TERMO DE REFERÊNCIA

O presente Termo de Referência destina-se a estabelecer normas relativas à aquisição de materiais e serviços para projetos, bem como subsidiar as empresas interessadas na elaboração de suas propostas. O presente termo rege-se pelo Decreto nº 8.241, de 21/05/2014, aplicando-se subsidiariamente as disposições da Lei nº 14.133/21.

1. DO OBJETO

1.1 Contratação de empresa para o fornecimento de Kits Lanche e de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, nos quantitativos e nas especificações do item 4, destinados ao atendimento das crianças inscritas nas Cuidotecas do projeto Mulheres Mil + Cuidados, a ser executado na parceria entre o Instituto Federal de Roraima – IFRR e a Fundação de Apoio ao Instituto Federal do Ceará (FAIFCE), conforme Contrato nº 27/2026.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 Trata-se da necessidade de contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de Kit lanches e produtos de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atender as crianças inscritas no projeto denominado “Cuidotecas” que será executado no Instituto Federal de Roraima – IFRR em três campi: Campus Avançado do Bonfim, Campus Amajarí, e Campus Boa Vista Zona Oeste.

2.2 Após o chamamento público realizado pelo MEC, o IFRR foi selecionado para realizar a oferta de cursos de qualificação profissional no âmbito do projeto Mulheres Mil + Cuidados, que inclui em suas diretrizes a implementação de “Cuidotecas”, que são espaço de cuidados para crianças em período que excede a jornada escolar.

2.3 Os espaços, além de equipados com materiais lúdicos e de descanso, fornecerão diariamente lanches às crianças atendidas nas Cuidotecas, que são filhos(as) e dependents dos(as) discentes inscritos(as) nos cursos de qualificação profissional do projeto Mulheres Mil + Cuidados.

2.4 O objetivo é proporcionar um espaço de acolhimento para 270 (duzentos e setenta) crianças de 3 (três) a 12 (doze) anos, inscritas nas cuidotecas do IFRR nas três unidades. As crianças terão acesso a itens de higiene pessoal, materiais educativos e lúdicos, lanches e acompanhamento pedagógico durante a execução do programa.

3. REQUISITOS MÍNIMOS DE QUALIFICAÇÃO

3.1 Habilitação jurídica

3.1.1 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

3.1.2 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

3.1.3 Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a

filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;
3.1.4 Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
3.1.5 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
3.1.6 Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da Assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
3.1.7 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
3.2 Habilitação fiscal, social e trabalhista
3.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
3.2.2 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
3.2.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
3.2.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
3.2.5 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
3.2.6 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
3.2.7 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
3.2.8 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n.123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

4. ESPECIFICAÇÃO

4.1 itens da contratação:

Item	Objeto	Descrição	QTD
1	Kit Lanche	Kit individual composto por: Kit individual composto por: 1 Achocolatado (Bebida láctea UHT, sabor chocolate, pronta para o consumo. Produto obtido a partir da mistura de leite e/ou derivados lácteos com adição de cacau em pó e açúcar. Entre 180 ml e 200 ml, porção adequada ao consumo infantil individual) Prazo de validade	4.000

		mínimo de 120 dias 1 Iogurte (Iogurte parcialmente desnatado ou bebida láctea fermentada, sabor morango, maçã ou frutas sortidas, pronta para consumo.Entre 100 g/ml e 170 g/m. Embalagem anatômica com gargalo afunilado e base estável, projetada para fácil empunhadura pelas crianças sem risco de deformar ou derramar o conteúdo involuntariamente ao apertar. Mecanismo de Abertura: Sistema de abertura por tampa rosqueável de fácil torção com lacre inviolável ou selo de alumínio com aba sobressalente (pull-tab) para puxar sem esforço.) Prazo de validade mínimo de 30 a 45 dias 1 Suco de Caixinha (suco ou néctar de fruta pronto para o consumo, obtido a partir de suco/polpa de fruta reconstituída - sabores variados, tais como: uva, morango, caju, goiaba ou laranja. Entre 180 ml e 200 ml. Formato retangular "brick" compacto e firme, de fácil empunhadura para mãos pequenas, minimizando o risco de derramamento ao apertar a caixinha. Dispositivo de Consumo: Acompanhado obrigatoriamente de canudo plástico flexível articulado ou biodegradável rígido. Prazo de validade de, no mínimo, 120 dias 2 Biscoito salgado (tipo cream cracker, água e sal, ou biscoito de polvilho assado) Embalagem individual selada (sachê / flow- pack) em filme plástico flexível ou metalizado de alta barreira contra umidade e luz, entre 7g e 10g. Prazo de validade mínimo de 120 a 180 dias 1 Bolinho assado de massa macia e fofinha, sabor baunilha, chocolate, cenoura ou laranja, podendo ter recheio cremosa. Embalagem individual hermeticamente selada (sachê / flow-pack) em filme plástico flexível ou aluminizado de alta barreira contra umidade, ar e luz. Entre 30 g e 40 g. Prazo de validade mínimo de 90 a 120 dias	
2	Pão de forma	Pão de forma fatiado, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, gordura vegetal/óleo, fermento biológico e conservadores permitidos pela legislação vigente. 2 Pão de forma Acondicionamento: Embalagem Und 120 primária em saco plástico de polietileno atóxico, transparente, selado e resistente a rasgos. Peso Líquido: Pacote com 500g Prazo de validade mínimo de 10 dias.	120
3	Margarina	Margarina vegetal com sal, obtida por emulsificação de óleos/gorduras vegetais e água, adicionada de sal e aditivos permitidos pela legislação vigente, própria para consumo humano. composição e Teor de Lipídios: Margarina produzida a partir de óleos vegetais comestíveis, contendo teor mínimo de 60% de lipídios • specto Geral: Pastoso, homogêneo, de consistência 3 Margarina cremosa, fácil de espalhar em Und 30 temperatura ambiente, sem separação de fases (água e óleo) ou grumos. • Cor, Sabor e Odor: Cor amarelada característica, sabor e odor agradáveis e característicos do produto, isenta de sabor ou odor de mofo, ranço, azedo ou estranho. Peso Líquido: Pote de 250g Prazo de validade mínimo de 90 dias.	30

4.2 Os produtos perecíveis de origem láctea (iogurte e achocolatado) deverão ser transportados e mantidos sob refrigeração, na faixa de temperatura indicada pelo fabricante na rotulagem, em veículo com compartimento isotérmico ou refrigerado, desde a saída do estabelecimento até a entrega no local indicado, sendo recusado o produto recebido fora dessa faixa de temperatura.

4.3 Os produtos deverão ser fabricados por estabelecimentos regularizados perante o órgão sanitário competente (SIF, SIE ou SIM, para produtos de origem animal; Vigilância Sanitária, nos demais casos) e apresentar rotulagem em língua ortuguesa, em conformidade com a legislação da ANVISA e do MAPA, contendo, no mínimo: denominação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, declaração de alergênicos (RDC nº 26/2015), prazo de validade, lote e identificação do fabricante. A contratada deverá apresentar, quando solicitado, o alvará sanitário ou licença de funcionamento vigente do estabelecimento fornecedor.

5. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1 A rubrica do Plano de Trabalho, que contempla o objeto, descreve a previsão orçamentária na seguinte descrição: “ META 1. Estruturação do espaço de funcionamento da Cuidoteca - Ação 1.2. Fornecer diariamente alimentação saudável e adequada às crianças participantes da Cuidoteca ”. Natureza de Despesa: 339039 PTRES: 236693. Fonte: 1001000000, PI: 021FQD23012

6. ENTREGA

6.1 O produto será entregue após emissão de Autorização de Fornecimento / Ordem de Serviço, que será enviada, preferencialmente, por e-mail, para tanto as empresas deve atualizar suas informações cadastrais.

6.2 O produto deverá ser entregue no endereço Rua Fernão Dias Paes Leme, nº 11 –Calungá, Boa Vista – RR, CEP: 69.303-220, em horário comercial.

6.3 A contratada obrigar-se-á a efetuar a entrega do material, de forma parcelada, conforme solicitado na Autorização de Fornecimento / Ordem de Serviço, dentro do prazo máximo de 5 (cinco) dias, prazo este contado a partir do recebimento da

Autorização de Fornecimento / Ordem de Serviço, sendo considerado inadimplente a entrega de outra forma, ensejando, consequentemente, a convocação da Segunda colocada, ensejando ainda as penalidades cabíveis.

6.4 O prazo a que se refere o subitem anterior poderá ser prorrogado, a critério da Coordenação do Projeto, desde que requerido pela contratada por escrito, em 48 (quarenta e oito) horas antes do seu termo final e desde que ocorra motivo justificado.

6.5 A contratada obriga-se a responder pela qualidade e integridade do serviço ou do produto entregue.

6.6 A contratada deverá atender a toda a legislação afeta à área e normas técnicas em vigor correspondente ao serviço, se for o caso.

6.7 Na entrega, o serviço / produto deverá estar em estrita observância dos termos do edital, se for o caso, das especificações do Termo de Referência e proposta, acompanhada da respectiva nota fiscal detalhada.

6.8 Na nota fiscal, no campo “dados adicionais/informações complementares” as empresas deverão informar seus telefones, e-mail e dados bancários e nome do Projeto.

6.9 A não observância desta condição implicará em inaceitação, sem que caiba qualquer tipo de reclamação por parte da Contratada inadimplente, isentando a FAIFCE de qualquer indenização.

6.10. A CONTRATADA deverá substituir, sem ônus adicional, os produtos em desconformidade com as especificações ou má qualidade, no prazo de até 5 (cinco) dias corridos da notificação, ressalvados os perecíveis sujeitos ao prazo específico do item 6.15, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

6.11 O prazo acima estipulado será contado a partir do recebimento de notificação expedida pela FAIFCE, na qual estará detalhado a má qualidade do serviço /produto.

6.12 A FAIFCE rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento em desacordo com as ondições estabelecidas no edital, se for o caso, e no Termo de Referência.

6.13 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6.14 No ato da entrega, o responsável pelo recebimento conferirá a quantidade, a integridade das embalagens, a rotulagem, o prazo de validade e, para os produtos perecíveis, a temperature de conservação, recusando no ato o produto em desacordo com este Termo de Referência.
6.15 Os produtos perecíveis recusados (iogurte e pão de forma) deverão ser substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas, não se aplicando a eles o prazo de 5 (cinco) dias corridos previsto para os demais produtos.
6.16 O transporte deverá ser realizado em veículo fechado, limpo e em condições higiênico-sanitárias adequadas, em conformidade com a legislação sanitária aplicável, sendo vedado o transporte conjunto com produtos de limpeza ou substâncias que possam contaminar os alimentos.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. Observar para que, durante a vigência do termo de compromisso e nas contratações, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, bem como a sua compatibilidade com as obrigações assumidas.
7.2. Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados.
7.3. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis ao correto fornecimento dos materiais/equipamentos, bem como receber o objeto no prazo e condições estabelecidos neste Termo de Referência.
7.4. Acompanhar e fiscalizar a perfeita execução da contratação, através de Fiscal designado, cabendo a este registrar todas as ocorrências relacionadas com a execução, sugerindo o que for necessário à regularização das falhas, faltas ou impropriedades observadas e, quando necessário, solicitar à Administração, em tempo hábil, decisões e providências que ultrapassem sua competência.
7.5. Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA para entrega dos materiais e serviços.
7.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA. Notificar, por escrito, à CONTRATADA sobre a ocorrência de eventuais imperfeições no produto, fixando prazos para sua correção.
7.7 Rejeitar, no todo ou em parte o produto em desacordo com as respectivas especificações.
7.8 A FAIFCE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto do presente termo, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1 Assumir todas as despesas necessárias à execução do objeto desta contratação.
8.2 Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na
execução do contrato.
8.3 Assegurar à Contratante o direito de fiscalizar, sustar e/ou recusar os serviços /produtos que não estejam de acordo com as condições estabelecidas no edital, ficando certo que, em nenhuma hipótese, a falta de fiscalização a exime das responsabilidades provenientes do contrato.
8.4 Assumir todas as despesas decorrentes de substituição de qualquer serviço /produto recusado pelo Contratante;

8.5 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.
8.6 Efetuar a entrega dos serviços / produtos com qualidade , no prazo e local indicados pela Contratante, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal detalhada.
8.7 Atender prontamente a quaisquer exigências da Contratante, inerentes ao objeto.
8.8 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data de entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.
8.9 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.
8.10 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
8.11. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

9. JULGAMENTO

9.1. O julgamento observará o critério de menor preço global, considerando o valor total da proposta para todos os itens e quantitativos descritos no item 4.1, exigido o atendimento integral das especificações e condições deste Termo de Referência. A adjudicação compreenderá a totalidade do objeto.

10. PAGAMENTO

10.1. Ressalvada a hipótese de antecipação prevista no item 10.11, o pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a entrega e aceitação dos produtos correspondentes, mediante apresentação de nota fiscal ou fatura atestada pelo responsável designado. No fornecimento parcelado, o pagamento poderá ser proporcional aos quantitativos efetivamente recebidos, descontados os valores antecipados vinculados às respectivas parcelas.

10.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
10.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal.
10.4 Caso o vencedor seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.
10.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

10.6 Antes do pagamento, a FAIFCE realizará consulta on-line ao SICAF e, se necessário, aos sítios oficiais, para verificar a manutenção das condições de habilitação da adjudicatária, devendo o resultado ser autenticado e juntado ao processo de pagamento.

10.7. O pagamento, cujo valor será fixo e irrevogável, se dará para a conta indicada pela contratada, entendendo-se como data de pagamento a da ordem bancária emitida pela FAIFCE.

10.8. Na hipótese de protesto indevido de qualquer título, a Administração aplicará a penalidade cabível, sem prejuízo da devida indenização.

10.9 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária, se houver, de acordo com a legislação e normas vigentes.

10.10. O pagamento não será efetuado enquanto pendente de liquidação ou qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência.

10.11. Consideradas as práticas comerciais do setor de fornecimento de alimentos, poderá ser admitido pagamento antecipado de até 50% (cinquenta por cento) do valor da contratação ou da parcela de fornecimento autorizada, desde que a antecipação seja expressamente justificada quanto à sua necessidade e vantagem para a contratação, e condicionada à adoção de cautelas adequadas à proteção dos recursos. O saldo será pago após a efetiva entrega e aceitação dos produtos, com compensação integral dos valores antecipados. Em caso de inexecução, os valores antecipados correspondentes deverão ser restituídos, sem prejuízo das demais medidas cabíveis.

11. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

11.1. A CONTRATADA deverá observar boas práticas de sustentabilidade ambiental e segurança alimentar, adotando, quando possível, medidas de redução de resíduos e desperdício e assegurando acondicionamento, transporte e conservação adequados dos alimentos, conforme as normas sanitárias aplicáveis.

12. DAS PENALIDADES

12.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela CONTRATADA, inclusive atraso injustificado, fornecimento em desconformidade ou recusa de substituição de produtos rejeitados, poderá ensejar, assegurados o contraditório e a ampla defesa:

a) advertência, para infrações de menor gravidade;

b) multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela não entregue, limitada a 10% (dez por cento) desse valor;

c) multa compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela inadimplida, em caso de inexecução parcial, conforme a gravidade;

d) multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da contratação, em caso de inexecução total;

e) rescisão contratual, quando a gravidade ou persistência do descumprimento inviabilizar a continuidade.

12.2. A aplicação das penalidades considerará a gravidade da infração, os prejuízos, as circunstâncias do caso e os princípios da razoabilidade e proporcionalidade, mediante notificação e oportunidade de defesa.

12.3. As multas poderão ser descontadas dos valores devidos à CONTRATADA ou cobradas pelos meios legalmente admitidos, sem prejuízo da reparação de danos comprovados.

12.4. A aplicação das penalidades não afasta a responsabilidade civil da CONTRATADA nem impede outras medidas cabíveis, vedada a dupla penalização pelo mesmo fato.

13. RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

13.1 O CONTRATANTE designará colaboradores para acompanhamento e fiscalização da execução do objeto deste TR, que registrará em relatório, todas as ocorrências relacionadas com sua execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

14. DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 O presente Termo de Referência atende ao disposto no Art. 2º do Decreto nº 8.241/2014, contendo os elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado, para identificar os materiais/serviços a serem contratados, incluindo suas especificações técnicas.

Boa Vista- RR, 09 de novembro de 2026

ICP Brasil
Documento assinado digitalmente
MARLIANE FERREIRA DE OLIVEIRA
Data: 09/11/2026 11:14:57-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Marliane Ferreira de Oliveira
Coordenadora Adjunta Financeira