqueta da embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produtor/associação, ingredientes, data de fabricação e validade.	308248	Kg	<b>237,6</b>	R\$ 29,35	R\$ 6.973,56
14	<b>ESFIHA DE MACAXEIRA RECHEADA</b> , produto de primeira qualidade, produzido de forma artesanal, com ingredientes naturais, majoritariamente da agricultura familiar, sem adição de gordura trans, conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos produtos	-	Unidade de 100g	<b>2376</b>	R\$ 6,97	R\$ 16.560,72

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Alagoas**  
**Campus Penedo**

	industrializados. Recheio de carne moída ou frango, de acordo com solicitação da Instituição. É proibido o uso de margarina ou qualquer gordura vegetal hidrogenada no preparo. Deve-se utilizar preferencialmente óleo vegetal (como óleo de soja, milho, girassol) ou manteiga (origem animal) como fonte de gordura. Deve apresentar garantia de higiene, cheiro, consistência e aspectos sensoriais característicos do produto. Deve ser preparada no dia da entrega ou, no máximo, a massa da esfiha poderá ser produzido no dia anterior e o recheio preparado e adicionado à massa da esfiha somente próximo ao horário de entrega na Instituição, com validade mínima de 03 (três) dias a partir da data da entrega. Devem ser embalados individualmente, contendo 1 unidade de 100g, sem resquícios da umidade do vapor gerado pela temperatura. Na etiqueta da embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produtor/associação, ingredientes, data de fabricação e validade.					
15	<b>PÃO DE MACAXEIRA RECHEADO</b> , produto de primeira qualidade, produzido de forma artesanal, com ingredientes naturais, majoritariamente da agricultura familiar, sem adição de gordura trans, conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Recheio de frango ou carne moída, de acordo com solicitação da Instituição. É proibido o uso de margarina ou qualquer gordura vegetal hidrogenada no preparo. Deve-se utilizar preferencialmente óleo vegetal (como óleo de soja, milho, girassol) ou manteiga (origem animal) como fonte de gordura. Deve apresentar garantia de higiene, cheiro, consistência e aspectos sensoriais característicos do produto. Deve ser preparado no dia da entrega ou, no máximo, o pão poderá ser produzido no dia anterior e o recheio preparado e adicionado ao pão somente próximo ao horário de entrega na Instituição, com validade mínima de 03 (três) dias a partir da data da entrega. Devem ser embalados individualmente, contendo 1 unidade de 100g, sem resquícios da umidade do vapor gerado pela temperatura. Na etiqueta da embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produtor/associação, ingredientes, data de fabricação e validade.	-	Unidade de 100g	2376	R\$ 5,50	R\$ 13.068,00
16	<b>PIZZA, TIPO BROTIÑHO, COM MASSA DE INHAME</b> , produto de primeira	-	Unidade de 100g	2376	R\$ 6,67	R\$ 15.847,92

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Alagoas**  
**Campus Penedo**

qualidade, produzido de forma artesanal, com ingredientes naturais, majoritariamente da agricultura familiar, sem adição de gordura trans, conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Recheio de frango e queijo ou queijo e tomate, de acordo com solicitação da Instituição. É proibido o uso de margarina ou qualquer gordura vegetal hidrogenada no preparo. Deve-se utilizar preferencialmente óleo vegetal (como óleo de soja, milho, girassol) ou manteiga (origem animal) como fonte de gordura. Deve apresentar garantia de higiene, cheiro, consistência e aspectos sensoriais característicos do produto. Deve ser preparado no dia da entrega ou, no máximo, no dia anterior, com validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega. Devem ser embalados individualmente, contendo 1 unidade de 100g, sem resquícios da umidade do vapor gerado pela temperatura. Na etiqueta da embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produtor/associação, ingredientes, data de fabricação e validade.					
<b>BEBIDAS</b>					
17	<b>ÁGUA DE COCO</b> "in natura", 100% natural, retirada diariamente do fruto devidamente higienizado e resfriado, com boa. Apresentação, <b>armazenada em garrafa hermeticamente fechada</b> . Validade máxima de 5 dias após entrega.	-	Litro	475,20	R\$ 12,67
					<b>TOTAL</b> R\$ 78.688,89

\* CATMAT é um catálogo para descrição e codificação de materiais. É utilizado apenas para fins de registro dos alimentos no sistema do governo federal.

1.1.1. Quanto ao preço de aquisição, sua definição baseia-se no §1º, art. 31, da Resolução CD/FNDE/MEC nº 06/2020, ou seja, o preço de aquisição deu-se através do preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, Priorizando-se, caso houvesse, instituições/entidades da Agricultura Familiar, acrescido dos insumos exigidos no edital de Chamada Pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros itens necessários para o fornecimento dos produtos.

1.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados a partir da assinatura do contrato, prorrogável na forma do art. 107, da Lei nº 14.133/2021.

## 2. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Alagoas**  
**Campus Penedo**

- 2.1. A Justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizadas em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:**

- 3.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

### **4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS**

- 4.1. Trata-se de aquisição de gêneros alimentícios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no Campus Penedo, mediante dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, conforme Art. 14, § 1º da Lei nº 11.947, de 16 de Junho de 2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

### **5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE**

- 5.1. Não incidem critérios de sustentabilidade na presente chamada pública, tendo em vista que a própria compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar já consiste em apoio ao desenvolvimento sustentável, conforme Art. 2º, inciso V da Lei nº 11.947, de 16 de Junho de 2009, e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

### **6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

- 6.1. Conforme art. 41 da Resolução CD/FNDE/MEC nº 06/2020 e artigo 17 da Lei nº. 14.133/2021, especialmente o disposto no inciso IV, que prevê, entre os procedimentos de compra e a verificação da conformidade de cada proposta com os requisitos do edital, o(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo no Campus Penedo, com sede na Rod. Eng. Joaquim Gonçalves - Dom Constantino, Penedo - AL, 57200-000, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, no horário das 08:00 h às 14:00 h, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, os quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em 03 (três) dias após o prazo da apresentação das amostras.

- 6.2. A verificação de amostras de produtos “in natura” é considerada desprovida de finalidade e utilidade, não podendo apresentar padrão permanente e uniforme destes produtos. De acordo com o TC-001517-989-14, a requisição das amostras tem fundamento no artigo 17 da Lei 14.133/2021, especialmente o disposto no inciso IV (citado anteriormente). No entanto, por razões bastante óbvias, a verificação de amostras de produtos “in natura” como frutas, verduras e legumes não tem um condão de oferecer à contratante uma apresentação fidedigna de um padrão permanente e uniforme de produção destes produtos, de forma que a requisição acaba por resultar desprovida de finalidade e utilidade. Por ocasião das aquisições, deverá o Campus Penedo verificar se os produtos fornecidos atendem as características e padrões mínimos de qualidade definidos no edital, e eventualmente recusar o recebimento dos insumos que se apresentarem em

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Alagoas**  
**Campus Penedo**

desconformidade com os parâmetros de aceitabilidade consignados no ato convocatório, bem como aplicar as sanções previstas na lei e no instrumento contratual, se cabíveis.

Nº	PRODUTO
1	BOLO CASEIRO
2	ESFIHA RECHEADA
3	PÃO RECHEADO
4	PIZZA, TIPO BROTINHO, COM MASSA DE INHAME

## 7. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

7.1. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios será definido na Ordem de Fornecimento conforme a complexidade dos gêneros, respeitando o cronograma estabelecido na tabela abaixo:

ITEM / DESCRIÇÃO	Quantidade Total	Quantidade estimada por entrega	Local da entrega	Periodicidade da entrega
<b>FRUTAS</b>				
<b>ABACAXI IN NATURA</b> , tamanho médio, de coloração amarelo esverdeada, firme, livre de danos físicos, insetos e sujidades. Grau de amadurecimento apropriado para consumo.	475,20 Kg	26 Kg	Campus Penedo	Semanal
<b>BANANA PRATA IN NATURA</b> , fruto alongado, de casca lisa e tenra, coloração amarelada podendo apresentar pontinhos marrons, sem partes amassadas e estragadas. Grau de amadurecimento apropriado para consumo.	237,60 Kg	40 Kg	Campus Penedo	Mensal
<b>GOIABA IN NATURA</b> , tamanho médio a grande, casca de coloração verde-amarelada, lisa, suculenta, sem amassados e partes estragadas. Grau de amadurecimento ideal para consumo.	142,56 Kg	24 Kg	Campus Penedo	Mensal
<b>MELÃO IN NATURA</b> , tamanho médio, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido. Sem partes apodrecidas e com grau de amadurecimento apropriado para consumo.	475,20 Kg	40 Kg	Campus Penedo	Quinzenal
<b>LEGUMES E HORTALIÇAS</b>				
<b>ALFACE CRESPA</b> , fresca, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida. sem material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, parasitos e larvas, <u>sem danos provocados pelo manuseio ou transporte.</u>	285,12 Kg	24 Kg	Campus Penedo	Quinzenal
<b>COUVE FOLHA, TIPO MANTEIGA</b> , in natura, sem material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, parasitos e larvas, sem danos provocados pelo manuseio ou transporte.	285,12 Kg	24 Kg	Campus Penedo	Quinzenal
<b>COENTRO</b> , Folhas verdes, fresca, sem traços de descoloração, integros e firmes, isentos de sujidades ou corpo estranhos	28,51 Kg	1 Kg	Campus Penedo	Semanal
<b>CEBOLINHA</b> , comum, limpa, tenra, com raiz, com coloração uniforme, com sabor e odor característico a	28,51 Kg	1 Kg	Campus Penedo	Semanal

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Alagoas**  
**Campus Penedo**

cada variedade. Sem podridão, sem partes secas, murchas ou queimadas por sol ou frio. Bem desenvolvida.				
<b>MAXIXE</b> , Tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, isentos de sujidades ou corpo estranhos.	<b>95,04 Kg</b>	<b>16 Kg</b>	Campus Penedo	Mensal
<b>PEPINO</b> verde, in natura, novo, sem amassados, sem manchas ou furos.	<b>118,80 Kg</b>	<b>10 Kg</b>	Campus Penedo	Quinzenal
<b>QUIABO</b> , Tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, isentos de sujidades ou corpo estranhos.	<b>95,04 Kg</b>	<b>16 Kg</b>	Campus Penedo	Mensal
<b>TOMATE</b> , vermelho paulista, graúdo, in natura, 1ª qualidade, sem machucados, sem furos, firmes. Maduro	<b>249,48 Kg</b>	<b>10 Kg</b>	Campus Penedo	Semanal
<b>MASSAS</b>				
<b>BOLO CASEIRO</b> , produzido de forma artesanal, com ingredientes naturais, majoritariamente da agricultura familiar, sem adição de gordura trans, conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos produtos industrializados  É proibido o uso de margarina ou qualquer gordura vegetal hidrogenada no preparo. Deve-se utilizar preferencialmente óleo vegetal (como óleo de soja, milho, girassol) ou manteiga (origem animal) como fonte de gordura. Sabores diversos (simples, chocolate, mesclado, amendoim, laranja, cenoura, milho, banana, maracujá, entre outros), de acordo com solicitação da Instituição. Deve ser preparado no dia da entrega ou, no máximo, no dia anterior, com validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega. Devem ser embalados individualmente, em embalagem resistente, contendo 1 unidade de 1 Kg, sem resquícios da umidade do vapor gerado pela alta temperatura dos bolos. Na etiqueta da embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produtor/associação, ingredientes, data de fabricação e validade.	<b>237,60 Kg</b>	<b>40 Kg</b>	Campus Penedo	Mensal
<b>ESFIHA DE MACAXEIRA RECHEADA</b> , produto de primeira qualidade, produzido de forma artesanal, com ingredientes naturais, majoritariamente da agricultura familiar, sem adição de gordura trans, conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Recheio de carne moída ou frango, de acordo com solicitação da Instituição. É proibido o uso de margarina ou qualquer gordura vegetal hidrogenada no preparo. Deve-se utilizar preferencialmente óleo vegetal (como óleo de soja, milho, girassol) ou manteiga (origem animal) como fonte de gordura. Deve apresentar garantia de higiene, cheiro, consistência e aspectos sensoriais característicos do produto. Deve ser preparada no dia da entrega ou, no máximo, a massa da esfiha poderá ser produzido no dia anterior e o recheio preparado e adicionado à massa da esfiha somente próximo ao horário de entrega na Instituição, com validade mínima de 03 (três) dias a partir da data da entrega. Devem ser embalados individualmente, contendo 1 unidade de 100g, sem resquícios da umidade do vapor gerado pela temperatura. Na etiqueta da embalagem deve conter as seguintes informações: nome do	<b>2376 unidades</b>	<b>396 unidades</b>	Campus Penedo	Mensal

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Alagoas**  
**Campus Penedo**

produtor/associação, ingredientes, data de fabricação e validade.				
<b>PÃO DE MACAXEIRA RECHEADO</b> , produto de primeira qualidade, produzido de forma artesanal, com ingredientes naturais, majoritariamente da agricultura familiar, sem adição de gordura trans, conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Recheio de frango ou carne moída, de acordo com solicitação da Instituição. É proibido o uso de margarina ou qualquer gordura vegetal hidrogenada no preparo. Deve-se utilizar preferencialmente óleo vegetal (como óleo de soja, milho, girassol) ou manteiga (origem animal) como fonte de gordura. Deve apresentar garantia de higiene, cheiro, consistência e aspectos sensoriais característicos do produto. Deve ser preparado no dia da entrega ou, no máximo, o pão poderá ser produzido no dia anterior e o recheio preparado e adicionado ao pão somente próximo ao horário de entrega na Instituição, com validade mínima de 03 (três) dias a partir da data da entrega. Devem ser embalados individualmente, contendo 1 unidade de 100g, sem resquícios da umidade do vapor gerado pela temperatura. Na etiqueta da embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produtor/associação, ingredientes, data de fabricação e validade.	2376 unidades	396 unidades	Campus Penedo	Mensal
<b>PIZZA, TIPO BROTINHO, COM MASSA DE INHAME</b> , produto de primeira qualidade, produzido de forma artesanal, com ingredientes naturais, majoritariamente da agricultura familiar, sem adição de gordura trans, conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos produtos industrializados. Recheio de frango e queijo ou queijo e tomate, de acordo com solicitação da Instituição. É proibido o uso de margarina ou qualquer gordura vegetal hidrogenada no preparo. Deve-se utilizar preferencialmente óleo vegetal (como óleo de soja, milho, girassol) ou manteiga (origem animal) como fonte de gordura. Deve apresentar garantia de higiene, cheiro, consistência e aspectos sensoriais característicos do produto. Deve ser preparado no dia da entrega ou, no máximo, no dia anterior, com validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega. Devem ser embalados individualmente, contendo 1 unidade de 100g, sem resquícios da umidade do vapor gerado pela temperatura. Na etiqueta da embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produtor/associação, ingredientes, data de fabricação e validade.	2376 unidades	396 unidades	Campus Penedo	Mensal
<b>BEBIDAS</b>				
<b>ÁGUA DE COCO</b> "in natura", 100% natural, retirada diariamente do fruto devidamente higienizado e resfriado, com boa. Apresentação, <b>armazenada em garrafa hermeticamente fechada</b> . Validade máxima de 5 dias após entregue.	475,20	79 litros	Campus Penedo	Mensal

7.2. A programação das entregas dos gêneros alimentícios acima mencionados **considerou 6,0 (seis) meses letivos**, tendo em vista que o campus Penedo está, atualmente, com contratos vigentes para a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar.

Diante disso, a aquisição dos alimentos da presente Chamada Pública está com previsão para o início do fornecimento a partir de dezembro de 2025.

- 7.3. A convocação do fornecedor pelo Campus Penedo poderá ser por telefone ou e-mail e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observado o cronograma de entrega constante neste Termo de Referência.
- 7.4. 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 pelo responsável técnico nutricionista do Campus.
- 7.5. Os quantitativos estimados por entrega são meras previsões, portanto, essas quantidades poderão ser alteradas conforme necessidade, desde que não causem ônus, não previstos neste Termo de Referência, aos fornecedores.
  - 7.5.1. Em períodos antecedentes às férias e durante eventos acadêmicos, o quantitativo estimado para entrega poderá ser reduzido significativamente, devido a menor presença dos estudantes no campus Penedo.
- 7.6. As instituições contratadas deverão fornecer os produtos de acordo com a solicitação da Contratante, mediante apresentação da Ordem de Fornecimento correspondente.
- 7.7. Cada Ordem de Fornecimento conterá:
  - a) Data de emissão;
  - b) Quantidade do(s) produto(s);
  - c) Valor unitário e valor total;
  - d) Informações complementares, caso necessário;
  - e) Carimbo e assinatura do solicitante ou assinatura digital.
- 7.8. As Ordens de Fornecimento serão enviadas ao fornecedor através de e-mail.
- 7.9. 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.
- 7.10. O transporte a ser utilizado no fornecimento dos gêneros alimentícios deverá cumprir as normas regulamentares da Vigilância Sanitária.
- 7.11. Diante de qualquer intercorrência por ocasião das entregas, a Contratada deverá comunicar imediatamente ao Setor de Alimentação e Nutrição Escolar (Sane), para conhecimento e providências.

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
Ministério da Educação  
Instituto Federal de Alagoas  
Campus Penedo

- 7.12. Caso quantidade e/ou qualidade dos produtos entregues não corresponda(m) ao exigido na respectiva Ordem de Fornecimento, a remessa será devolvida total ou parcialmente à fornecedora, para que esta, no prazo máximo de 24 horas, faça a devida substituição, sem ônus para a Contratante, sob pena de aplicação de multa diária ou rescisão do contrato, a critério da Administração
- 7.12.1. A recusa ou omissão na retirada do(s) gênero(s) alimentício(s) considerado(s) imprestável(is) poderá sujeitar o fornecedor a sanções administrativas; bem como implicará em imediata transferência, não onerosa, de propriedade dos referidos gêneros em favor da unidade de ensino contratante, podendo então, a administração pública dispor dos itens de consumo como melhor lhe convier.
- 7.13. Todo fornecimento deverá vir acompanhado da nota fiscal contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.
- 7.14. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.
- 7.15. Os alimentos deverão ser entregues em data e horário previamente comunicado pelo Setor de Nutrição.
- 7.16. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução da oferta de alimentação dos estudantes, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

## **8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

### 8.1. São obrigações da Contratante:

- 8.1.1. Receber os gêneros alimentícios no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 8.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos gêneros alimentícios recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 8.1.3. Comunicar à Contratada, por telefone, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no gênero alimentício fornecido, para que seja substituído. Caso não haja substituição, far-se-á a notificação por escrito e sujeição às sanções previstas nesta contratação.
- 8.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

- 8.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do gênero alimentício, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

- 9.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
  - 9.1.1. Efetuar a entrega dos gêneros alimentícios em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal;
  - 9.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes dos gêneros alimentícios, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
  - 9.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o gênero alimentício com avarias ou defeitos;
  - 9.1.4. Comunicar à Contratante, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
  - 9.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública;
  - 9.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
- 9.2. É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

## **10. DA SUBCONTRATAÇÃO**

- 10.1. Não será admitida a subcontratação do objeto desta Chamada Pública.

## **11. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO:**

- 11.1. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133, de 2021, será designado representante para

acompanhar e fiscalizar a entrega dos gêneros alimentícios, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

- 11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em correspondência da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 169 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 11.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## **12. DO PAGAMENTO:**

- 12.1. O pagamento será realizado até 30 dias após a última entrega do mês, através da abertura de processo administrativo, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.
- 12.2. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF ou solicitar a entrega da documentação de habilitação atualizada para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 12.2.1. Constatando-se, junto ao SICAF ou mediante solicitação e análise da documentação fornecida pela contratada, a situação de irregularidade da Contratada, 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 da Contratante.
- 12.3. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da Contratada, 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.

- 12.4. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.
- 12.5. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a Contratada não regularize sua documentação de habilitação.
- 12.6. Será rescindido o contrato em execução com a Contratada inadimplente com a documentação de habilitação, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da Contratante.
- 12.7. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável em cada caso.
- 12.8. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:
  - 12.8.1. Multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

### **13. DO REAJUSTE**

- 13.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
- 13.2. Em face da constante variação dos preços dos alimentos e buscando manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, fundado nos art. 37, XXI, da Constituição Federal de 1988 e no art. 104, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, os preços poderão ser reequilibrados a cada seis meses pela Contratante, para mais ou para menos, utilizando-se a pesquisa de mercado, conforme estabelecido nos 27 e seguintes da Resolução CD/FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020, evitando-se a sazonalidade dos produtos e desde que os preços variem em pelo menos 30% (trinta por cento) do valor contratado.
- 13.3. A Contratada poderá solicitar o reajuste fora dos parâmetros estabelecidos acima, desde que devidamente comprovada a variação dos custos e solicitado formalmente.
- 13.4. O reajuste será realizado por apostilamento.

### **14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

- 14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

## 15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 15.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133, de 2021 a Contratada que não executar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação; ensejar o retardamento da execução do objeto; fraudar na execução do contrato; comportar-se de modo inidôneo; cometer fraude fiscal; ou não mantiver a proposta;
- 15.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações acima discriminadas ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
  - 15.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
  - 15.2.2. Multa moratória de até 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;
  - 15.2.3. Multa compensatória de até 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
  - 15.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
  - 15.2.5. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
  - 15.2.6. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
  - 15.2.7. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados e após decorrido o prazo da penalidade de suspensão do subitem anterior;
- 15.3. A recusa injustificada da Adjudicatária em assinar o Contrato, após devidamente convocada, dentro do prazo estabelecido pela Administração, equivale à inexecução total do contrato, sujeitando-a às penalidades acima estabelecidas.
- 15.4. Também fica sujeita às penalidades do art. 156, III e IV da Lei nº 14.133, de 2021, a Contratada que:
  - 15.4.1. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

- 15.4.2. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 15.4.3. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 15.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 15.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 15.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
  - 15.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 15.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 15.9. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

## **16. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR;**

- 16.1. As exigências de habilitação e seleção do fornecedor são as previstas nos arts. 34, 35 e 36 da Resolução CD/FNDE/MEC nº 06, de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução CD/FNDE/MEC nº 20, de 02 de dezembro de 2020, conforme disciplinado no Edital.

## **17. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS:**

- 17.1. O custo estimado da contratação é de em **R\$ 78.688,89** (setenta e oito mil, seiscentos e oitenta e oito reais e oitenta e nove centavos)

## **18. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:**

- 18.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), na dotação abaixo discriminada:

Natureza de Despesa: 339032

Programa de Trabalho Resumido (PTRES): 169949

Fonte do Recurso: 0113150072

Unidade de Gestão Responsável (UGR): 154759

Plano Interno (PI): CCF53M9601N

## **19. DAS ASSINATURAS**

Declaro que sou solicitante direto da aquisição elencada no presente Termo de Referência, colocando-me à disposição para quaisquer esclarecimentos acerca dos aspectos técnicos e/ou de uso que envolvem a descrição da mesma. Em tempo, certifico que o documento traz os conteúdos previstos na Lei nº 11.947, de 16 de Junho de 2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE e atesto a veracidade das informações relativas à necessidade, finalidade e estimativa da aquisição requerida.

---

**Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar /  
Coordenação de Assistência Estudantil**

Declaro que o presente Termo de Referência está de acordo com a legislação vigente que rege a matéria.

---

**Coordenação de Suprimentos**

Ratifico a necessidade, oportunidade e conveniência da contratação dos serviços requisitados no presente Termo de Referência, assim como a adequação do mesmo aos ditames legais.

---

**Diretoria de Administração**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Alagoas**  
**Campus Penedo**

Declaro que estou de acordo com todas as informações prestadas nas declarações e assinaturas acima, ao tempo em que APROVO o presente Termo de Referência.

---

**Direção-Geral**

Penedo, 28 de outubro de 2025.



---

Emitido em 29/10/2025

**TERMO DE REFERÊNCIA Nº 15/2025 - PEN-DEPADM (11.08.03)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 31/10/2025 09:33 )*

ITALO ALVES HIGINO  
TECNICO DE TECNOLOGIA DA INFORMACAO  
CPEN-CINFRA (11.08.03.01)  
Matrícula: 3371527

*(Assinado digitalmente em 31/10/2025 10:00 )*

KAREN PRICYLA CRUZ SANTOS  
NUTRICIONISTA-HABILITACAO  
CPEN-CAE (11.08.02.21)  
Matrícula: 1201031

*(Assinado digitalmente em 29/10/2025 17:42 )*

LUZIA CHRISTINA BORGES DE JESUS  
NUTRICIONISTA-HABILITACAO  
PROEN-ATCANE (11.01.02.08.01.01.01)  
Matrícula: 3311810

*(Assinado digitalmente em 04/11/2025 14:45 )*

MAIRA MARQUES DOS SANTOS GOMES  
COORDENADOR (FG-01, FG-02, FG-03, FG-04) - TITULAR  
CPEN-CAE (11.08.02.21)  
Matrícula: 3123949

*(Assinado digitalmente em 29/10/2025 13:17 )*

RUBENIA MABIA DA SILVA BARBOSA  
COORDENADOR (FG-01, FG-02, FG-03, FG-04) - TITULAR  
PEN-CSUP (11.08.03.04)  
Matrícula: 983715

*(Assinado digitalmente em 29/10/2025 11:23 )*

TATIANE APARECIDA SANTOS NASCIMENTO  
CHEFE DE DEPARTAMENTO - TITULAR  
PEN-DEPADM (11.08.03)  
Matrícula: 2126348

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ifal.edu.br/documentos/> informando seu número: **15**, ano: **2025**, tipo: **TERMO DE REFERÊNCIA**, data de emissão: **29/10/2025** e o código de verificação: **528928b865**