

MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
AQUISIÇÕES, EXCETO TIC
LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA



ÓRGÃO OU ENTIDADE PÚBLICA

(Processo Administrativo nº 23111.056339/2025-49)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de *materiais de consumo: Alimentos Perecíveis tipo carnes diversas, frutas, legumes, verduras, frios, pães, leite, ovos, sucos e outros para atender demandas dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Piauí – UFPI*, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

GRUPO 01 - CARNES RESFRIADAS BOVINAS – RU TERESINA							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
1	1	447442	Carne bovina - Lagarto resfriado	KG	10.000		
2	1	447496	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20gr.	KG	10.000		
3	1	447450	Carne bovina - Patinho, colchão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE	KG	30.000		
4	1	447386	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	30.000		
5	1	447413	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 50 a 70 gramas	KG	4.000		
6	1	451065	CARNE DE SOL bovina, salgada, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	6.000		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 02 - CARNES DEFUMADAS E SALGADAS – RU TERESINA							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
7	2	615353	Lingüiça, tipo Calabresa defumada, ingredientes carne suína.	KG	10.000		
8	2	447666	Bacon defumado	KG	1.500		
9	2	447733	Carne bovina dianteira, tipo Charque.	KG	2.250		
10	2	447742	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA,	KG	3.000		

			apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).				
11	2	447745	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	KG	3.000		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 03 - CARNES CONGELADAS: SUÍNAS, OVINA E FIGADO BOVINO – RU TERESINA							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
12	3	447745	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	KG	3.000		
13	3	447651	Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	KG	2.500		
14	3	447505	Carne suína – BISTECA, apresentação serrada em porções de 200 a 300 gramas, congelada.–	KG	8.000		
15	3	447518	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g	KG	4.000		
16	3	447512	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g	KG	4.000		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 04 - CARNES FRANGO – RU TERESINA							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
17	4	447636	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g)	KG	60.000		
18	4	447581	Frango - Filé de Peito congelado	KG	35.000		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 05 - CARNES PEIXE – RU TERESINA							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
19	5	448953	Peixe In Natura Variedade: Tilápia , Tipo Corte: Filé , Apresentação: Sem Pele , Estado De Conservação: Congelado.	KG	2.000		
20	5	462133	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	2.000		
21	5	448954	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	3.000		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 06 - FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU TERESINA							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
22	6	464375	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g	Kg	7.000		

23	6	464379	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie Pacovan (peso mínimo unitário 150g)	Kg	25.000		
24	6	464393	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso mínimo = 180g)	Kg	39.000		
25	6	464398	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie verdadeiro.	Kg	600		
26	6	464400	Fruta in natura, tipo MAÇÃ, espécie nacional, aplicação alimentar (peso mínimo unitário 130g)	Kg	5.000		
27	6	464405	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum	kg	1.000		
28	6	464406	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar.	KG	4.000		
29	6	464415	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo.	Kg	100		
30	6	464418	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada.	Kg	60.000		
31	6	464422	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo= 1,5kg)	Kg	40.000		
32	6	464436	Fruta in natura, tipo TANGERINA	KG	600		
33	6	464883	UVA PASSA, escura sem semente.	Kg	600		
34	6	474374	Ameixa. Apresentação: Desidratada / Seca , Adicional: Preta sem caroço	kg	500		
35	6	463747	ABÓBORA peso mínimo 06 kg	Kg	8.000		
36	6	617162	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela / rosada.(peso mínimo unitário = 500g)	Kg	2.000		
37	6	463795	Legume In Natura Tipo: MACAXEIRA	Kg	2.000		
38	6	463830	Verdura in natura, tipo ALFACE, espécie AMERICANA (peso médio da unidade de 250 a 350g)	UND	12.500		
39	6	481109	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA.	UND	15.000		
40	6	463818	Verdura In Natura Tipo: ACELGA.	Kg	13.000		
41	6	463796	Legume in natura, tipo PEPINO, espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg)	Kg	10.000		
42	6	481117	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	5.000		
43	6	481121	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	10.000		
44	6	463938	ALHO tipo argentino	Kg	600		
45	6	463782	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g)	Kg	9.000		
46	6	463881	CHEIRO VERDE (parelha grande).	Par	6.000		
47	6	463809	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie verde. (peso mínimo= 80g)	Kg	3.500		
48	6	468303	Legume in natura, tipo PIMENTA, espécie verde americana (pimenta de cheiro).	kg	500		
49	6	463930	Verdura in natura, tipo SALSA, espécie comum.	Molho	2.000		
50	6	481106	Legume in natura, tipo TOMATE, espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g)	Kg	20.000		
51	6	463754	Legume in natura, tipo BATATA INGLESADA lavada, espécie lisa.(peso mínimo = 150g)	Kg	2.500		

52	6	463767	Legume in natura, tipo BETERRABA, espécie comum (peso mínimo 250g).	Kg	1.500		
53	6	463770	Legume in natura, tipo CENOURA, espécie comum.(peso mínimo = 120g)	Kg	13.000		
54	6	463778	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	Kg	1.000		
55	6	463814	Legume in natura, tipo VAGEM, espécie manteiga.	Kg	1.000		
56	6	463898	Verdura in natura, tipo HORTELÃ, espécie comum.	MOLHO	250		
57	6	463906	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO, espécie comum.	MOLHO	1.200		
58	6	463751	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA, espécie comum.	KG	600		
59	6	463792	Verdura in natura, tipo QUIABO, espécie comum.	KG	400		
60	6	463791	Verdura in natura, tipo MAXIXE, espécie comum.	KG	400		
61	6	463808	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO, espécie comum.	KG	400		
62	6	463802	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO, espécie comum.	KG	400		
63	6	463764	Verdura in natura, tipo BERINGELA, espécie comum.	KG	600		
64	6	463837	Verdura In Natura Tipo: Brócolis Comum , Apresentação: COMUM – (Peso mínimo 300g)	KG	1.700		
65	6	463831	Verdura In Natura Tipo: Couve-Flor – (Peso mínimo 300g)	KG	1.700		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 07 - PÃES, LÁCTEOS, OVOS E FRIOS - RU TERESINA							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
66	7	446005	Leite tipo C, pasteurizado	Litro	3.000		
67	7	446701	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml)	Litro	1.500		
68	7	617307	Pão francês (massa fina) 50 gramas	KG	6.500		
69	7	460380	Pão francês (massa grossa) 50 gramas	KG	500		
70	7	308248	Bolo doce de trigo - tipo BOLO COMUM	KG	300		
71	7	374646	Bolo salgado de povilho azedo com ovos e queijo tipo ROSCA DE GOMA	KG	300		
72	7	446618	Ovo, tamanho grande, origem galinha.	Cartela com 30 und	1.500		
73	7	447773	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne de Peru,FATIADO	KG	200		
74	7	446636	Queijo, Origem: De Vaca , Variedade: MUÇARELA , Apresentação: Fatiado	KG	200		
75	7	447072	Queijo, ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 dias (fechado).	KG	1.000		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 08 - SUCOS - RU TERESINA							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
76	8	464415	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de	Und com 05 litros	1.300		

			conservantes. Emb. 5 litros – sabor maracujá. Solicitamos amostra.				
77	8	252018	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju. Solicitamos amostra.	Und com 05 litros	1.300		
78	8	279610	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola. Solicitamos amostra.	Und com 05 litros	1.300		
79	8	252016	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba. Solicitamos amostra.	Und com 05 litros	1.300		
80	8	328480	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá. Solicitamos amostra.	Und com 05 litros	1.300		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 9 - CARNES RESFRIADAS, SALGADAS E DEFUMADAS– RU PICOS							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
81	9	332439	Carne bovina - Lagarto resfriado	KG	7.000		
82	9	447497	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20gr.	KG	5.000		
83	9	301101	Carne bovina - Patinho, colchão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE	KG	15.000		
84	9	447391	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	12.000		
85	9	447413	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 50 a 70 gramas	KG	2.000		
86	9	451065	CARNE DE SOL bovina, salgada, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	2.500		
87	9	447702	Lingüiça, tipo Calabresa defumada, ingredientes carne suína.	KG	5.000		
88	9	350470	Bacon defumado	KG	1.000		
89	9	321244	Carne bovina dianteira, tipo Charque.	KG	1.200		
90	9	447742	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).	KG	1.800		
91	9	447745	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	KG	1.800		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 10 - CARNES CONGELADAS (SUINAS, OVINA, FRANGO, FIGADO E PEIXES) – RU PICOS							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
92	10	447651	Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	KG	2.000		
93	10	447505	Carne suína – BISTECA, apresentação serrada em porções de 200 a 300 gramas,	KG	5.000		

			congelada.–				
94	10	447518	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g	KG	1.800		
95	10	447512	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g	KG	3.500		
96	10	238581	Fígado bovino congelado	KG	2.000		
97	10	447636	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g)	KG	35.000		
98	10	325662	Frango - Filé de Peito congelado	KG	25.000		
99	10	448953	Peixe In Natura Variedade: Tilápia , Tipo Corte: Filé , Apresentação: Sem Pele , Estado De Conservação: Congelado.	KG	500		
100	10	448893	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	1.000		
101	10	448954	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	2.500		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 11 - FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU PICOS							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
102	11	464374	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g	Kg	4000		
103	11	464379	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie Pacovan (peso mínimo unitário 100g)	Kg	20000		
104	11	464393	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso mínimo = 140g)	Kg	26000		
105	11	464398	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie verdadeiro.	Kg	250		
106	11	224393	Fruta in natura, tipo MAÇÃ, espécie nacional, aplicação alimentar (peso mínimo unitário 130g)	Kg	2000		
107	11	464405	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum	kg	1000		
108	11	382518	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar.	KG	2500		
109	11	464415	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo.	Kg	100		
110	11	464418	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada.	Kg	40000		
111	11	464422	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo= 1,5kg)	Kg	20000		
112	11	464436	Fruta in natura, tipo TANGERINA	KG	200		
113	11	308682	UVA PASSA, escura sem semente.	Kg	750		
114	11	235781	Ameixa seca	kg	300		
115	11	463747	ABÓBORA peso mínimo 06 kg	Kg	5000		
116	11	463753	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela / rosada.(peso mínimo unitário = 500g)	Kg	3000		
117	11	463795	MACAXEIRA	Kg	1500		
118	11	463832	Verdura in natura, tipo ALFACE, espécie AMERICANA (peso médio da unidade de	UND	7000		

			250 a 350g)				
119	11	256113	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA.	UND	7000		
120	11	226222	ACELGA.	Kg	7000		
121	11	463796	Legume in natura, tipo PEPINO, espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg)	Kg	6000		
122	11	463829	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	2500		
123	11	463839	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	7000		
124	11	463938	ALHO tipo argentino	Kg	350		
125	11	463782	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g)	Kg	5000		
126	11	97217	CHEIRO VERDE (parelha grande).	Par	2000		
127	11	228762	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie verde. (peso mínimo= 80g)	Kg	1500		
128	11	463923	Legume in natura, tipo PIMENTA, espécie verde americana (pimenta de cheiro).	kg	200		
129	11	463930	Verdura in natura, tipo SALSA, espécie comum.	Molho	1200		
130	11	228756	Legume in natura, tipo TOMATE, espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g)	Kg	9000		
131	11	233255	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa.(peso mínimo = 150g)	Kg	3000		
132	11	226261	Legume in natura, tipo BETERRABA, espécie comum (peso mínimo 250g).	Kg	2000		
133	11	226263	Legume in natura, tipo CENOURA, espécie comum.(peso mínimo = 120g)	Kg	7000		
134	11	463778	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	Kg	1500		
135	11	463814	Legume in natura, tipo VAGEM, espécie manteiga.	Kg	1250		
136	11	226242	Verdura in natura, tipo HORTELÃ, espécie comum.	MOLHO	400		
137	11	463906	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO, espécie comum.	MOLHO	600		
138	11	463751	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA, espécie comum.	KG	250		
139	11	463792	Verdura in natura, tipo QUIABO, espécie comum.	KG	250		
140	11	463791	Verdura in natura, tipo MAXIXE, espécie comum.	KG	250		
141	11	463808	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO, espécie comum.	KG	150		
142	11	463802	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO, espécie comum.	KG	150		
143	11	463764	Verdura in natura, tipo BERINGELA, espécie comum.	KG	250		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 12 - PÃES, LÁCTEOS, OVO , FRIOS – RU PICOS							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
144	12	339482	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml)	Litro	1.000		

145	12	233698	Pão francês (massa fina) 50 gramas	KG	5.000		
146	12	301641	Pão francês (massa grossa) 50 gramas	KG	400		
147	12	300787	Ovo, tamanho grande, origem galinha.	Cartela com 30 und	1.000		
148	12	317245	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne de Peru,FATIADO	KG	150		
149	12	315347	Queijo tipo mussarela FATIADO	KG	150		
150	12	419190	Queijo, ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 dias (fechado).	KG	800		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 13 - SUCOS – RU PICOS							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
151	13	464415	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor maracujá. Solicitamos amostra.	Und com 05 litros	1.300		
152	13	252018	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju. Solicitamos amostra.	Und com 05 litros	1.300		
153	13	279610	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola. Solicitamos amostra.	Und com 05 litros	1.300		
154	13	252016	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba. Solicitamos amostra.	Und com 05 litros	1.300		
155	13	328480	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá. Solicitamos amostra.	Und com 05 litros	1.300		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 14 - CARNES RESFRIADAS, SALGADAS E DEFUMADAS – RU BOM JESUS							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
156	14	332439	Carne bovina - Lagarto resfriado	KG	5.000		
157	14	447497	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20gr.	KG	4.000		
158	14	301101	Carne bovina - Patinho, colchão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE	KG	10.000		
159	14	447391	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	8.000		
160	14	447413	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 50 a 70 gramas	KG	2.000		
161	14	451065	CARNE DE SOL bovina, salgada, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	2.000		
162	14	447702	Lingüiça, tipo Calabresa defumada, ingredientes carne suína.	KG	3.500		

163	14	350470	Bacon defumado	KG	600		
164	14	321244	Carne bovina dianteira, tipo Charque.	KG	900		
165	14	447742	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).	KG	1.500		
166	14	447745	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	KG	1.500		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 15 - CARNES CONGELADAS (SUINAS, OVINA, FRANGO, FÍGADO E PEIXES) – RU BOM JESUS							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
167	15	447651	Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	KG	2.000		0
168	17	447505	Carne suína – BISTECA, apresentação serrada em porções de 200 a 300 gramas, congelada.–	KG	5.000		0
169	17	447518	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g	KG	1.800		0
170	17	447512	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g	KG	3.500		0
171	17	238581	Fígado bovino congelado	KG	2.000		0
172	17	447636	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g)	KG	35.000		0
173	17	325662	Frango - Filé de Peito congelado	KG	25.000		0
174	17	448953	Peixe In Natura Variedade: Tilápia , Tipo Corte: Filé , Apresentação: Sem Pele , Estado De Conservação: Congelado.	KG	500		0
175	17	448893	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	1.000		0
176	17	448954	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	2.500		0
R\$ TOTAL DO GRUPO							0
GRUPO 16 - FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU BOM JESUS							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
177	16	464374	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g	Kg	4000		
178	16	464379	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie Pacovan (peso mínimo unitário 150g)	Kg	20000		
179	16	464393	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso mínimo = 180g)	Kg	26000		
180	16	464398	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie verdadeiro.	Kg	250		
181	16	224393	Fruta in natura, tipo MAÇÃ, espécie nacional, aplicação alimentar (peso mínimo unitário 130g)	Kg	2000		
182	16	464405	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum	kg	1000		
183	16	382518	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar.	KG	2500		
184	16	464415	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie	Kg	100		

			azedo.				
185	16	464418	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada.	Kg	40000		
186	16	464422	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo= 1,5kg)	Kg	20000		
187	16	464436	Fruta in natura, tipo TANGERINA	KG	200		
188	16	308682	UVA PASSA, escura sem semente.	Kg	750		
189	16	235781	Ameixa seca	kg	300		
190	16	463747	ABÓBORA peso mínimo 06 kg	Kg	5000		
191	16	463753	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela / rosada.(peso mínimo unitário = 500g)	Kg	3000		
192	16	463795	MACAXEIRA	Kg	1500		
193	16	463832	Verdura in natura, tipo ALFACE, espécie AMERICANA (peso médio da unidade de 250 a 350g)	UND	7000		
194	16	256113	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA.	UND	7000		
195	16	226222	ACELGA.	Kg	7000		
196	16	463796	Legume in natura, tipo PEPINO, espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg)	Kg	6000		
197	16	463829	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	2500		
198	16	463839	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	7000		
199	16	463938	ALHO tipo argentino	Kg	350		
200	16	463782	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g)	Kg	5000		
201	16	97217	CHEIRO VERDE (parelha grande).	Par	2000		
202	16	228762	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie verde. (peso mínimo= 80g)	Kg	1500		
203	16	463923	Legume in natura, tipo PIMENTA, espécie verde americana (pimenta de cheiro).	kg	200		
204	16	463930	Verdura in natura, tipo SALSA, espécie comum.	Molho	1200		
205	16	228756	Legume in natura, tipo TOMATE, espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g)	Kg	9000		
206	16	233255	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa.(peso mínimo = 150g)	Kg	3000		
207	16	226261	Legume in natura, tipo BETERRABA, espécie comum (peso mínimo 250g).	Kg	2000		
208	16	226263	Legume in natura, tipo CENOURA, espécie comum.(peso mínimo = 120g)	Kg	7000		
209	16	463778	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	Kg	1500		
210	16	463814	Legume in natura, tipo VAGEM, espécie manteiga.	Kg	1250		
211	16	226242	Verdura in natura, tipo HORTELÃ, espécie comum.	MOLHO	400		
212	16	463906	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO, espécie comum.	MOLHO	600		
213	16	463751	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA, espécie comum.	KG	250		

214	16	463792	Verdura in natura, tipo QUIABO, espécie comum.	KG	250		
215	16	463791	Verdura in natura, tipo MAXIXE, espécie comum.	KG	250		
216	16	463808	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO, espécie comum.	KG	150		
217	16	463802	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO, espécie comum.	KG	150		
218	16	463764	Verdura in natura, tipo BERINGELA, espécie comum.	KG	250		
219	16	463837	Verdura In Natura Tipo: Brócolis Comum , Apresentação: COMUM – (Peso mínimo 300g)	KG	500		
220	16	463831	Verdura In Natura Tipo: Couve-Flor – (Peso mínimo 300g)	KG	500		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 17 - PÃES, LÁCTEOS, OVO , FRIOS – RU BOM JESUS							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
221	17	339482	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml)	Litro	1.000		
222	17	233698	Pão francês (massa fina) 50 gramas	KG	5.000		
223	17	301641	Pão francês (massa grossa) 50 gramas	KG	400		
224	17	300787	Ovo, tamanho grande, origem galinha.	Cartela com 30 und	1.000		
225	17	317245	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne de Peru, FATIADO	KG	150		
226	17	315347	Queijo tipo mussarela FATIADO	KG	150		
227	17	419190	Queijo, ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 dias (fechado).	KG	650		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 18- SUCOS – RU BOM JESUS							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
228	18	261323	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor maracujá. Solicitamos amostra.	Und com 05 litros	400		
229	18	252018	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju. Solicitamos amostra.	Und com 05 litros	400		
230	18	279610	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola. Solicitamos amostra.	Und com 05 litros	400		
231	18	252016	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba. Solicitamos amostra.	Und com 05 litros	400		
232	18	328480	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá. Solicitamos amostra.	Und com 05 litros	400		
R\$ TOTAL DO GRUPO							

GRUPO 19 - CARNES RESFRIADAS, SALGADAS E DEFUMADAS– RU FLORIANO							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
233	19	332439	Carne bovina - Lagarto resfriado	KG	5.000		
234	19	447497	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20gr.	KG	4.000		
235	19	301101	Carne bovina - Patinho, colchão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE	KG	10.000		
236	19	447391	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	8.000		
237	19	447413	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 50 a 70 gramas	KG	2.000		
238	19	451065	CARNE DE SOL bovina, salgada, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	2.000		
239	19	447702	Lingüiça, tipo Calabresa defumada, ingredientes carne suína.	KG	3.500		
240	19	350470	Bacon defumado	KG	600		
241	19	321244	Carne bovina dianteira, tipo Charque.	KG	900		
242	19	447742	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).	KG	1.500		
243	19	447745	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	KG	1.500		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 20 -CARNES CONGELADAS (SUINAS, OVINA, FRANGO, FÍGADO E PEIXES) – RU FLORIANO							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
245	20	447651	Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	KG	1.800		
246	20	447505	Carne suína – BISTECA, apresentação serrada em porções de 200 a 300 gramas, congelada.–	KG	4.000		
247	20	447518	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g	KG	1.500		
248	20	447512	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g	KG	2.000		
249	20	238581	Fígado bovino congelado	KG	2.000		
250	20	447636	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g)	KG	25.000		
251	20	325662	Frango - Filé de Peito congelado	KG	12.000		
252	20	448953	Peixe In Natura Variedade: Tilápia , Tipo Corte: Filé , Apresentação: Sem Pele , Estado De Conservação: Congelado.	KG	500		
253	20	448893	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	1.000		
254	20	448954	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	2.500		

R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 21- FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU FLORIANO							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
255	21	464374	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g	Kg	3.500		
256	21	464379	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie Pacovan (peso mínimo unitário 150g)	Kg	15.000		
257	21	464393	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso mínimo = 180g)	Kg	19.500		
258	21	464398	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie verdadeiro.	Kg	250		
259	21	224393	Fruta in natura, tipo MAÇÃ, espécie nacional, aplicação alimentar (peso mínimo unitário 130g)	Kg	1.500		
260	21	464405	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum	kg	1.000		
261	21	382518	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar.	KG	2.000		
262	21	464415	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo.	Kg	100		
263	21	464418	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada.	Kg	30.000		
264	21	464422	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo= 1,5kg)	Kg	15.000		
265	21	464436	Fruta in natura, tipo TANGERINA	KG	150		
266	21	308682	UVA PASSA, escura sem semente.	Kg	500		
267	21	235781	Ameixa seca	kg	200		
268	21	463747	ABÓBORA peso mínimo 06 kg	Kg	4.000		
269	21	463753	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela / rosada.(peso mínimo unitário = 500g)	Kg	2.000		
270	21	463795	MACAXEIRA	Kg	1.200		
271	21	463832	Verdura in natura, tipo ALFACE, espécie AMERICANA (peso médio da unidade de 250 a 350g)	UND	3.000		
272	21	256113	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA.	UND	4.000		
273	21	226222	ACELGA.	Kg	4.000		
274	21	463796	Legume in natura, tipo PEPINO, espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg)	Kg	5.000		
275	21	463829	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	1.800		
276	21	463839	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	6.000		
277	21	463938	ALHO tipo argentino	Kg	350		
278	21	463782	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g)	Kg	3.000		
279	21	97217	CHEIRO VERDE (parelha grande).	Par	2.000		
280	21	228762	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie verde. (peso mínimo= 80g)	Kg	1.200		

281	21	463923	Legume in natura, tipo PIMENTA, espécie verde americana (pimenta de cheiro).	kg	200		
282	21	463930	Verdura in natura, tipo SALSA, espécie comum.	Molho	1.000		
283	21	228756	Legume in natura, tipo TOMATE, espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g)	Kg	7.000		
284	21	233255	Legume in natura, tipo BATATA INGLESADA, espécie lisa.(peso mínimo = 150g)	Kg	3.000		
285	21	226261	Legume in natura, tipo BETERRABA, espécie comum (peso mínimo 250g).	Kg	2.000		
286	21	226263	Legume in natura, tipo CENOURA, espécie comum.(peso mínimo = 120g)	Kg	6.000		
287	21	463778	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	Kg	1.000		
288	21	463814	Legume in natura, tipo VAGEM, espécie manteiga.	Kg	1.000		
289	21	226242	Verdura in natura, tipo HORTELÃ, espécie comum.	MOLHO	300		
290	21	463906	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO, espécie comum.	MOLHO	300		
291	21	463751	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA, espécie comum.	KG	200		
292	21	463792	Verdura in natura, tipo QUIABO, espécie comum.	KG	200		
293	21	463791	Verdura in natura, tipo MAXIXE, espécie comum.	KG	200		
294	21	463808	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO, espécie comum.	KG	200		
295	21	463802	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO, espécie comum.	KG	200		
296	21	463764	Verdura in natura, tipo BERINGELA, espécie comum.	KG	200		
297	21	463837	Verdura In Natura Tipo: Brócolis Comum , Apresentação: COMUM – (Peso mínimo 300g)	KG	400		
298	21	463831	Verdura In Natura Tipo: Couve-Flor – (Peso mínimo 300g)	KG	400		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 22 - PÃES, LÁCTEOS, OVO , FRIOS – RU FLORIANO							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
299	22	339482	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml)	Litro	1.000		
300	22	233698	Pão francês (massa fina) 50 gramas	KG	5.000		
301	22	301641	Pão francês (massa grossa) 50 gramas	KG	400		
302	22	300787	Ovo, tamanho grande, origem galinha.	Cartela com 30 und	1.000		
303	22	317245	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne de Peru,FATIADO	KG	150		
304	22	315347	Queijo tipo mussarela FATIADO	KG	150		
305	22	419190	Queijo, ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 dias (fechado).	KG	650		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 23 - SUCOS – RU FLORIANO							

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
307	23	464415	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor maracujá. Solicitamos amostra.	Und com 05 litros	1.300		
308	23	252018	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju. Solicitamos amostra.	Und com 05 litros	1.300		
309	23	279610	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola. Solicitamos amostra.	Und com 05 litros	1.300		
310	23	252016	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba. Solicitamos amostra.	Und com 05 litros	1.300		
311	23	328480	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá. Solicitamos amostra.	Und com 05 litros	1.300		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
TOTAL GERAL							

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					R\$ OU SIGILOSO	R\$ OU SIGILOSO
2	<i>Idem ao Item 1 – Cota reservada para ME/EPP em XX,XX% (ver nota explicativa)</i>					
3						
...						

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s).

Órgão Gerenciador:					
Item	DESCRIÇÃO/ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total

Órgão Participante:					
Item	DESCRIÇÃO/ESPECIF.	UNIDADE	REQUISIÇÃO	REQUISIÇÃO	Quantidade

		DE MEDIDA	MÍNIMA	Máxima	total

Órgão Participante:					
Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

OU

~~1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como especiais, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.~~

~~1.4. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.~~

~~1.5. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato ou instrumento equivalente, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.~~

OU

~~1.6. O prazo de vigência da contratação é de [indicar o prazo, limitado a 5 anos] contados do(a) [indicar o termo inicial da vigência], prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.~~

~~1.7. 1.6.1 O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que [...], sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando [...] OU [o Estudo Técnico Preliminar] OU [os termos da Nota Técnica .../...];~~

OU

~~1.8. O prazo de vigência da contratação é de [indicar o prazo, limitado a um ano da ocorrência da emergência ou calamidade] contados do(a) [indicar o termo inicial da vigência], improrrogável, na forma do art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.~~

1.9. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 06517387000134-0-000001/2026;
- II) Data de publicação no PNCP: 13/05/2025;
- III) Id do item no PCA: 442 a 446;

- IV) Classe/Grupo: 8905, 8915, 8910, 8920, 8960;
V) Identificador da Futura Contratação: 154048-7/2026.

OU

- 2.3. ~~O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [ANO], conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.~~

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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 ~~As especificações dos materiais a serem adquiridos, contemplam além das características da matéria-prima, critérios para armazenagem e reciclagem;~~

4.1.2 ~~A futura contratação refere-se à aquisição de alimentos perecíveis e em razão da natureza dos itens, a futura contratação não apresenta elevado potencial de impacto ambiental, sendo os possíveis impactos associados principalmente às etapas de armazenamento, manuseio, transporte e descarte de embalagens e resíduos gerados após o consumo, sendo necessário somente que o licitante atenda aos critérios e políticas de sustentabilidade ambiental, observadas a Lei nº 12.305/2010, Decreto nº 7.746/2012 e a Instrução Normativa SLTI /MPOG 01/2010, no que couber, atendendo relativamente ao disposto no Artigo 5º da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010,; e~~

4.1.3 ~~Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;~~

4.1.4 ~~Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;~~

4.1.5 ~~Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados (PBDEs)”~~

4.1.6 ~~O licitante deverá observar as Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) quando pertinente, e as normas dos órgãos da vigilância sanitária estadual, distrital e municipal.~~

Indicação de marcas ou modelos

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

~~Da vedação de contratação de marca ou produto~~

- 4.3. ~~Diante das conclusões extraídas do processo administrativo nº ~~XXXXX.XXXXXX/XXXX-XX~~, a Administração não aceitará o fornecimento dos seguintes produtos/marcas:~~

~~4.3.1.1. [...]~~

~~4.3.1.2. [...]~~

Da exigência de amostra

- 4.4. *Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.*

- 4.5. *Serão exigidas amostras dos seguintes itens:*

- 4.5.1 **Suco natural** - itens do grupo 8 (76 a 80), grupo 13 (151 a 155), grupo 18 (228 a 232) e grupo 23 (307 a 311);

- 4.6. *No caso de dúvida quanto a compatibilidade do produto ofertado com as especificações demandadas, sobretudo quanto ao padrão de qualidade e composição dos mesmos, poderá ser exigido amostra para qualquer dos itens da tabela de itens.*

- 4.7. *As amostras poderão ser entregues no endereço a ser indicado pelo pregoeiro no prazo limite de **3 (três) dias úteis** contados da solicitação [indicar o prazo], sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.*

- 4.8. *É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.*

- 4.9. *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.*

- 4.10. *Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:*

- 4.10.1 *Para todas as amostras: as características, conforme determinado na tabela de itens no Termo de Referência;*

- 4.10.2 *A amostra deverá estar devidamente identificada com o número do termo de Registro de preço, o número do item e do respectivo grupo, o CNPJ e o nome, ou a razão social, da licitante;*

- 4.10.3 *A amostra deverá, ainda, conter na embalagem as informações quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, marca, número de referência, código do produto e tabela com informação nutricional e registro nos Ministérios da Saúde e/ou da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para gêneros alimentícios;*

- 4.10.4 *A amostra será avaliada **por nutricionista da Divisão de Produção do Restaurante Universitário da UFPI** onde será verificado a compatibilidade do produto ofertado com as especificações demandadas. Os itens sucos serão submetidos a teste de qualidade, onde serão avaliados os seguintes atributos: embalagem e rótulo, aparência/cor, aroma, sabor, viscosidade, presença de partículas sólidas, diluição e rendimento*

- 4.10.5 *Espera-se uma diluição mínima de 1:3 e um rendimento mínimo de 20l por embalagem de 5l.*

4.10.6 *Caso o suco, após diluição não apresente o rendimento esperado, sabor e aroma fracos, sabor doce residual ou ainda partículas sólidas suspensas será reprovado no teste.*

- 4.11. *Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.*
- 4.12. *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.*
- 4.13. *Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manipulados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.*
- 4.14. *Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 5 (cinco) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.*
- 4.15. *Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.*

Da exigência de carta de solidariedade

- 4.16. ~~*Em caso de fornecedor, revendedor ou distribuidor, será exigida do licitante/interessado provisoriamente classificado em primeiro lugar, nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.*~~

Subcontratação

- 4.17. ~~*Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.*~~

OU

- 4.18. ~~*É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de XX% (xxxxx por cento) do valor total do contrato, nas seguintes condições:*~~
- 4.19. ~~*É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação, abaixo discriminada:*~~

4.19.1 ~~*[...];*~~

4.19.2 ~~*[...]; e*~~

4.19.3 ~~*[...];*~~

- 4.20. ~~*Poderão ser subcontratadas as seguintes parcelas do objeto:-*~~

4.20.1 ~~*[...];*~~

4.20.2 ~~*[...]; e*~~

4.20.3 ~~*[...];*~~

- 4.21. ~~*Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do Contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.*~~

- 4.22. ~~A subcontratação depende de autorização prévia do Contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.~~
- 4.23. ~~O Contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.~~
- 4.24. ~~É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.~~

Garantia da contratação

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

OU

- 4.26. ~~Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a **XX%** (xxxxx por cento) do valor **[total]** **OU [anual]** da contratação.~~
- 4.27. ~~Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.~~
- 4.27.1 ~~A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.~~
- 4.27.2 ~~Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.~~
- 4.27.3 ~~A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.~~
- 4.27.4 ~~Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.~~
- 4.27.5 ~~Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.~~
- 4.28. ~~Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.~~
- 4.29. ~~Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação~~

~~e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.~~

- 4.30. ~~No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.~~
- 4.31. ~~Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.~~
- 4.31.1 ~~O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).~~
- 4.32. ~~A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:~~
- 4.32.1 ~~prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas; e~~
- 4.32.2 ~~multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração ao Contratado.~~
- 4.33. ~~No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.~~
- 4.34. ~~Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.~~
- 4.35. ~~Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.~~
- 4.36. ~~O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.~~
- 4.36.1 ~~O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.~~
- 4.36.2 ~~Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.~~
- 4.37. ~~Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.~~

- 4.37.1 ~~A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.~~
- 4.37.2 ~~A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.~~
- 4.38. ~~A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.~~
- 4.39. ~~O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.~~
- 4.40. ~~O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao Contratado.~~
- 4.41. ~~A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.~~

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

- 4.42. ~~Na presente licitação, será realizada a reserva de cota de até vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.~~
- 4.42.1 ~~Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos fornecedores remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.~~
- 4.42.2 ~~Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.~~
- 4.42.3 ~~Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º, do Decreto n. 8.538, de 2015.~~

Margem de Preferência:

- 4.43. ~~O objeto da contratação enquadra-se na margem de preferência [normal] OU [adicional] de %, prevista no Decreto n.º....., conforme disposto na Resolução n.º da Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável — CICS, por se tratar de [bens manufaturados nacionais que atendam a normas técnicas brasileiras] OU [bens reciclados, recicláveis ou biodegradáveis].~~

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

- 5.1. ~~O prazo de entrega dos bens é de 5 (cinco) dias, contados da solicitação de acordo com a necessidade de consumo do serviço, em remessa parcelada.~~

OU

5.2. *As parcelas serão entregues nos seguintes prazos e condições:*

5.2.1. *Os alimentos dos grupos 01 a 08, serão entregues, nos Restaurantes Universitários do Campus Ministro Petrônio Portela, em Teresina/Pi, conforme solicitação prévia, encaminhada pela Administração dos RUs do citado campus;*

5.2.2. *Os alimentos dos grupos 09 a 13, serão entregues no Restaurante Universitário do campus Senador Helvídio Nunes de Barros, em Picos – Piauí, conforme solicitação prévia, encaminhada pela Administração do RU do citado campus;*

5.2.3. *Os alimentos dos grupos 14 a 18, serão entregues, no Restaurante Universitário do Campus Profa. Cinobelina Elvas, em Bom Jesus/Pi, conforme solicitação prévia, encaminhada pela Administração do RU do citado campus;*

5.2.4. *Os alimentos dos grupos 19 a 23, serão entregues, no Restaurante Universitário do campus Amílcar Ferreira Sobral, em Floriano – Piauí, conforme solicitação prévia, encaminhada pela Administração do RU do citado campus;*

5.3. *A entrega dos alimentos (**CARNES DIVERSAS**) dos grupos 01 a 05, 09 e 10, 14 e 15, 19 e 20, deverão ser efetuadas conforme a seguir:*

5.3.1. *No campus sede, em Teresina, as carnes diversas (grupos 01 a 05) serão entregues diariamente, nos dias úteis, até as 09 horas da manhã, conforme cronograma encaminhado previamente, na semana anterior, ou com 5 (cinco) dias de antecedência, pela administração do RU do citado campus;*

5.3.2. *Nos campi fora de sede, as carnes diversas (grupos 09 a 10, 14 a 15, 19 e 20) serão entregues semanalmente, nas manhãs de terça-feira, ou em dia subsequente, quando este coincidir com feriado, conforme cronograma encaminhado previamente, na semana anterior, ou com 5 (cinco) dias de antecedência, pela administração do RU de cada campus.*

5.4. *A entrega dos alimentos (**Frutas, Legumes e Verduras - FLV**) dos grupos 06, 11, 16 e 21, deverão ser feitas conforme a seguir:*

5.4.1. *No campus sede, em Teresina, as frutas, legumes e verduras (grupo 06) serão entregues diariamente, nos dias úteis, até as 07 horas da manhã, conforme cronograma encaminhado na semana anterior, ou com 5 (cinco) dias de antecedência, pela administração do RU do citado campus;*

5.4.2. *Nos campi fora de sede, as frutas, legumes e verduras (grupos 11, 16, e 21) serão entregues semanalmente, nas manhãs de terça-feira, ou em dia subsequente, quando este coincidir com feriado, conforme cronograma encaminhado previamente, na semana anterior, ou com 5 (cinco) dias de antecedência, pela administração do RU de cada campus;*

5.5. *A entrega dos alimentos (**pães, lácteos, ovos e frios**) do grupo 07 (itens 66 a 75), para o RU do campus de Teresina, deverá ser efetuada diariamente, em dias úteis, até as 09 horas da manhã, conforme cronograma encaminhado previamente, na semana anterior, ou com 5 (cinco) dias de antecedência, pela administração dos RU do citado campu.*

5.6. *A entrega dos alimentos (**pães, lácteos, ovos e frios**) do grupo do grupo 12 (itens 144 a 150), grupo 17 (itens 221 a 227) e grupo 22 (itens 299 a 305), para os RUs dos campi fora de sede, deverão ser feitas semanalmente, em dias úteis, até as 09 horas da manhã, conforme cronograma encaminhado previamente, na semana anterior, ou com 5 (cinco) dias de antecedência, pela administração dos RU dos citados campus*

- 5.7. Os gêneros (**SUCO CONCENTRADO DE FRUTA**) do grupo 08 para o campus sede, serão entregues diariamente, até 50 unidades por dia, e dos grupos 13, 18 e 23 para os RUs dos campi fora de sede, serão entregues semanalmente, nas manhãs de terça-feira, ou dia subsequente, quando este coincidir com feriado, até 70 unidades, conforme cronograma encaminhado previamente, na semana anterior ou com 5 (cinco) dias de antecedência, pela administração dos RU dos citados campus;
- 5.8. Todas as entregas de materiais deverão ser acompanhadas de nota de entrega, além da nota fiscal;
- 5.9. Os bens serão recebidos e inspecionados quanto à qualidade e quantidade, no ato do recebimento e as mercadorias serão devolvidas pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato sempre que elas não conferirem com as especificações constantes neste Termo de Referência, na proposta e no empenho ou, no caso de carnes e hortifrutigranjeiros e outros perecíveis, não estiverem de acordo com a especificidade de cada gênero;
- 5.10. Os materiais serão aceitos provisoriamente para verificação da quantidade e qualidade do material entregue, pelo setor para efeito de posterior verificação da correta conformidade do material com as especificações constantes no Termo de Referência e definitivamente, para verificação de qualidade dos materiais e consequente aceitação pelo setor requisitante;
- 5.11. Visando cumprir a **RDC Nº 216 da ANVISA (09/2004)**, os meios de transportes dos materiais objeto deste certame, serão inspecionados antes da operação de descarga e o recebimento só será efetivado se contempladas as seguintes condições:
- 5.11.1. Para o transporte de todos os gêneros alimentícios, o veículo deve ser fechado e ser dotado de separação integral entre compartimento do condutor com a carga;
- 5.11.2. Apresentar compartimento de carga limpo, sem odores ou pontas (pregos, lascas, etc.) que possam comprometer as embalagens;
- 5.11.3. Não apresentar a menor evidência da presença de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores intensos;
- 5.11.4. Para o transporte de **FRUTAS, VERDURAS e LEGUMES**, o carro deve ser fechado e refrigerado (temperatura de resfriamento) se o tempo para o transporte for superior a 30 minutos, deverão estar acondicionadas em caixas próprias, não vazadas, devidamente higienizadas;
- 5.11.5. O transporte de gêneros com características diferentes não poderá ser efetuado em um mesmo carro ao mesmo tempo; por exemplo, não poderão estar juntos em um mesmo transporte: vegetais e carnes, material de limpeza e gêneros alimentícios;
- 5.12. 5.11.6 Os Meios de transportes (automóveis, caixas plásticas, caixas térmicas) deverão apresentar-se em bom estado de conservação e em condições higiênicas satisfatórias ao transporte de alimentos.
- 5.13. **Os alimentos congelados** devem ser entregues com temperatura de **-18°C a -15°C** (com tolerância a -12°C), **os refrigerados** com temperaturas entre **6°C a 10°C** (ou conforme especificação do fabricante) e **os resfriados**, com temperatura de **4°C a 6°C** (com tolerância de -7°C).
- 5.14. As carnes e os derivados entregues devem apresentar-se com adequada qualidade higiênico-sanitária e sensorial, ou seja, livres de enfermidades, bolores, insetos, moluscos, larvas e apresentando cor e odores características.

5.14.1. As características gerais exigidas para carne bovina, de primeira qualidade, preparada especialmente para o corte e com perfeito desenvolvimento. Deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor característico e coloração vermelho-vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, bem como ser limpa de sebos e de aponeuroses, sem aparas;

5.14.2. As características gerais exigidas para carne de frango, de primeira qualidade, preparado especialmente para o corte e com perfeito desenvolvimento. Deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor característico e coloração amarelo rosado, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.

5.15. Os produtos refrigerados não devem ser resultado de descongelamento, bem como os produtos congelados não devem ser resultado de recongelamento, ou seja, ausência de cristais ou pedras de gelo, água e/ou sangue dentro da embalagem. A perda de peso no descongelamento, no caso dos produtos congelados, deve atender a legislação específica para cada tipo de carne.

5.16. As frutas, legumes e verduras (FLV) devem apresentar-se frescos, firmes e com odor característico. Isentos de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

5.17. As embalagens dos alimentos (carnes em geral, frios, pães, leites e ovos) deverão ser atóxica, limpa, sem rasgos e amassados e apresentar rótulo contendo: nome e composição do produto, lote, data de fabricação e a de validade de forma legível, conforme legislação em vigor, selo de inspeção federal – SIF (quando aplicável), número e registro no órgão oficial (ANVISA/Ministério da Saúde e/ou da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso).

5.18. Os produtos devem estar acondicionados em embalagem primária plástica transparente (fechada/lacrada) específica para alimentos, conforme a descrição de cada item, não devendo estar em contato direto com papelão (**exceto as caixas de ovos**), jornal, revistas, papel ou plástico reciclado ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos, e sem outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto. As caixas de polietileno utilizadas como embalagem secundária (conforme a descrição de cada item), serão devolvidas ao fornecedor no ato da entrega.

5.19. As parcelas serão entregues em campus da UFPI com as seguintes periodicidades:

GRUPO	TIPO DE ITEM	PERIODICIDADE DA ENTREGA DA PARCELA	CAMPUS
01 a 05	Carnes diversas	diariamente (de 2ª a 6ª feira) – até às 9:00 horas	CMPP-Teresina
06	FLV	diariamente (de 2ª a 6ª feira) – até às 7:00 horas	CMPP-Teresina
07	Leite, iogurte, pães e bolos	diariamente (de 2ª a sábado) – até às 9:00 horas	CMPP-Teresina
07	Ovos, queijos, presunto e salsicha	semanalmente (de 2ª a 6ª feira) – até às 9:00 horas	CMPP-Teresina
08	Suco de fruta	diariamente (de 2ª a 6ª feira) – até às 9:00 horas	CMPP-Teresina
09 a 10	Carnes diversas	Semanalmente – às 3ª feiras	CSHNB-Picos

14 a 15 19 a 20		pela manhã	CPCE -Bom Jesus CAFS-Floriano
11 16 21	FLV	Semanalmente – às 3ª feiras pela manhã	CSHNB-Picos CPCE -Bom Jesus CAFS-Floriano
12 17 22	logurte e pães	diariamente (de 2ª a sábado) – até às 9:00 horas	CSHNB-Picos CPCE -Bom Jesus CAFS-Floriano
12 17 22	Ovos, queijos, presunto e salsicha	semanalmente (de 2ª a 6ª feira) – até às 9:00 horas	CSHNB-Picos CPCE -Bom Jesus CAFS-Floriano
13 18 23	Suco de fruta	semanalmente– às 3ª feiras pela manhã	CSHNB-Picos CPCE -Bom Jesus CAFS-Floriano

5.20. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa 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.

5.21. Os bens deverão ser entregues dentro das dependências de armazenamento dos Restaurantes Universitários de cada campus, nos seguintes endereços:

CAMPUS	ENDEREÇO	CONTATOS
CMPP - TERESINA/PI	Campus Ministro Petrônio Portela, S/N, Bloco 14, Bairro Ininga, Teresina/PI. CEP: 64049 – 550	Fone: (86) 3215 -5646 E-mail: praec.ru@ufpi.edu.br
CSHNB - PICOS/PI	Campus Senador Helvídio Nunes de Barros , Rua Cícero Eduardo, S/N - Bairro Junco, Picos/PI. CEP: 64607-670	Telefone: (89) 3422 – 4401 E-mail: praec.rupicos@ufpi.edu.br
CAFS – FLORIANO/PI	Campus Amílcar Ferreira Sobral, Br 343, Km 3,5, Floriano/PI CEP: 64.800 – 000	Telefone: (89) 3522 - 0122 E-mail: praec.rufloriano@ufpi.edu.br
CPCE – BOM JESUS/PI	Endereço: BR 135, Bairro Planalto Horizonte - Bom Jesus/PI CEP: 64 9000-000	Telefone: (89) 3562 -1922 E-mail: praec.rubomjesus@ufpi.edu.br

5.21.1 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 180 (cento e oitenta) dias, ou a (metade) do prazo total recomendado pelo fabricante.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

~~OU~~

- 5.23. ~~O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, ____ (____) meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.~~
- 5.24. ~~Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.~~
- 5.25. ~~A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.~~
- 5.26. ~~A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.~~
- 5.27. ~~Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.~~
- 5.28. ~~As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.~~
- 5.29. **Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até XX (xxxxx) dias úteis, já incluído nesse prazo o tempo necessário para eventual retirada e devolução do bem, a cargo do Contratado.**
- 5.30. ~~O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.~~
- 5.31. ~~Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.~~
- 5.32. ~~Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.~~
- 5.33. ~~O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.~~
- 5.34. ~~A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades~~

~~em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.~~

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

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.

6.8. 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.

6.9. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.10. 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.

6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.12. 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.

Fiscalização Administrativa

6.13. 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.

6.14. 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.

6.15. *Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:*

6.15.1 *Em consonância com a RDC Nº 216/2004 - ANVISA, quaisquer produtos que estejam parcialmente ou totalmente fora dos padrões de qualidade descritos neste documento serão devolvidos. A devolução dos produtos poderá ocorrer na etapa da recepção ou, posteriormente, nos casos em que a inadequação for detectada na etapa de pré-preparo dos alimentos;*

6.15.2 *As ocorrências nas entregas dos materiais serão notificadas ao fornecedor. A licitante é responsável pela reposição dos produtos devolvidos (troca por outro lote do produto), em quantidade igual a não aproveitada/indicada ao consumo humano, exceto quando o setor de nutrição dispensar a reposição;]; e*

6.15.3 *Os critérios para devolução dos produtos e notificação dos fornecedores serão:*

6.15.3.1 Notificação com devolução imediata (durante a recepção): Embalagem primária sem integridade; Rotulagem inadequada; Horário da entrega fora dos padrões determinados, sem aviso prévio; Embalagem secundária suja ou com vestígios de líquidos exsudativos; Veículo transportador em condições insalubres; Vida útil na recepção superior a estabelecida no Edital; Tamanho das unidades em desacordo com a descrição do Edital;

6.15.3.2. No que se refere à vida útil do produto e ao tamanho das unidades, o fornecedor deve apresentar a justificativa para tal inadequação, devendo esta, ser ajustada para as entregas posteriores. No caso de não haver a adequação, os produtos serão devolvidos;

6.15.3.3. Notificação com devolução posterior (na etapa de pré-preparo): Identificação de materiais macroscópicos estranhos e indesejados; Resultados dos testes físico-químicos indicativos de deterioração; Resultados dos testes sensoriais indicativos de deterioração; Resultados dos testes microbiológicos em não conformidade com os padrões;

6.15.3.4. Notificação sem devolução do produto: Inadequações no veículo transportador que não comprometem a sanidade dos produtos; Horário da entrega fora dos padrões determinados, conforme parecer do serviço de nutrição; Inadequações na embalagem que não comprometam a sanidade dos produtos e que permitam a utilização do mesmo pelo serviço; Funcionário entregador indevidamente uniformizado (uniforme incompleto ou sujo).

6.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

6.17. Cabe ao gestor do contrato:

6.17.1 Coordenar 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.

6.17.2 Acompanhar 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.

6.17.3 Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.17.4 Emitir 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.

6.17.5 tomar 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.

6.17.6 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.

6.17.7 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. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1 Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.2 Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.3 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.2.4 Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;

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

7.2.4.2.1 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia 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.

7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 5% (cinco por cento) a 25% (vinte e cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 10% (dez por cento) a 25% (vinte e cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 10% (dez por cento) a 25% (vinte e cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação. [~~ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:~~]

7.2.4.7.1. [~~INDICAR ITENS ESPECÍFICOS DE INEXECUÇÃO PARCIAL QUE JUSTIFIQUEM PENALIDADE DIVERSA~~];

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

7.6. 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.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

7.8.1 Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8.2 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2 as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4 os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

7.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

7.11. 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 Termo de Referência 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.

7.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 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.

7.12.1 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **5 (cinco)** dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **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.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **3 (três)** dias úteis.

8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.7. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

8.8. 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.

8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

8.10. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

8.11. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.12. 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:

- 8.12.1 o prazo de validade;
- 8.12.2 a data da emissão;
- 8.12.3 os dados do contrato e do órgão contratante;
- 8.12.4 o período respectivo de execução do contrato;
- 8.12.5 o valor a pagar; e
- 8.12.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.13. 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;

8.14. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- 8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- 8.15.2 identificar possível razão que impeça a participação em licitação/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.

8.16. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

8.17. 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.

8.18. 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.

8.19. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

8.20. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.21. 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 **IPCA (ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO)** de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

8.25. 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.

8.26. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Antecipação de pagamento

8.27. ~~A presente contratação permite a antecipação de pagamento (parcial/total), conforme as regras previstas no presente tópico.~~

8.28. ~~O Contratado emitirá recibo/nota fiscal/fatura/documento idôneo/... correspondente ao valor da antecipação de pagamento de R\$ (valor por extenso), tão logo ... (incluir condicionante — ex: seja assinado o termo de contrato, ou seja, prestada a garantia etc.); para que o Contratante efetue o pagamento antecipado.~~

8.29. ~~Para as etapas seguintes do contrato, a antecipação do pagamento ocorrerá da seguinte forma:~~

8.29.1 ~~R\$..... (valor em extenso) quando do início da segunda etapa.~~

8.29.2 ~~(...)~~

- 8.30. ~~Quando admitida a antecipação de pagamento, fica o Contratado obrigado a devolver, com correção monetária, a integralidade do valor antecipado, na hipótese de inexecução do objeto.~~
- 8.31. ~~No caso de inexecução parcial, deverá haver a devolução do valor relativo à parcela não executada do contrato.~~
- 8.32. ~~O valor relativo à parcela antecipada e não executada do contrato será atualizado monetariamente pela variação acumulada do (especificar o índice de correção monetária a ser adotado), ou outro índice que venha a substituí-lo, desde a data do pagamento da antecipação até a data da devolução.~~
- 8.33. ~~A liquidação ocorrerá de acordo com as regras do tópico respectivo deste instrumento.~~
- 8.34. ~~O pagamento antecipado será efetuado no prazo máximo de até (....) dias, contados do recebimento do (recibo OU nota fiscal OU fatura OU documento idôneo).~~
- 8.35. ~~A antecipação de pagamento dispensa o ateste ou recebimento prévios do objeto, os quais deverão ocorrer após a regular execução da parcela contratual a que se refere o valor antecipado.~~
- 8.36. ~~O pagamento de que trata este item está condicionado à tomada das seguintes providências pelo Contratado:~~
- 8.36.1 ~~comprovação da execução da etapa imediatamente anterior do objeto pelo Contratado, para a antecipação do valor remanescente;~~
- 8.36.2 ~~prestação da garantia adicional nas modalidades de que trata o art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de ...%.~~
- 8.37. ~~O pagamento do valor a ser antecipado ocorrerá respeitando eventuais retenções tributárias incidentes.~~

Cessão de Crédito

8.38. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

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

8.38.2 Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

8.38.3 O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

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

8.39. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

Reajuste

8.40. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **11/03/2026**.

8.41. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice **PCA (ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO)**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

8.43. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

8.44. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

8.46. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

8.47. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade **[PREGÃO] OU [CONCORRÊNCIA]**, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo **[MENOR PREÇO] OU [MAIOR DESCONTO] OU [TÉCNICA E PREÇO]**.

OU

9.2. ~~O fornecedor será selecionado por meio de contratação direta com fundamento no art. 74 OU 75, inciso [indicar o inciso], da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, com base no seguinte fundamento: [descrever a fundamentação da contratação para enquadramento no dispositivo legal indicado].~~

Forma de fornecimento

9.3. O fornecimento do objeto será **parcelado, conforme solicitação, prazos de entrega e cronograma estabelecidos nos itens 5.1 a 5.21.**

Critérios de aceitabilidade de preços

9.4. **Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será**

9.4.1 ~~Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital OU tabela constante no item 1.1. deste Termo de Referência.~~

Exigências de habilitação

9.5. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.6. pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.7. empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.8. 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>;

9.9. sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.10. 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;

9.11. sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.12. 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;

9.13. 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.

9.14. ~~Ato de autorização para o exercício da atividade de (especificar a atividade contratada sujeita à autorização), expedido por (especificar o órgão competente) nos termos do art. da (Lei/Decreto) n.º~~

9.15. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.17. 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;

- 9.18. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.19. 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;
- 9.20. 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;
- 9.21. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.22. 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.
- 9.23. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

- 9.24. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;
- 9.25. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- 9.26. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis ~~..... [do último exercício social]~~ **OU [dos dois últimos exercícios sociais]**, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

- 9.27. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação ~~[capital mínimo]~~ **OU [patrimônio líquido mínimo]** de **10%** do ~~[valor total estimado da contratação]~~ **OU [valor total estimado da parcela pertinente]**.

- 9.28. ***Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;***

9.29. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.30. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

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

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

Qualificação Técnica

9.33. ~~Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente
(escrever por extenso, se for o caso), em plena validade;~~

9.33.1 ~~Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato ou do aceite de instrumento equivalente, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.~~

9.34. *Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.*

9.34.1 *Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:*

9.34.1.1. Os atestados deverão referir-se ao fornecimento de materiais no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

9.34.1.2. Os atestados deverão apresentar a indicação de CNPJ do licitante;

9.34.1.3. Os atestados deverão apresentar objeto compatível ao da presente licitação;

9.34.2 *Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.*

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

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

9.35. *Prova de atendimento aos requisitos Qualificação Técnica, previstos na lei 14.133, de 2021 (artigo 67, inciso IV);*

9.36. *Cópia do Alvará da Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Federal.*

Disposições gerais sobre habilitação

9.37. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.38. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.39. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.40. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.41. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. *O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ 18.895.566,30 (dezoito milhões, oitocentos e noventa e cinco mil, quinhentos e sessenta e seis reais e trinta centavos), conforme custos unitários apostos na [tabela contida no item 1.1 acima] OU [em anexo].*

10.2. *O valor de referência para aplicação do maior desconto corresponde a R\$.....*

OU

10.3. *O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.*

10.3.1 *Quando as propostas permanecerem com preços acima do orçamento estimado, o custo estimado da contratação será tornado público após a fase de lances.*

10.4. *A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.*

10.5. *Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:*

10.5.1 *em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;*

10.5.2 *em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;*

10.5.3 *serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou*

10.5.4 *poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.*

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. *As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.*

11.2. *A contratação será atendida pela seguinte dotação:*

- I) *Gestão/unidade: UGR: 154356/UO: 26279;*
- II) *Fonte de recursos:1000;*
- III) *Programa de trabalho: 230959;*
- IV) *Elemento de despesa:33.90.30; e*
- V) *Plano interno: V4002N2300N.*

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

OU

11.4. *A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.*

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como **sigilosas**, *[exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas].*

Teresina, 07 de abril de 2026.

Sueli Maria Teixeira Lima
Membro da comissão de contratação

Daila Leite Chaves Bezerra
Membro da comissão de contratação

ANEXO I
Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

~~(Contratações de pequeno valor – art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)~~

OU

~~(Compra com entrega imediata e integral de bens adquiridos, sem previsão de obrigações futuras, inclusive quanto à assistência técnica, independentemente do valor - art. 95, inciso II, da Lei n. 14.133/2021)~~

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. O adjudicatário terá ~~o prazo de 5 (cinco) dias úteis~~, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato ~~.Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização] OU [constante deste Anexo]~~, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.
- 1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:
- 1.3.1 referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133/2021;
- 1.3.2 o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no ~~Edital OU na Autorização de Contratação Direta e/ou no Aviso de Dispensa Eletrônica~~, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 2.1. ~~O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.~~
- 2.2. ~~O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.~~

OU

- 2.3. ~~O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.~~
- 2.4. ~~A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado, bem como à inexistência de registros no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).~~
- 2.5. ~~O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.~~
- 2.6. ~~A prorrogação contratual deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.~~
- 2.7. ~~A contratação não poderá ser prorrogada quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.~~

OU

- 2.8. ~~O prazo de vigência da contratação é de(máximo de um ano) contados do(a) (data da ocorrência da emergência ou da calamidade); improrrogável, na forma do art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021.~~

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

- 3.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;
- 3.1.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 3.1.3 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;
- 3.1.4 Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 3.1.5 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Anexo;
- 3.1.6 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;
- 3.1.7 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 3.1.8 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
 - 3.1.8.1. A Administração terá o prazo de **1 (um) mês**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 3.1.9 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de **2(dois) meses**.
- 3.1.10 *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.*

3.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

- 4.1.1 ~~Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;~~
- 4.1.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

- 4.1.3 Comunicar ao Contratante, no prazo máximo 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;
- 4.1.4 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor contratuais ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 4.1.5 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal contratual, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 4.1.6 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 4.1.7 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:
- 4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
 - 4.1.7.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
 - 4.1.7.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;
 - 4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
 - 4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 4.1.8 Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto da contratação;
- 4.1.9 Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 4.1.10 Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 4.1.11 Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;
- 4.1.12 ~~Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;~~
- 4.1.13 ~~Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;~~
- 4.1.14 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;
- 4.1.15 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o

atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

4.1.16 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

4.1.17 ~~Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das obrigações assumidas, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;~~

4.1.18 ~~Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução contratual;~~

4.1.19 ~~Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.~~

4.1.20 ~~Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.~~

4.1.21 ~~Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.~~

4.1.22 ~~Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;~~

4.1.23 ~~Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;~~

4.1.24 ~~Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;~~

4.1.25 ~~Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;~~

4.1.26 ~~Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho.~~

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

5.1. ~~A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.~~

5.2. ~~Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação.~~

5.3. ~~Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:~~

5.3.1 ~~ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas;~~
~~e~~

5.3.2 *poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.*

OU

5.4. *A contratação será extinta quando vencido o prazo estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.*

5.5. *O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, mediante justificativa formal de que não dispõe de créditos orçamentários para sua continuidade ou de que o contrato não mais lhe oferece vantagem.*

5.5.1 *Nesse caso, a extinção antecipada ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, garantido um prazo mínimo de dois meses para ciência formal do contratado, devendo ser observada a regra do art. 183 da Lei nº 14.133, de 2021 para a contagem deste prazo.*

5.6. *O contrato poderá ser extinto com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual antes da data de aniversário, desde que ocorra com ônus para o CONTRATANTE, conforme previsto no art. 138, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.*

OU

5.7. *O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133/2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.*

5.8. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo 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.

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

5.8.2 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 objeto.

5.8.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

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

5.9.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

5.9.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.9.3 Indenizações e multas.

5.10. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

5.11. A contratação poderá ser extinta 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 ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

6. DOS CASOS OMISSOS

6.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

7. ALTERAÇÕES

7.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

7.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

7.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

7.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. FORO

8.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em **Teresina - Piauí**, Seção Judiciária do **Piauí** para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

ANEXO II
TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital ~~OU~~ Aviso de Contratação Direta*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão/Concorrência/Dispensa ~~Eletrônica~~* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20.... .

(Nome *e Cargo do Representante Legal*)