

PREGÃO ELETRÔNICO

154048 - 7/2026

CONTRATANTE (UASG)

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ (154048)

OBJETO

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 (SRP).

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 22.624.671,60 (vinte e dois milhões, seiscentos e vinte e quatro mil, seiscentos e setenta e um reais e sessenta centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 29/07/2026 às 08h30 (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço por grupo

MODO DE DISPUTA:

aberto e fechado

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO



Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!

Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO	5
5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	5
6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	7
7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	8
8. DA FASE DE JULGAMENTO	12
9. DA FASE DE HABILITAÇÃO	14
10. DO TERMO DE CONTRATO	16
11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	17
12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA	17
13. DOS RECURSOS	18
14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	19
15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	21
16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	21

EDITAL

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 154048 - 7/2026
(Processo Administrativo nº23111.056339/2025-49)

Torna-se público que a Universidade Federal do Piauí, por meio da Coordenadoria de Compras e Licitações, sediada no Campus Universitário Ministro Petrônio Portela, S/N – Bairro: Ininga, Cep.: 64049-550 – Teresina-PI, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a 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, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

3.7.1 aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.7.2 sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.7.3 empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.7.4 autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.7.5 empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.7.6 pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.7.7 aquele que mantenha 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 licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.7.8 empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.7.9 pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.7.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.7.11 pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.7.12 pessoas físicas.

3.8. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.9. O impedimento de que trata o item 3.10.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.10.4 e 3.10.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.11. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.12. O disposto nos itens 3.10.4 e 3.10.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.13. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

3.14. A vedação de que trata o item 3.11 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 9.1.1 e 9.13.2 deste Edital.

5.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.4.1 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.4.2 não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

5.4.3 não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

5.4.4 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.6. No caso das empresas que foram beneficiadas pela Lei nº 12.546, de 2011, as propostas de preços deverão ser apresentadas com as alíquotas em vigor, nos termos da Lei nº 14.973, de 2024, aplicáveis para o ano de apresentação da proposta.

5.6.1 A pedido da empresa contratada, o preço do contrato poderá ser revisto, nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9ºA e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

5.7. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5.7.1 No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.7.2 Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.8. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.8.1 de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.8.2 que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.8.3 de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.8.4 cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.8.5 cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.8.6 constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.8.7 que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.8.8 que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.8.9 resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.8.10 constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.8.11 cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.9. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema que desenvolve **programa de integridade**, nos termos do Decreto nº 12.304, de 2024, e da Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025, para fazer jus ao benefício do critério de desempate previsto no art. 60, caput, inciso IV, da lei n. 14.133, de 2021.

5.10. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4, 5.8 ou 5.10 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.11. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.12. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.13. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.14. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.14.1 a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.14.2 os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.15. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.15.1 valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

5.15.2 percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.16. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.15 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.17. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

5.18. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1 valor unitário e total do item;

6.1.2 marca;

6.1.3 fabricante;

6.1.4 Quantidade cotada.

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

6.2.1 O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência;

6.12. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência.

6.13. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

- 7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,1% (um décimo por cento).
- 7.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 7.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.11.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11.2 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.11.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.
- 7.11.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 7.11.5 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 7.12. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 7.12.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 7.12.2 Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 7.12.3 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.13. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/menor percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

7.13.1 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

7.13.2 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.13.3 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.13.4 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

7.13.5 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.13.6 Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.20.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.20.2 A licitante mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.20.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.20.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.20.5 A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

7.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.22. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

7.22.1 disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

7.22.2 avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

7.22.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do Decreto nº 11.430, de 2023, e da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382, de 17 de setembro de 2025;

7.22.4 declaração do licitante de que desenvolve programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024, e Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025.

7.23. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.23.1 empresas brasileiras;

7.23.2 empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.23.3 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.24. As licitantes empatadas serão convocadas para apresentarem, no prazo de 2 (duas) horas, contado a partir da convocação do anexo, a documentação comprobatória para os itens 7.23.2. e 7.23.4.

7.25. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.25.1 Será informado no chat da sessão pública, a data, hora e local do sorteio, a ser realizado em site de sorteio, com transmissão ao vivo no Youtube ou outra plataforma de streaming.

7.26.2.1. Caso não seja possível a realização da transmissão ao vivo, o sorteio será gravado e, posteriormente, publicado link para acesso ao vídeo no chat da sessão eletrônica.

7.25.2 Ao final, será lavrada a ata referente ao sorteio, na presença de testemunhas, e posteriormente, divulgada no chat da sessão eletrônica.

7.26. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.26.1 Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência.

7.26.2 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

7.26.3 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.26.4 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

7.26.5 O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 4 (quatro) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.26.6 É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.26.7 Caso o Pregoeiro identifique a necessidade de realização de correções na proposta enviada pelo licitante mais bem classificado de que trata o item 7.26.5, o pregoeiro solicitará ao licitante, no prazo de 2 (duas) horas, o envio da proposta ajustada.

7.27. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- 8.1.1 Sicaf;
- 8.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS,
- 8.1.3 Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e
- 8.1.4 Lista de licitantes inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União.

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1 A consulta no CEIS quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de licitantes inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

8.4. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.4.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.4.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

8.4.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.5. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.6. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.7. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto nos arts. 29 a 35 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.8.1 conter vícios insanáveis;

8.8.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/~~Projeto Básico~~;

8.8.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.8.4 não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.8.5 não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência;

8.8.6 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.9. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.10. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

8.10.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.10.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.11. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

8.12. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

8.13. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

8.13.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.13.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.14. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

8.16. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.17. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.18. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.19. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará 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 no Termo de Referência.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no Sicaf.

9.2. 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.

9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, 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.

9.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por meio eletrônico.

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

9.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

9.7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.9. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

9.9.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

9.10. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

9.10.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

9.11. A verificação pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.11.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

9.11.2 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9.12. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.12.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.12.2 Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.13. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.11.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas, para:

9.13.1 a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

9.13.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.13.3 suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.13.4 suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.14. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

9.15. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.11.1.

9.17. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

9.19. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 5 (cinco) dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

10.4.1 referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

10.4.2 a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

10.4.3 a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

10.5. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.7.1 A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

11.2.1 a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

11.2.2 a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

11.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

11.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

11.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

11.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

11.8.1 Em caso de prorrogação da ata, **poderá ser renovado o quantitativo** originalmente registrado.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

12.1.1 dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

12.1.2 dos licitantes que mantiverem sua proposta original

12.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

12.2.1 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

12.2.2 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

12.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

12.3.1 quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

12.3.2 quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 2023.

12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

12.4.1 convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

12.4.2 adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. DOS RECURSOS

13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

13.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

13.3.2 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

13.3.3 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

13.3.4 na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

13.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

13.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

13.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no e-mail cpl@ufpi.edu.br.

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

14.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro durante o certame;

14.1.2 salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

14.1.3 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.4 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

14.1.5 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

14.1.6 fraudar a licitação;

14.1.7 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

14.1.8 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

14.1.9 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1 advertência;

14.2.2 multa;

14.2.3 impedimento de licitar e contratar e

14.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2 as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1 Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2 Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará

o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

14.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

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

14.15.1 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.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

15.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail: cpl@ufpi.edu.br.

15.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

15.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

16.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

16.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

16.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

16.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

16.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

16.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

16.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico cpl@ufpi.edu.br.

16.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

16.11.1 Anexo I - Termo de Referência;

16.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

16.11.2 Anexo II – Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato; ;

16.11.3 Anexo III – Termo de Ciência e concordância

16.11.4 Anexo IV - Minuta de Termo de Contrato;

16.11.5 Anexo V – Minuta de Ata de Registro de Preços;

16.11.6 Anexo VI – Modelo de Proposta Comercial

16.11.7 Anexo VII – Declaração sobre a utilização de dados pessoais e sensíveis em processos licitatórios;

Teresina-PI, 15 de julho de 2026



Documento assinado digitalmente
HUGO MARINNI SILVA ALENCAR
Data: 15/07/2026 16:59:14-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Hugo Marinni Silva Alencar
Pró-Reitor de Administração da UFPI em exercício



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

(Processo Administrativo nº 23111.056339/2025-49)

ANEXO I

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.

1.1.1 Em caso de discordância existente entre as especificações dos itens descritas no Comprasnet e/ou Nota de Empenho e as especificações constantes deste Termo de Referência, prevalecerão as do Termo de Referência (anexo I do Edital).

GRUPO 01 - CARNES RESFRIADAS BOVINAS – RU TERESINA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QT	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	Carne bovina - Lagarto resfriado	Kg	10.000	R\$ 47,21	R\$ 472.100,00
2	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20g	Kg	10.000	R\$ 33,04	R\$ 330.400,00
3	Carne bovina - Patinho, coxão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75g, AMACIADOS MECANICAMENTE	Kg	30.000	R\$ 49,75	R\$ 1.492.500,00
4	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20g	Kg	30.000	R\$ 39,78	R\$ 1.193.400,00
5	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 50 a 70g	Kg	4.000	R\$ 28,47	R\$ 113.880,00
6	CARNE DE SOL bovina, salgada, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20g.	Kg	6.000	R\$ 44,33	R\$ 265.980,00
TOTAL DO GRUPO 01					R\$ 3.868.260,00
GRUPO 02 - CARNES DEFUMADAS E SALGADAS – RU TERESINA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QT	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
7	Lingüiça, tipo Calabresa defumada, ingredientes carne suína.	Kg	10.000	R\$ 29,00	R\$ 290.000,00
8	Bacon defumado	Kg	1.500	R\$ 32,08	R\$ 48.120,00

9	Carne bovina dianteira, tipo Charque.	Kg	2.250	R\$ 40,97	R\$ 92.182,50
10	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).	Kg	3.000	R\$ 27,78	R\$ 83.340,00
11	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	Kg	3.000	R\$ 15,43	R\$ 46.290,00
TOTAL DO GRUPO 02					R\$ 559.932,50
GRUPO 03 - CARNES CONGELADAS: SUÍNAS, OVINA E FIGADO BOVINO – RU TERESINA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QT	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
12	Ovino – Carneiro/ ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	Kg	2.500	R\$ 62,38	R\$ 155.950,00
13	Carne suína – BISTECA, apresentação serrada em porções de 200 a 300 gramas, congelada.–	Kg	8.000	R\$ 22,15	R\$ 177.200,00
14	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g	Kg	4.000	R\$ 25,75	R\$ 103.000,00
15	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g	Kg	4.000	R\$ 24,74	R\$ 98.960,00
16	Fígado bovino congelado	Kg	3.000	R\$ 18,25	R\$ 54.750,00
TOTAL DO GRUPO 03					R\$ 589.860,00
GRUPO 04 - CARNES FRANGO – RU TERESINA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QT	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
17	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g)	Kg	60.000	R\$ 15,08	R\$ 904.800,00
18	Frango - Filé de Peito congelado	Kg	35.000	R\$ 23,23	R\$ 813.050,00
TOTAL DO GRUPO 04					R\$ 1.717.850,00
GRUPO 05 - CARNES PEIXE – RU TERESINA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QT	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
19	Peixe In Natura Variedade: Tilápia, Tipo Corte: Filé, Apresentação: Sem Pele, Estado De Conservação: Congelado	Kg	2.000	R\$ 48,00	R\$ 96.000,00
20	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170g	Kg	2.000	R\$ 32,45	R\$ 64.900,00
21	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170g	Kg	3.000	R\$ 27,34	R\$ 82.020,00
TOTAL DO GRUPO 05					R\$ 242.920,00
GRUPO 06 - FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU TERESINA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QT	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO

22	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500g	Kg	7.000	R\$ 5,95	R\$ 41.650,00
23	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie Pacovan (peso mínimo unitário 150g)	Kg	25.000	R\$ 5,95	R\$ 148.750,00
24	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso mínimo = 180g)	Kg	39.000	R\$ 5,09	R\$ 198.510,00
25	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie verdadeiro.	Kg	600	R\$ 4,73	R\$ 2.838,00
26	Fruta in natura, tipo MAÇÃ, espécie nacional, aplicação alimentar (peso mínimo unitário 130g)	Kg	5.000	R\$ 13,08	R\$ 65.400,00
27	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum	Kg	1.000	R\$ 6,18	R\$ 6.180,00
28	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar.	Kg	4.000	R\$ 6,00	R\$ 24.000,00
29	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo.	Kg	100	R\$ 10,80	R\$ 1.080,00
30	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada.	Kg	60.000	R\$ 3,29	R\$ 197.400,00
31	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo = 1,5kg)	Kg	40.000	R\$ 6,18	R\$ 247.200,00
32	Fruta in natura, tipo TANGERINA	Kg	600	R\$ 7,70	R\$ 4.620,00
33	UVA PASSA, escura sem semente.	Kg	600	R\$ 26,38	R\$ 15.828,00
34	Ameixa. Apresentação: Desidratada/ Seca, Adicional: Preta sem caroço	Kg	500	R\$ 39,90	R\$ 19.950,00
35	ABÓBORA peso mínimo 6kg	Kg	8.000	R\$ 5,89	R\$ 47.120,00
36	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela/ rosada. (peso mínimo unitário = 500g)	Kg	2.000	R\$ 4,56	R\$ 9.120,00
37	Legume In Natura Tipo: MACAXEIRA	Kg	2.000	R\$ 5,33	R\$ 10.660,00
38	Verdura in natura, tipo ALFACE, espécie AMERICANA (peso médio da unidade de 250 a 350g)	Und	12.500	R\$ 5,19	R\$ 64.875,00
39	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA.	Und	15.000	R\$ 5,00	R\$ 75.000,00
40	Verdura In Natura Tipo: ACELGA.	Kg	13.000	R\$ 6,02	R\$ 78.260,00
41	Legume in natura, tipo PEPINO, espécie comum. (peso mínimo = 0,5kg)	Kg	10.000	R\$ 4,91	R\$ 49.100,00
42	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	5.000	R\$ 7,30	R\$ 36.500,00
43	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	10.000	R\$ 5,20	R\$ 52.000,00
44	ALHO tipo argentino	Kg	600	R\$ 21,87	R\$ 13.122,00
45	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g)	Kg	9.000	R\$ 6,74	R\$ 60.660,00
46	CHEIRO VERDE (parelha grande).	Par	6.000	R\$ 4,48	R\$ 26.880,00
47	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie verde. (peso mínimo= 80g)	Kg	3.500	R\$ 7,45	R\$ 26.075,00
48	Legume in natura, tipo PIMENTA, espécie verde americana (pimenta de cheiro).	kg	500	R\$ 10,55	R\$ 5.275,00
49	Verdura in natura, tipo SALSA, espécie comum.	Molho	2.000	R\$ 4,31	R\$ 8.620,00

50	Legume in natura, tipo TOMATE, espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g)	Kg	20.000	R\$ 7,43	R\$ 148.600,00
51	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa.(peso mínimo = 150g)	Kg	2.500	R\$ 7,22	R\$ 18.050,00
52	Legume in natura, tipo BETERRABA, espécie comum (peso mínimo 250g).	Kg	1.500	R\$ 7,00	R\$ 10.500,00
53	Legume in natura, tipo CENOURA, espécie comum (peso mínimo = 120g)	Kg	13.000	R\$ 8,80	R\$ 114.400,00
54	CHUCHU in natura, variedade verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	Kg	1.000	R\$ 4,50	R\$ 4.500,00
55	Legume in natura, tipo VAGEM, espécie manteiga.	Kg	1.000	R\$ 10,46	R\$ 10.460,00
56	Verdura in natura, tipo HORTELÃ, espécie comum.	Molho	250	R\$ 4,09	R\$ 1.022,50
57	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO, espécie comum.	Molho	1.200	R\$ 5,19	R\$ 6.228,00
58	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA, espécie comum.	Kg	600	R\$ 5,43	R\$ 3.258,00
59	Verdura in natura, tipo QUIABO, espécie comum.	Kg	400	R\$ 7,32	R\$ 2.928,00
60	Verdura in natura, tipo MAXIXE, espécie comum.	Kg	400	R\$ 6,46	R\$ 2.584,00
61	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO, espécie comum.	Kg	400	R\$ 21,28	R\$ 8.512,00
62	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO, espécie comum.	Kg	400	R\$ 22,20	R\$ 8.880,00
63	Verdura in natura, tipo BERINJELA, espécie comum.	Kg	600	R\$ 5,50	R\$ 3.300,00
64	Verdura In Natura Tipo: Brócolis Comum , Apresentação: COMUM – (Peso mínimo 300g)	Kg	1.700	R\$ 14,71	R\$ 25.007,00
65	Verdura In Natura Tipo: Couve-Flor – (Peso mínimo 300g)	Kg	1.700	R\$ 12,70	R\$ 21.590,00
TOTAL DO GRUPO 06					R\$ 1.926.492,50
GRUPO 07 - PÃES, LÁCTEOS, OVOS E FRIOS - RU TERESINA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QT	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
66	Leite tipo C, pasteurizado	Litro	3.000	R\$ 6,87	R\$ 20.610,00
67	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml)	Litro	1.500	R\$ 12,65	R\$ 18.975,00
68	Pão francês (massa fina) 50 gramas	Kg	6.500	R\$ 18,66	R\$ 121.290,00
69	Pão francês (massa grossa) 50 gramas	Kg	500	R\$ 19,64	R\$ 9.820,00
70	Bolo doce de trigo - tipo BOLO COMUM	Kg	300	R\$ 17,35	R\$ 5.205,00
71	Bolo salgado de povilho azedo com ovos e queijo tipo ROSCA DE GOMA	Kg	300	R\$ 26,83	R\$ 8.049,00
72	Ovo, tamanho grande, origem galinha.	Cartela com 30 und	1.500	R\$ 19,67	R\$ 29.505,00
73	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne de Peru, FATIADO	Kg	200	R\$ 35,16	R\$ 7.032,00
74	Queijo, Origem: De Vaca, Variedade: MUÇARELA, Apresentação: Fatiado	Kg	200	R\$ 39,83	R\$ 7.966,00
75	Queijo, ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 dias (fechado).	Kg	1.000	R\$ 45,80	R\$ 45.800,00

TOTAL DO GRUPO 07					R\$ 274.252,00
GRUPO 08 - SUCOS - RU TERESINA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QT	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
76	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	R\$ 98,00	R\$ 127.400,00
77	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	R\$ 60,87	R\$ 79.131,00
78	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	R\$ 62,90	R\$ 81.770,00
79	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	R\$ 63,83	R\$ 82.979,00
80	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\$ 58,71	R\$ 76.323,00
TOTAL DO GRUPO 08					R\$ 447.603,00
GRUPO 09 - CARNES RESFRIADAS, SALGADAS E DEFUMADAS – RU PICOS					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QT	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
81	Carne bovina - Lagarto resfriado	Kg	7.000	R\$ 47,21	R\$ 330.470,00
82	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20g.	Kg	5.000	R\$ 33,04	R\$ 165.200,00
83	Carne bovina - Patinho, coxão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75g, AMACIADOS MECANICAMENTE	Kg	15.000	R\$ 49,75	R\$ 746.250,00
84	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20g.	Kg	12.000	R\$ 39,78	R\$ 477.360,00
85	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 50 a 70 gramas	Kg	2.000	R\$ 28,47	R\$ 56.940,00
86	CARNE DE SOL bovina, salgada, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20g.	Kg	2.500	R\$ 44,33	R\$ 110.825,00
87	Lingüiça, tipo Calabresa defumada, ingredientes carne suína.	Kg	5.000	R\$ 29,00	R\$ 145.000,00
88	Bacon defumado	Kg	1.000	R\$ 32,08	R\$ 32.080,00
89	Carne bovina dianteira, tipo Charque.	Kg	1.200	R\$ 40,97	R\$ 49.164,00
90	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).	Kg	1.800	R\$ 27,78	R\$ 50.004,00
91	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	Kg	1.800	R\$ 15,43	R\$ 27.774,00

TOTAL DO GRUPO 09					R\$ 2.191.067,00
GRUPO 10 - CARNES CONGELADAS (SUINAS, OVINA, FRANGO, FIGADO E PEIXES) – RU PICOS					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QT	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
92	Ovino – Carneiro/ ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100g	Kg	2.000	R\$ 62,38	R\$ 124.760,00
93	Carne suína – BISTECA, apresentação serrada em porções de 200 a 300 gramas, congelada.	Kg	5.000	R\$ 22,15	R\$ 110.750,00
94	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g	Kg	1.800	R\$ 25,75	R\$ 46.350,00
95	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g	Kg	3.500	R\$ 24,74	R\$ 86.590,00
96	Fígado bovino congelado	Kg	2.000	R\$ 18,25	R\$ 36.500,00
97	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g)	Kg	35.000	R\$ 15,08	R\$ 527.800,00
98	Frango - Filé de Peito congelado	Kg	25.000	R\$ 23,23	R\$ 580.750,00
99	Peixe In Natura Variedade: Tilápia, Tipo Corte: Filé, Apresentação: Sem Pele, Estado De Conservação: Congelado.	Kg	500	R\$ 48,00	R\$ 24.000,00
100	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170g	Kg	1.000	R\$ 32,45	R\$ 32.450,00
101	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170g	Kg	2.500	R\$ 27,34	R\$ 68.350,00
TOTAL DO GRUPO 10					R\$ 1.638.300,00
GRUPO 11 - FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU PICOS					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QT	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
102	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500g	Kg	4000	R\$ 5,95	R\$ 23.800,00
103	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie Pacovan (peso mínimo unitário 100g)	Kg	20000	R\$ 5,95	R\$ 119.000,00
104	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso mínimo = 140g)	Kg	26000	R\$ 5,09	R\$ 132.340,00
105	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie verdadeiro.	Kg	250	R\$ 4,73	R\$ 1.182,50
106	Fruta in natura, tipo MAÇÃ, espécie nacional, aplicação alimentar (peso mínimo unitário 130g)	Kg	2000	R\$ 13,08	R\$ 26.160,00
107	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum	Kg	1000	R\$ 6,18	R\$ 6.180,00
108	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar.	Kg	2500	R\$ 6,00	R\$ 15.000,00
109	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo.	Kg	100	R\$ 10,80	R\$ 1.080,00
110	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada.	Kg	40000	R\$ 3,29	R\$ 131.600,00

111	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo = 1,5kg)	Kg	20000	R\$ 6,18	R\$ 123.600,00
112	Fruta in natura, tipo TANGERINA	Kg	200	R\$ 7,70	R\$ 1.540,00
113	UVA PASSA, escura sem semente.	Kg	750	R\$ 26,38	R\$ 19.785,00
114	Ameixa. Apresentação: Desidratada/ Seca, Adicional: Preta sem caroço	Kg	300	R\$ 39,90	R\$ 11.970,00
115	ABÓBORA peso mínimo 6kg	Kg	5000	R\$ 5,89	R\$ 29.450,00
116	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela/ rosada.(peso mínimo unitário = 500g)	Kg	3000	R\$ 4,56	R\$ 13.680,00
117	Legume in natura. Tipo: MACAXEIRA	Kg	1500	R\$ 5,33	R\$ 7.995,00
118	Verdura in natura, tipo ALFACE, espécie AMERICANA (peso médio da unidade de 250 a 350g)	Und	7000	R\$ 5,19	R\$ 36.330,00
119	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA.	Und	7000	R\$ 5,00	R\$ 35.000,00
120	Verdura in Natura. Tipo: ACELGA	Kg	7000	R\$ 6,02	R\$ 42.140,00
121	Legume in natura, tipo PEPINO, espécie comum. (peso mínimo = 0,5kg)	Kg	6000	R\$ 4,91	R\$ 29.460,00
122	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	2500	R\$ 7,30	R\$ 18.250,00
123	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	7000	R\$ 5,20	R\$ 36.400,00
124	ALHO tipo argentino	Kg	350	R\$ 21,87	R\$ 7.654,50
125	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g)	Kg	5000	R\$ 6,74	R\$ 33.700,00
126	CHEIRO VERDE (parelha grande).	Par	2000	R\$ 4,48	R\$ 8.960,00
127	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie verde. (peso mínimo = 80g)	Kg	1500	R\$ 7,45	R\$ 11.175,00
128	Legume in natura, tipo PIMENTA, espécie verde americana (pimenta de cheiro).	Kg	200	R\$ 10,55	R\$ 2.110,00
129	Verdura in natura, tipo SALSA, espécie comum.	Molho	1200	R\$ 4,31	R\$ 5.172,00
130	Legume in natura, tipo TOMATE, espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo = 150g)	Kg	9000	R\$ 7,43	R\$ 66.870,00
131	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa.(peso mínimo = 150g)	Kg	3000	R\$ 7,22	R\$ 21.660,00
132	Legume in natura, tipo BETERRABA, espécie comum (peso mínimo 250g).	Kg	2000	R\$ 7,00	R\$ 14.000,00
133	Legume in natura, tipo CENOURA, espécie comum.(peso mínimo = 120g)	Kg	7000	R\$ 8,80	R\$ 61.600,00
134	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	Kg	1500	R\$ 4,50	R\$ 6.750,00
135	Legume in natura, tipo VAGEM, espécie manteiga.	Kg	1250	R\$ 10,46	R\$ 13.075,00
136	Verdura in natura, tipo HORTELÃ, espécie comum.	Molho	400	R\$ 4,09	R\$ 1.636,00
137	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO, espécie comum.	Molho	600	R\$ 5,19	R\$ 3.114,00
138	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA, espécie comum.	Kg	250	R\$ 5,43	R\$ 1.357,50

139	Verdura in natura, tipo QUIABO, espécie comum.	Kg	250	R\$ 7,32	R\$ 1.830,00
140	Verdura in natura, tipo MAXIXE, espécie comum.	Kg	250	R\$ 6,46	R\$ 1.615,00
141	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO, espécie comum.	Kg	150	R\$ 21,28	R\$ 3.192,00
142	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO, espécie comum.	Kg	150	R\$ 22,20	R\$ 3.330,00
143	Verdura in natura, tipo BERINJELA, espécie comum.	Kg	250	R\$ 5,50	R\$ 1.375,00
144	Verdura In Natura Tipo: Brócolis Comum , Apresentação: COMUM – (Peso mínimo 300g)	Kg	500	R\$ 14,71	R\$ 7.355,00
145	Verdura In Natura Tipo: Couve-Flor – (Peso mínimo 300g)	Kg	500	R\$ 12,70	R\$ 6.350,00
TOTAL DO GRUPO 11					R\$ 1.145.823,50
GRUPO 12 - PÃES, LÁCTEOS, OVO, FRIOS – RU PICOS					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QT	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
146	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml)	Litro	1.000	R\$ 12,65	R\$ 12.650,00
147	Pão francês (massa fina) 50 gramas	Kg	5.000	R\$ 18,66	R\$ 93.300,00
148	Pão francês (massa grossa) 50 gramas	Kg	400	R\$ 19,64	R\$ 7.856,00
149	Ovo, tamanho grande, origem galinha.	Cartela com 30 und	1.000	R\$ 19,67	R\$ 19.670,00
150	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne de Peru, FATIADO	Kg	150	R\$ 35,16	R\$ 5.274,00
151	Queijo, origem: de Vaca, variedade: muçarela, apresentação: FATIADO	Kg	150	R\$ 39,83	R\$ 5.974,50
152	Queijo, ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 dias (fechado).	Kg	800	R\$ 45,80	R\$ 36.640,00
TOTAL DO GRUPO 12					R\$ 181.364,50
GRUPO 13 - SUCOS – RU PICOS					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QT	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
153	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor maracujá. SOLICITAMOS AMOSTRA	Und com 05 litros	500	R\$ 98,00	R\$ 49.000,00
154	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju. SOLICITAMOS AMOSTRA	Und com 05 litros	500	R\$ 60,87	R\$ 30.435,00
155	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola. SOLICITAMOS AMOSTRA	Und com 05 litros	500	R\$ 62,90	R\$ 31.450,00
156	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba. SOLICITAMOS AMOSTRA	Und com 05 litros	500	R\$ 63,83	R\$ 31.915,00

157	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá. SOLICITAMOS AMOSTRA	Und com 05 litros	500	R\$ 58,71	R\$ 29.355,00
TOTAL DO GRUPO 13					R\$ 172.155,00
GRUPO 14 - CARNES RESFRIADAS, SALGADAS E DEFUMADAS – RU BOM JESUS					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QT	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
158	Carne bovina - Lagarto resfriado	Kg	5.000	R\$ 47,21	R\$ 236.050,00
159	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20g.	Kg	4.000	R\$ 33,04	R\$ 132.160,00
160	Carne bovina - Patinho, coxão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75g, AMACIADOS MECANICAMENTE	Kg	10.000	R\$ 49,75	R\$ 497.500,00
161	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20g.	Kg	8.000	R\$ 39,78	R\$ 318.240,00
162	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 50 a 70 gramas	Kg	2.000	R\$ 28,47	R\$ 56.940,00
163	CARNE DE SOL bovina, salgada, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20g.	Kg	2.000	R\$ 44,33	R\$ 88.660,00
164	Lingüiça, tipo Calabresa defumada, ingredientes carne suína.	Kg	3.500	R\$ 29,00	R\$ 101.500,00
165	Bacon defumado	Kg	600	R\$ 32,08	R\$ 19.248,00
166	Carne bovina dianteira, tipo Charque.	Kg	900	R\$ 40,97	R\$ 36.873,00
167	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).	Kg	1.500	R\$ 27,78	R\$ 41.670,00
168	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	Kg	1.500	R\$ 15,43	R\$ 23.145,00
TOTAL DO GRUPO 14					R\$ 1.551.986,00
GRUPO 15 - CARNES CONGELADAS (SUÍNAS, OVINA, FRANGO, FÍGADO E PEIXES) – RU BOM JESUS					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QT	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
169	Ovino – Carneiro/ ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100g	Kg	1.800	R\$ 62,38	R\$ 112.284,00
170	Carne suína – BISTECA, apresentação serrada em porções de 200 a 300 gramas, congelada.–	Kg	4.000	R\$ 22,15	R\$ 88.600,00
171	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g	Kg	1.500	R\$ 25,75	R\$ 38.625,00
172	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g	Kg	2.000	R\$ 24,74	R\$ 49.480,00
173	Fígado bovino congelado	Kg	2.000	R\$ 18,25	R\$ 36.500,00
174	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g)	Kg	25.000	R\$ 15,08	R\$ 377.000,00
175	Frango - Filé de Peito congelado	Kg	12.000	R\$ 23,23	R\$ 278.760,00

176	Peixe In Natura Variedade: Tilápia, Tipo Corte: Filé, Apresentação: Sem Pele, Estado De Conservação: Congelado.	Kg	500	R\$ 48,00	R\$ 24.000,00
177	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170g	Kg	1.000	R\$ 32,45	R\$ 32.450,00
178	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170g	Kg	2.500	R\$ 27,34	R\$ 68.350,00
TOTAL DO GRUPO 15					R\$ 1.106.049,00
GRUPO 16 - FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU BOM JESUS					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QT	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
179	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500g	Kg	3500	R\$ 5,95	R\$ 20.825,00
180	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie Pacovan (peso mínimo unitário 150g)	Kg	15000	R\$ 5,95	R\$ 89.250,00
181	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso mínimo = 180g)	Kg	19500	R\$ 5,09	R\$ 99.255,00
182	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie verdadeiro.	Kg	250	R\$ 4,73	R\$ 1.182,50
183	Fruta in natura, tipo MAÇÃ, espécie nacional, aplicação alimentar (peso mínimo unitário 130g)	Kg	1500	R\$ 13,08	R\$ 19.620,00
184	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum	Kg	1000	R\$ 6,18	R\$ 6.180,00
185	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar.	Kg	2000	R\$ 6,00	R\$ 12.000,00
186	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo.	Kg	100	R\$ 10,80	R\$ 1.080,00
187	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada.	Kg	30000	R\$ 3,29	R\$ 98.700,00
188	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo = 1,5kg)	Kg	15000	R\$ 6,18	R\$ 92.700,00
189	Fruta in natura, tipo TANGERINA	Kg	150	R\$ 7,70	R\$ 1.155,00
190	UVA PASSA, escura sem semente.	Kg	500	R\$ 26,38	R\$ 13.190,00
191	Ameixa. Apresentação: Desidratada/ Seca, Adicional: Preta sem caroço	Kg	200	R\$ 39,90	R\$ 7.980,00
192	ABÓBORA peso mínimo 6 kg	Kg	4000	R\$ 5,89	R\$ 23.560,00
193	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela / rosada.(peso mínimo unitário = 500g)	Kg	2000	R\$ 4,56	R\$ 9.120,00
194	Legume in Natura. Tipo: MACAXEIRA	Kg	1200	R\$ 5,33	R\$ 6.396,00
195	Verdura in natura, tipo ALFACE, espécie AMERICANA (peso médio da unidade de 250 a 350g)	Und	3000	R\$ 5,19	R\$ 15.570,00
196	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA.	Und	4000	R\$ 5,00	R\$ 20.000,00
197	Verdura in Natura. Tipo: ACELGA.	Kg	4000	R\$ 6,02	R\$ 24.080,00
198	Legume in natura, tipo PEPINO, espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg)	Kg	5000	R\$ 4,91	R\$ 24.550,00
199	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	1800	R\$ 7,30	R\$ 13.140,00

200	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	6000	R\$ 5,20	R\$ 31.200,00
201	ALHO tipo argentino	Kg	350	R\$ 21,87	R\$ 7.654,50
202	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g)	Kg	3000	R\$ 6,74	R\$ 20.220,00
203	CHEIRO VERDE (parelha grande).	Par	2000	R\$ 4,48	R\$ 8.960,00
204	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie verde. (peso mínimo= 80g)	Kg	1200	R\$ 7,45	R\$ 8.940,00
205	Legume in natura, tipo PIMENTA, espécie verde americana (pimenta de cheiro).	Kg	200	R\$ 10,55	R\$ 2.110,00
206	Verdura in natura, tipo SALSA, espécie comum.	Molho	1000	R\$ 4,31	R\$ 4.310,00
207	Legume in natura, tipo TOMATE, espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g)	Kg	7000	R\$ 7,43	R\$ 52.010,00
208	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa.(peso mínimo = 150g)	Kg	3000	R\$ 7,22	R\$ 21.660,00
209	Legume in natura, tipo BETERRABA, espécie comum (peso mínimo 250g).	Kg	2000	R\$ 7,00	R\$ 14.000,00
210	Legume in natura, tipo CENOURA, espécie comum.(peso mínimo = 120g)	Kg	6000	R\$ 8,80	R\$ 52.800,00
211	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	Kg	1000	R\$ 4,50	R\$ 4.500,00
212	Legume in natura, tipo VAGEM, espécie manteiga.	Kg	1000	R\$ 10,46	R\$ 10.460,00
213	Verdura in natura, tipo HORTELÃ, espécie comum.	Molho	300	R\$ 4,09	R\$ 1.227,00
214	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO, espécie comum.	Molho	300	R\$ 5,19	R\$ 1.557,00
215	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA, espécie comum.	Kg	200	R\$ 5,43	R\$ 1.086,00
216	Verdura in natura, tipo QUIABO, espécie comum.	Kg	200	R\$ 7,32	R\$ 1.464,00
217	Verdura in natura, tipo MAXIXE, espécie comum.	Kg	200	R\$ 6,46	R\$ 1.292,00
218	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO, espécie comum.	Kg	120	R\$ 21,28	R\$ 2.553,60
219	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO, espécie comum.	Kg	120	R\$ 22,20	R\$ 2.664,00
220	Verdura in natura, tipo BERINJELA, espécie comum.	Kg	250	R\$ 5,50	R\$ 1.375,00
221	Verdura In Natura Tipo: Brócolis Comum , Apresentação: COMUM – (Peso mínimo 300g)	Kg	400	R\$ 14,71	R\$ 5.884,00
222	Verdura In Natura Tipo: Couve-Flor – (Peso mínimo 300g)	Kg	400	R\$ 12,70	R\$ 5.080,00
TOTAL DO GRUPO 16					R\$ 862.540,60
GRUPO 17 - PÃES, LÁCTEOS, OVO, FRIOS – RU BOM JESUS					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QT	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
223	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml)	Litro	1.000	R\$ 12,65	R\$ 12.650,00
224	Pão francês (massa fina) 50 gramas	Kg	5.000	R\$ 18,66	R\$ 93.300,00
225	Pão francês (massa grossa) 50 gramas	Kg	400	R\$ 19,64	R\$ 7.856,00

226	Ovo, tamanho grande, origem galinha.	Cartela com 30 und	1.000	R\$ 19,67	R\$ 19.670,00
227	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne de Peru, FATIADO	Kg	150	R\$ 35,16	R\$ 5.274,00
228	Queijo, Origem: de Vaca, Variedade: muçarela, Apresentação: FATIADO	Kg	150	R\$ 39,83	R\$ 5.974,50
229	Queijo, ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 dias (fechado).	Kg	650	R\$ 45,80	R\$ 29.770,00
TOTAL DO GRUPO 17					R\$ 174.494,50
GRUPO 18 - SUCOS – RU BOM JESUS					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QT	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
230	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor maracujá. SOLICITAÇÃO DE AMOSTRA	Und com 05 litros	400	R\$ 98,00	R\$ 39.200,00
231	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju. SOLICITAÇÃO DE AMOSTRA	Und com 05 litros	400	R\$ 60,87	R\$ 24.348,00
232	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola. SOLICITAÇÃO DE AMOSTRA	Und com 05 litros	400	R\$ 62,90	R\$ 25.160,00
233	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba. SOLICITAÇÃO DE AMOSTRA	Und com 05 litros	400	R\$ 63,83	R\$ 25.532,00
234	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá. SOLICITAÇÃO DE AMOSTRA	Und com 05 litros	400	R\$ 58,71	R\$ 23.484,00
TOTAL DO GRUPO 18					R\$ 137.724,00
GRUPO 19 - CARNES RESFRIADAS, SALGADAS E DEFUMADAS – RU FLORIANO					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QT	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
235	Carne bovina - Lagarto resfriado	Kg	5.000	R\$ 47,21	R\$ 236.050,00
236	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20g.	Kg	4.000	R\$ 33,04	R\$ 132.160,00
237	Carne bovina - Patinho, coxão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75g, AMACIADOS MECANICAMENTE	Kg	10.000	R\$ 49,75	R\$ 497.500,00
238	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20g.	Kg	8.000	R\$ 39,78	R\$ 318.240,00
239	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 50 a 70 gramas	Kg	2.000	R\$ 28,47	R\$ 56.940,00
240	CARNE DE SOL bovina, salgada, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20g.	Kg	2.000	R\$ 44,33	R\$ 88.660,00
241	Lingüiça, tipo Calabresa defumada, ingredientes carne suína.	Kg	3.500	R\$ 29,00	R\$ 101.500,00

242	Bacon defumado	Kg	600	R\$ 32,08	R\$ 19.248,00
243	Carne bovina dianteira, tipo Charque.	Kg	900	R\$ 40,97	R\$ 36.873,00
244	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).	Kg	1.500	R\$ 27,78	R\$ 41.670,00
245	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	Kg	1.500	R\$ 15,43	R\$ 23.145,00
TOTAL DO GRUPO 19					R\$ 1.551.986,00
GRUPO 20 - CARNES CONGELADAS (SUINAS, OVINA, FRANGO, FÍGADO E PEIXES) – RU FLORIANO					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QT	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
246	Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100g	Kg	1.800	R\$ 62,38	R\$ 112.284,00
247	Carne suína – BISTECA, apresentação serrada em porções de 200 a 300 gramas, congelada	Kg	4.000	R\$ 22,15	R\$ 88.600,00
248	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g	Kg	1.500	R\$ 25,75	R\$ 38.625,00
249	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g	Kg	2.000	R\$ 24,74	R\$ 49.480,00
250	Fígado bovino congelado	Kg	2.000	R\$ 18,25	R\$ 36.500,00
251	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g)	Kg	25.000	R\$ 15,08	R\$ 377.000,00
252	Frango - Filé de Peito congelado	Kg	12.000	R\$ 23,23	R\$ 278.760,00
253	Peixe In Natura Variedade: Tilápia, Tipo Corte: Filé, Apresentação: Sem Pele, Estado De Conservação: Congelado.	Kg	500	R\$ 48,00	R\$ 24.000,00
254	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170g	Kg	1.000	R\$ 32,45	R\$ 32.450,00
255	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170g	Kg	2.500	R\$ 27,34	R\$ 68.350,00
TOTAL DO GRUPO 20					R\$ 1.106.049,00
GRUPO 21- FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU FLORIANO					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QT	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
256	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g	Kg	3.500	R\$ 5,95	R\$ 20.825,00
257	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie Pacovan (peso mínimo unitário 150g)	Kg	15.000	R\$ 5,95	R\$ 89.250,00
258	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso mínimo = 180g)	Kg	19.500	R\$ 5,09	R\$ 99.255,00
259	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie verdadeiro.	Kg	250	R\$ 4,73	R\$ 1.182,50
260	Fruta in natura, tipo MAÇÃ, espécie nacional, aplicação alimentar (peso mínimo unitário 130g)	Kg	1.500	R\$ 13,08	R\$ 19.620,00
261	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum	Kg	1.000	R\$ 6,18	R\$ 6.180,00

262	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar.	Kg	2.000	R\$ 6,00	R\$ 12.000,00
263	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo.	Kg	100	R\$ 10,80	R\$ 1.080,00
264	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada.	Kg	30.000	R\$ 3,29	R\$ 98.700,00
265	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo= 1,5kg)	Kg	15.000	R\$ 6,18	R\$ 92.700,00
266	Fruta in natura, tipo TANGERINA	Kg	150	R\$ 7,70	R\$ 1.155,00
267	UVA PASSA, escura sem semente.	Kg	500	R\$ 26,38	R\$ 13.190,00
268	Ameixa. Apresentação: Desidratada/ Seca, Adicional: Preta sem caroço	Kg	200	R\$ 39,90	R\$ 7.980,00
269	ABÓBORA peso mínimo 06 kg	Kg	4.000	R\$ 5,89	R\$ 23.560,00
270	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela / rosada.(peso mínimo unitário = 500g)	Kg	2.000	R\$ 4,56	R\$ 9.120,00
271	Legume in Natura. Tipo: MACAXEIRA	Kg	1.200	R\$ 5,33	R\$ 6.396,00
272	Verdura in natura, tipo ALFACE, espécie AMERICANA (peso médio da unidade de 250 a 350g)	Und	3.000	R\$ 5,19	R\$ 15.570,00
273	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA.	Und	4.000	R\$ 5,00	R\$ 20.000,00
274	Verdura in Natura. Tipo: ACELGA.	Kg	4.000	R\$ 6,02	R\$ 24.080,00
275	Legume in natura, tipo PEPINO, espécie comum. (peso mínimo = 0,5kg)	Kg	5.000	R\$ 4,91	R\$ 24.550,00
276	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	1.800	R\$ 7,30	R\$ 13.140,00
277	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	6.000	R\$ 5,20	R\$ 31.200,00
278	ALHO tipo argentino	Kg	350	R\$ 21,87	R\$ 7.654,50
279	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g)	Kg	3.000	R\$ 6,74	R\$ 20.220,00
280	CHEIRO VERDE (parelha grande).	Par	2.000	R\$ 4,48	R\$ 8.960,00
281	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie verde. (peso mínimo = 80g)	Kg	1.200	R\$ 7,45	R\$ 8.940,00
282	Legume in natura, tipo PIMENTA, espécie verde americana (pimenta de cheiro).	Kg	200	R\$ 10,55	R\$ 2.110,00
283	Verdura in natura, tipo SALSA, espécie comum.	Molho	1.000	R\$ 4,31	R\$ 4.310,00
284	Legume in natura, tipo TOMATE, espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo = 150g)	Kg	7.000	R\$ 7,43	R\$ 52.010,00
285	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa.(peso mínimo = 150g)	Kg	3.000	R\$ 7,22	R\$ 21.660,00
286	Legume in natura, tipo BETERRABA, espécie comum (peso mínimo 250g).	Kg	2.000	R\$ 7,00	R\$ 14.000,00
287	Legume in natura, tipo CENOURA, espécie comum.(peso mínimo = 120g)	Kg	6.000	R\$ 8,80	R\$ 52.800,00
288	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	Kg	1.000	R\$ 4,50	R\$ 4.500,00
289	Legume in natura, tipo VAGEM, espécie manteiga.	Kg	1.000	R\$ 10,46	R\$ 10.460,00

290	Verdura in natura, tipo HORTELÃ, espécie comum.	Molho	300	R\$ 4,09	R\$ 1.227,00
291	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO, espécie comum.	Molho	300	R\$ 5,19	R\$ 1.557,00
292	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA, espécie comum.	Kg	200	R\$ 5,43	R\$ 1.086,00
293	Verdura in natura, tipo QUIABO, espécie comum.	Kg	200	R\$ 7,32	R\$ 1.464,00
294	Verdura in natura, tipo MAXIXE, espécie comum.	Kg	200	R\$ 6,46	R\$ 1.292,00
295	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO, espécie comum.	Kg	200	R\$ 21,28	R\$ 4.256,00
296	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO, espécie comum.	Kg	200	R\$ 22,20	R\$ 4.440,00
297	Verdura in natura, tipo BERINJELA, espécie comum.	Kg	200	R\$ 5,50	R\$ 1.100,00
298	Verdura In Natura Tipo: Brócolis Comum , Apresentação: COMUM – (Peso mínimo 300g)	Kg	400	R\$ 14,71	R\$ 5.884,00
299	Verdura In Natura Tipo: Couve-Flor – (Peso mínimo 300g)	Kg	400	R\$ 12,70	R\$ 5.080,00
TOTAL DO GRUPO 21					R\$ 865.744,00
GRUPO 22 - PÃES, LÁCTEOS, OVO, FRIOS – RU FLORIANO					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QT	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
300	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml)	Litro	1.000	R\$ 12,65	R\$ 12.650,00
301	Pão francês (massa fina) 50 gramas	Kg	5.000	R\$ 18,66	R\$ 93.300,00
302	Pão francês (massa grossa) 50 gramas	Kg	400	R\$ 19,64	R\$ 7.856,00
303	Ovo, tamanho grande, origem galinha.	Cartela com 30 und	1.000	R\$ 19,67	R\$ 19.670,00
304	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne de Peru, FATIADO	Kg	150	R\$ 35,16	R\$ 5.274,00
305	Queijo, Origem: De Vaca, Variedade: muçarela, Apresentação: FATIADO	Kg	150	R\$ 39,83	R\$ 5.974,50
306	Queijo, ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 dias (fechado).	Kg	650	R\$ 45,80	R\$ 29.770,00
TOTAL DO GRUPO 22					R\$ 174.494,50
GRUPO 23 - SUCOS – RU FLORIANO					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QT	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
307	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	R\$ 98,00	R\$ 39.200,00
308	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	R\$ 60,87	R\$ 24.348,00
309	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	R\$ 62,90	R\$ 25.160,00

310	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	R\$ 63,83	R\$ 25.532,00
311	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\$ 58,71	R\$ 23.484,00
TOTAL DO GRUPO 23					R\$ 137.724,00
TOTAL GERAL					R\$ 22.624.671,60

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

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

1.4. 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.

1.5. 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.

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;

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.

Da exigência de amostra

4.2. 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.

4.3. Serão exigidas amostras dos seguintes itens:

4.3.1 **Suco natural** - itens do grupo 8 (76 a 80), grupo 13 (153 a 157), grupo 18 (230 a 234) e grupo 23 (307 a 311);

4.4. 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;

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

4.6. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo;

4.7. 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.

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

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

4.8.2 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;

4.8.3 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/ou da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para gêneros alimentícios;

4.8.4 A amostra será avaliada por nutricionistas 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;

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

4.8.6 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.

4.9. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.10. 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.

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

4.12. 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.

4.13. 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.

Subcontratação

4.14. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.15. 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.

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

4.16. Na presente licitação não será aplicada a reserva de cota para ME/EPP, nos termos do art. 10, II, do Decreto nº 8.538/2015, por não se mostrar medida vantajosa à Administração, conforme demonstrado e justificado em relatório constante no processo administrativo nº 23111.056339/2025-49, sem prejuízo à competitividade do certame.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 5 (cinco) dias, contados do(a) da solicitação, em remessa parcelada, de acordo com a necessidade de consumo do serviço. As parcelas serão entregues nos seguintes prazos e condições:

5.1.1 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;

5.1.2 Os alimentos dos **grupos 09 a 13**, serão entregues no Restaurante Universitário do Campus Senador Helvídio Nunes de Barros, em **Picos-PI**, conforme solicitação prévia, encaminhada pela Administração do RU do citado Campus;

5.1.3 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;

5.1.4 Os alimentos dos **grupos 19 a 23**, serão entregues, no Restaurante Universitário do campus Amílcar Ferreira Sobral, em **Floriano-PI**, conforme solicitação prévia, encaminhada pela Administração do RU do citado Campus;

5.2. 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:

5.2.1 **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;

5.2.2 **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.

5.3. A entrega dos alimentos (**FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - FLV**) dos **grupos 06, 11, 16 e 21**, deverão ser feitas conforme a seguir:

5.3.1 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;

5.3.2 **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;

5.4. 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 Campus.

5.5. A entrega dos alimentos (**pães, lácteos, ovos e frios**) do **grupo 12 (itens 146 a 152), grupo 17 (itens 223 a 229) e grupo 22 (itens 300 a 306)**, 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.

5.6. 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;

- 5.7. Todas as entregas de materiais deverão ser acompanhadas de nota de entrega, além da nota fiscal;
- 5.8. 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;
- 5.9. 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;
- 5.10. 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:
- 5.10.1 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;
 - 5.10.2 Apresentar compartimento de carga limpo, sem odores ou pontas (pregos, lascas, etc.) que possam comprometer as embalagens;
 - 5.10.3 Não apresentar a menor evidência da presença de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores intensos;
 - 5.10.4 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;
 - 5.10.5 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;
 - 5.10.6 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.
- 5.11. 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).
- 5.12. 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.
- 5.12.1 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;
 - 5.12.2 5.13.2. 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.
- 5.13. 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.

5.14. 5.15. 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.

5.15. 5.16. 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).

5.16. 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.

5.17. 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 14 a 15 19 a 20	Carnes diversas	Semanalmente – às 3ª feiras pela manhã	CSHNB-Picos 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

5.18. 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.

5.19. 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 Portella, S/N, Bloco 14, Bairro Ininga, Teresina-PI. CEP: 64.049-550	Telefone: (86) 3215-5646 E-mail: praec.ru@ufpi.edu.br
CSHNB - PICOS/PI	Campus Senador Helvídio Nunes de Barros, Rua Cícero Duarte, S/N - Bairro Junco, Picos-PI. CEP: 64.607-670	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: 64.808-605	Telefone: (89) 3522-0122 E-mail: praec.rufloriano@ufpi.edu.br
CPCE – BOM JESUS/PI	Campus Professora Cinobelina Elvas Endereço: BR 135, Bairro Planalto Horizonte - Bom Jesus-PI CEP: 64.900-000	Telefone: (89) 3562-1922 E-mail: praec.rubomjesus@ufpi.edu.br

5.19.1 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

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, 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 anotar 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 inexatidão 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 aprazadas, 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

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

6.16.1 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.

6.16.2 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.

6.16.3 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.

6.16.4 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.

6.16.5 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.

6.16.6 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.

6.16.7 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.

7.2.4.6.1. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

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.

Cessão de Crédito

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

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

8.27.2 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.

8.27.3 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.

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

8.28. 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

8.29. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 12/05/2026.

8.30. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

8.32. 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).

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

8.34. 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.

8.35. 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.

8.36. 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, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será parcelado, conforme solicitação, prazos de entrega e cronograma estabelecidos nos itens **5.1 a 5.19.1**.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. 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:

9.3.1 Valores unitários: conforme tabela constante no item 1.1. deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.5. 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;

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

9.7. 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>;

9.8. 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;

9.9. 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;

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

9.11. 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;

9.12. 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.

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.16. 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;

9.17. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.18. 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;

9.19. 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;

9.20. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.21. 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.

9.22. 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

9.23. 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;

9.24. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.25. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, 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:

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

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

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

9.26. 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 patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da parcela pertinente.

9.27. 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;

9.28. 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.

9.29. 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.

Qualificação Técnica

9.30. 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.

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

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

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

9.30.1.3. Os atestados deverão apresentar objeto compatível ao da presente licitação.

9.30.2 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.

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

9.30.4 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.

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

Disposições gerais sobre habilitação

9.32. 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.

9.33. 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.

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

9.35. 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.

9.36. 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\$ 22.624.671,60 (vinte e dois milhões, seiscentos e vinte e quatro mil, seiscentos e setenta e um reais e sessenta centavos), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.

10.2. 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:

10.2.1 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;

10.2.2 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;

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

10.2.4 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 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.

Teresina, 15 de julho de 2026.

Documento assinado digitalmente
 SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA
Data: 16/07/2026 12:24:26-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Sueli Maria Teixeira Lima

SIAPE: 2099392

ANEXO II
Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

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, 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, 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.

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 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

4.1.2 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;

4.1.3 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor contratuais ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

4.1.4 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;

4.1.5 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;

4.1.6 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:

4.1.6.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

4.1.6.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

4.1.6.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.6.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.6.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

- 4.1.7 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;
- 4.1.8 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.
- 4.1.9 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.
- 4.1.10 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;
- 4.1.11 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;
- 4.1.12 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;
- 4.1.13 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;
- 4.1.14 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;
- 4.1.15 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 4.1.16 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis 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.
- 4.1.17 Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 4.1.18 Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 4.1.19 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- 4.1.20 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;
- 4.1.21 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, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

5.4. 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.

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

5.4.2 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.

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

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

5.5.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

5.5.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.5.3 Indenizações e multas.

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

5.7. 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 da sede da Seção Judiciária de Teresina-PI 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 III
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, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão nº 154048 - 7/2026 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)

FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUI

Estudo Técnico Preliminar 13/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23111.056339/2025-49

2. OBJETO

Contratação de empresa (s) especializada (s) para o fornecimento de materiais de consumo: Alimentos Perecíveis (carnes diversas, frutas, legumes e verduras, frios, pães, leite, ovos e sucos) para os Restaurantes Universitários dos quatro campi da Universidade Federal do Piauí – UFPI.

3. Descrição da necessidade

A UFPI oferece serviços de alimentação (desjejum, almoço e jantar) por meio dos Restaurantes Universitários, com três unidades no campus sede e uma em cada campus da Multicampia (Picos, Floriano e Bom Jesus), atendendo a uma demanda de até 10.400 refeições diárias, totalizando 1.546.789 refeições no ano de 2025, das quais 94% destinam-se a estudantes regularmente matriculados. O RU constitui o principal instrumento de assistência estudantil, essencial à permanência de discentes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, em consonância com a Política Nacional de Assistência Estudantil - PNAES (LEI Nº 14.914, DE 3 DE JULHO DE 2024).

Para garantir a continuidade e a regularidade do serviço, é necessária a **contratação de empresa(s) para fornecimento de materiais de consumo: Alimentos Perecíveis (carnes diversas, frutas, legumes e verduras, frios, pães, leite, ovos e sucos), indispensáveis ao preparo e à distribuição das refeições** e à manutenção dos serviços oferecidos pelos RUs/UFPI que em consonância com a **Política Nacional de Assistência Estudantil (Lei Nº 14.914, de 13 de julho de 2024)**, possibilitará a garantia do acesso a uma alimentação saudável bem como, da ampliação das condições de permanência dos estudantes na Educação Superior.

Os contratos atualmente vigentes (**Pregão nº 90017/2024**) com vigência vencida , embora tenha havido a prorrogação da vigência das Atas de Registro de Preços, ressaltamos que os saldos estão praticamente finalizados, o que torna necessária a nova contratação para **evitar descontinuidade do serviço de alimentação**. Os itens estão previstos no Plano de Contratações Anual 2026 e de (ID PCA no PNCP06517387000134-0-000001/2026).

A contratação é classificada como fornecimento de **bens comuns**, com padrões de qualidade e desempenho objetivamente definíveis por especificações usuais de mercado, nos termos da Lei nº 14.133/2021, sendo tecnicamente adequada a utilização de pregão eletrônico com Sistema de Registro de Preços, em razão da demanda contínua, parcelada e variável, bem como da necessidade de flexibilidade logística e operacional.

Face ao exposto, fica evidenciado a necessidade das aquisições pretendidas, sendo que as mesmas permitirão promover a continuidade da oferta de alimentação saudável para viabilizar a permanência dos discentes matriculados na UFPI.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
COORDENADORIA DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA -CND/PRAEC	SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos da contratação referem-se ao fornecimento de alimentos perecíveis destinados aos Restaurantes Universitários da UFPI, conforme especificações detalhadas na tabela de itens do Termo de Referência, devendo os produtos atender, no mínimo, aos critérios de qualidade, regularidade sanitária e sustentabilidade abaixo descritos.

a - Requisitos de qualidade e conformidade sanitária

a) Os gêneros alimentícios deverão:

- Apresentar todas as características descritas na tabela de itens do Termo de Referência;
- Apresentar boa qualidade e padrões sanitários condizentes com a legislação sanitária vigente bem como as Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) quando pertinente;
- 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);
- 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 odor característicos;
- 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;
- 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;
- As embalagens dos alimentos (carnes em geral, frios, pães, leites e ovos, alimentos secos e lanches) 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 (quando aplicável), número e registro no órgão oficial (ANVISA /Ministério da Saúde e/ou do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);
- Os produtos devem estar acondicionados em embalagem primária plástica (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;

b – Requisitos de Sustentabilidade

A contratação deverá observar, no que couber, critérios de sustentabilidade ambiental, em conformidade com o Decreto nº 7.746 /2012, a Lei nº 14.133/2021 e as diretrizes federais de contratações públicas sustentáveis.

Deverão ser considerados, especialmente:

- Preferência por produtos oriundos de **produção local ou regional**, sempre que possível, visando à redução de impactos ambientais relacionados ao transporte e ao estímulo à economia local;
- Prioridade para alimentos provenientes de **produção sustentável**, observadas as condições de competitividade e viabilidade;
- Exigência de que os produtos atendam à **legislação sanitária e ambiental vigente**, incluindo comprovação de regularidade dos estabelecimentos produtores e fornecedores;
- Adoção de práticas que contribuam para a **redução de desperdício de alimentos**, incluindo logística de entrega adequada, fracionamento de fornecimento e manutenção da cadeia de frio, quando aplicável;
- Utilização de **embalagens adequadas**, com preferência por materiais recicláveis, biodegradáveis ou reutilizáveis, devendo ser evitado o uso excessivo de embalagens;
- Incentivo à aquisição de produtos com **menor impacto ambiental em seu ciclo de vida**, incluindo aqueles com menor uso de insumos químicos, quando possível;
- Atendimento a certificações de qualidade, sustentabilidade ou conformidade sanitária, quando existentes e aplicáveis ao objeto;
- Comprovação das práticas sustentáveis por meio de **declarações, certificações ou documentos equivalentes**, quando couber.

c – Exigência de amostras

Haverá exigência de apresentação de amostras para determinados itens da contratação fundamentada no art. 17, §3º, art. 41, inciso II, e art. 42, §2º, da Lei nº 14.133/2021, bem como no art. 29, §1º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022, constituindo medida necessária para a verificação da conformidade dos produtos ofertados com as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência. Tratando-se de contratação de gêneros alimentícios, a qualidade dos produtos constitui requisito essencial, por influenciar diretamente a qualidade das refeições ofertadas aos estudantes. Assim, a exigência de amostras visa prevenir a aquisição de produtos que, embora ofertados pelo menor preço, não atendam aos requisitos técnicos e qualitativos estabelecidos pela Administração, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa, entendida como aquela que concilia o menor preço com o pleno atendimento aos padrões de qualidade exigidos.

d – Garantia da Contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação, pois apesar da exigência de garantia representar segurança, no que se refere à boa execução do contrato, de outro lado, pode resultar no encarecimento da contratação e onerosidade aos licitantes, podendo inclusive, limitar o universo de interessados., representando assim um acréscimo dos valores da contratação em razão do repasse dos custos decorrentes da garantia à própria Administração.

6. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar soluções disponíveis e viáveis para o atendimento da necessidade de fornecimento de **gêneros alimentícios perecíveis (carnes diversas, frutas, legumes e verduras, frios, pães, leite, ovos e sucos)** destinados aos Restaurantes Universitários da UFPI, bem como verificar a existência de fornecedores aptos, práticas adotadas pela Administração Pública e modelos de contratação adequados. A prospecção contemplou múltiplas fontes de informação, abrangendo contratações públicas similares, histórico interno de aquisições e consulta a fornecedores do mercado local.

Foram realizadas as seguintes diligências:

a) Consulta a contratações similares na Administração Pública

Efetou-se pesquisa no Portal de Compras do Governo Federal, com identificação de contratações compatíveis com o objeto pretendido a nível local, destacando-se: **Pregões SRP nº 90010/2025, nº 9021/2025 e nº 90023/2025, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – UASG 158146**, contemplando fornecimento de materiais de natureza semelhante.

A análise dessas contratações permitiu verificar especificações usuais, forma de parcelamento, adoção do Sistema de Registro de Preços e prática de disputa por pregão eletrônico.

b) Análise de contratações anteriores da própria UFPI

Foram examinados os processos e resultados dos Pregões Eletrônicos da UFPI 15/2023 e 90017/2024, que atenderam demandas equivalentes dos Restaurantes Universitários, possibilitando identificar padrões de especificação, quantitativos, logística de fornecimento e desempenho do modelo de contratação adotado.

c) Consulta a fornecedores do mercado

Realizou-se levantamento junto a empresas locais especializadas no fornecimento dos materiais pretendidos, com a finalidade de verificar a existência de mercado fornecedor ativo e capacidade de atendimento da demanda, dentre as quais:

W & G ALIMENTOS– CNPJ 24.471.473/0001-35;

SILVA & ALVES FRUTOS TROPICAIS - CNPJ: 01.542.171/0001-05

SANTANA DISTRIBUIDORA - CNPJ: 18.717.757/0001-66

CENTRAL DE FRIOS PIAUÍ LTDA - CNPJ: 11.436.412/0001-95

L & C COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA - CNPJ: 19.568.836/0001-15

d) Síntese das soluções identificadas no mercado

A partir do levantamento realizado, verificou-se que:

- Há oferta regular no mercado para todos os itens pretendidos, não se tratando de solução inovadora ou exclusiva;
- A prática predominante na Administração Pública para objetos dessa natureza é a contratação por pregão eletrônico, preferencialmente com Sistema de Registro de Preços, em razão da padronização dos itens, demanda recorrente e necessidade de

fornecimento parcelado;

- A solução mais adequada consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) para fornecimento dos materiais, mediante pregão eletrônico com SRP, modelo que amplia a competitividade, assegura economicidade, transparência e flexibilidade de fornecimento.

Diante do exposto, a consulta indicou disponibilidade dos produtos no mercado e pluralidade de fornecedores aptos a participar do certame.

7. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento contínuo e parcelado de materiais de consumo (**alimentos perecíveis**) destinados ao funcionamento dos Restaurantes Universitários da UFPI, compreendendo carnes em geral, frutas, verdura e legumes, leite, ovos, frios, pães e outros insumos correlatos.

O fornecimento atenderá às unidades dos Restaurantes Universitários localizadas no Campus Ministro Petrônio Portella (Teresina/PI), Campus Senador Helvídio Nunes de Barros (Picos/PI), Campus Profa. Cinobelina Elvas (Bom Jesus/PI) e Campus Amílcar Ferreira Sobral (Floriano/PI), garantindo suporte à produção e distribuição diária de desjejum, almoço e jantar à comunidade discente.

A solução deve contemplar:

- Fornecimento por demanda, com entregas parceladas, conforme planejamento de consumo das unidades;
- Observância de especificações técnicas padronizadas no Termo de Referência;
- Atendimento às normas sanitárias, de qualidade e de sustentabilidade aplicáveis;
- Exigência de regularização dos produtos junto aos órgãos competentes, quando cabível;
- Adoção de critérios de sustentabilidade ambiental nas embalagens e composições, quando aplicável;
- Mecanismos contratuais de controle de qualidade, prazos de entrega e substituição de produtos não conformes.

Dessa forma, foram avaliadas tecnicamente as seguintes alternativas para atendimento da necessidade administrativa:

Alternativa 1 — Aquisição por pregão eletrônico com Sistema de Registro de Preços (SRP)

Permite contratações parceladas conforme demanda, reduz risco de desabastecimento, amplia competitividade e proporciona maior flexibilidade operacional;

Alternativa 2 — Aquisição por pregão eletrônico sem SRP

Exigiria contratação integral dos quantitativos estimados, com maior risco de sobrestock, perdas por validade e menor eficiência logística;

Alternativa 3 — Contratações descentralizadas por unidade/campus

Geraria perda de economia de escala, aumento de processos administrativos e maior custo de gestão contratual;

Alternativa 4 — Adesão a atas de registro de preços de outros órgãos

Não se mostrou adequada em razão da especificidade dos itens, variação de cardápios, logística multicampi e risco de indisponibilidade de saldo.

Os itens a serem contratados enquadram-se como bens comuns, com padrões de desempenho e qualidade objetivamente definíveis por especificações usuais de mercado, sendo adequada a utilização da **alternativa 1 modalidade pregão eletrônico, preferencialmente pelo Sistema de Registro de Preços**, em razão da recorrência da demanda, da necessidade de entregas sucessivas e da variação de consumo entre as unidades.

Adicionalmente, considerando a **possibilidade legal de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços**, a solução contempla a possibilidade de **renovação dos quantitativos inicialmente registrados**, desde que atendidos os requisitos legais e as condições estabelecidas no edital e na própria ata. Tal medida mostra-se tecnicamente viável por estar alinhada às características do Sistema de Registro de Preços aplicável a contratações frequentes, visa ainda, preservar o planejamento anual da contratação, assegurar a continuidade do abastecimento de gêneros alimentícios aos Restaurantes Universitários e promover maior eficiência administrativa, evitando a realização de novo procedimento licitatório quando presentes os pressupostos para a prorrogação da ata. A eventual renovação observará o limite dos quantitativos originalmente registrados, não configurando acréscimo quantitativo à Ata de Registro de Preços.

Considerando a necessidade de preservação do equilíbrio econômico-financeiro da contratação, adotou-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) como índice de reajustamento anual dos preços. A escolha fundamenta-se na inexistência de índice setorial que represente, de forma abrangente e adequada, a variação dos preços dos diversos gêneros alimentícios que compõem o objeto da contratação, mostrando-se o IPCA o índice geral mais adequado para refletir essa variação.

A estruturação da contratação poderá prever o agrupamento de itens em lotes tecnicamente justificados, com vistas a ampliar a competitividade, evitar itens desertos ou fracassados e promover ganhos de escala, desde que preservada a viabilidade de participação de fornecedores do ramo.

Como resultados esperados da solução, destacam-se:

- Continuidade e regularidade do fornecimento de insumos aos Restaurantes Universitários;
- Contribuição para a permanência e redução da evasão entre estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica;
- Atendimento integral aos requisitos legais e normativos das contratações públicas;
- Maior eficiência administrativa na gestão e fiscalização contratual;
- Redução de riscos de desabastecimento e inadimplemento contratual, mediante requisitos de habilitação e desempenho;
- Racionalização de custos e busca de economicidade por meio de competição no pregão eletrônico;
- Observância dos princípios da eficiência, economicidade e sustentabilidade.

Dessa forma, a solução proposta (**alternativa 1**) mostra-se tecnicamente adequada, operacionalmente viável e alinhada ao interesse público e às diretrizes normativas aplicáveis.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades dos gêneros alimentícios a serem contratados para os Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Piauí foi elaborada com base em metodologia de memória de cálculo estruturada, fundamentada em dados históricos de consumo, projeção de demanda, planejamento de cardápios e parâmetros técnicos das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANS).

A metodologia adotada combina critérios técnicos de consumo per capita, volume de volume de refeições projetadas, frequência de preparações nos cardápios e horizonte de fornecimento de 12 meses, conforme detalhado a seguir.

1. Base de demanda de refeições

Foi utilizado como referência o quantitativo anual de refeições efetivamente produzido no exercício de 2025, correspondente a **1.546.789**, bem como o quantitativo de atendimento de até **10.400 refeições/dia**, distribuídas por campus, conforme histórico recente de execução:

- Teresina: até 6.000 refeições/dia;
- Picos: até 2.000 refeições/dia;
- Bom Jesus: até 1.200 refeições/dia;
- Florianópolis: até 1.200 refeições/dia.

Esses dados serviram como base para projetar o consumo de gêneros e insumos por refeição/unidade produtiva.

2. Programação de cardápios (diário, mensal, semanal, anual)

Foram consideradas as programações de cardápios mensais previstas para o período de vigência da Ata de Registro de Preços (12 meses).

- A composição dos cardápios influencia diretamente o consumo;
- Para cada preparação prevista em cardápio, são utilizadas fichas técnicas contendo os ingredientes, fatores de correção, rendimento e per capita por comensal.
- A frequência de oferta das preparações ao longo das semanas e meses é considerada na consolidação anual das quantidades por item.
- Também foram incorporadas as novas demandas decorrentes da ampliação e qualificação do cardápio onívoro e vegetariano, com inclusão de novos itens na futura contratação.

3. Memória de cálculo – metodologia per capita (itens de alimentação)

Para os gêneros alimentícios, a memória de cálculo é realizada a partir do consumo per capita (por pessoa) definido nas fichas técnicas das preparações. O cálculo segue as seguintes etapas:

- definição do per capita do item na preparação (em quilograma, gramas ou mililitros);
- multiplicação pelo número de refeições previstas por dia na unidade;
- consolidação semanal (dias de funcionamento);
- consolidação mensal (número médio de semanas);
- projeção anual (12 meses);
- conversão para a unidade de fornecimento (pacotes, sacas, caixas etc.).

Exemplo de memória de cálculo – carne bovina tipo patinho (bife) - Campus Teresina:

Per capita do bife: 150 g por pessoa

Nº Refeições/almoço: 4.300

Cálculo diário:

$150 \text{ g} \times 4.300 = 645.000 \text{ g} = \mathbf{645 \text{ kg/almoço}}$

Cálculo mensal (4 semanas):

$645 \text{ kg} \times 4 \text{ semanas} = \mathbf{2.580 \text{ kg/mês}}$

Cálculo anual (12 meses):

$2580 \text{ kg} \times 12 = 30.960 \text{ kg/ano} \approx \mathbf{30.000 \text{ kg/ano}}$

A mesma metodologia é aplicada a todos os itens de alimentação constantes dos cardápios, respeitando o per capita técnico de cada preparação e a frequência de utilização do insumo.

4. Coeficientes técnicos de consumo

O quantitativo de cada item varia conforme:

- o tipo de preparação e sazonalidade,
- técnica de cocção e
- complexidade do cardápio,
- fatores considerados na projeção (flutuações de demanda ao longo do calendário acadêmico, margem de segurança para evitar desabastecimento, sem gerar sobrestoque)

Foram utilizados coeficientes médios de consumo por preparação e por refeição, extraídos das fichas técnicas de preparo.

5. Série histórica de contratações e consumo

Foram analisados quantitativos contratados e executados em exercícios anteriores, especialmente nos Pregões nº 15/2023, 90017 /2024, utilizados como base comparativa para ajustes de consumo e calibração das projeções.

As médias históricas e quantitativos projetados, constam no **Anexo I**, evidenciando os ajustes técnicos de consumo.

6. Documentação de suporte

A consolidação das quantidades estimadas por item encontra-se na Planilha de Estimativa de Quantidades (**Anexo II**), e os instrumentos convocatórios anteriores utilizados como referência constam nos **Anexos III e IV**, assegurando rastreabilidade e transparência da memória de cálculo.

Dessa forma, a estimativa das quantidades foi construída com base técnica, memória de cálculo per capita, planejamento de cardápios, dados históricos de execução e projeção de demanda.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 18.895.566,30

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada de forma estruturada e documentada, observando os parâmetros definidos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021 e suas atualizações, bem como as orientações da AGU para instrução dos Estudos Técnicos Preliminares.

A pesquisa utilizou como principal fonte o **Portal de Compras do Governo Federal** e o Banco de Preços das Compras Públicas, com levantamento de contratações similares realizadas por órgãos da Administração Pública Federal para objetos compatíveis com o fornecimento de **gêneros alimentícios perecíveis: carnes em geral, frutas, verduras e legumes, leite, ovos, frios, pães, sucos e outros insumos correlatos**

Foram adotados os seguintes critérios metodológicos:

- Priorização de contratações homologadas nos últimos 6 (seis) meses;
- Preferência por resultados de pregão, especialmente sob a forma de Sistema de Registro de Preços;
- Utilização de itens com especificações equivalentes às previstas no Termo de Referência;
- Apuração de valor médio a partir de amostra válida de preços.

Os dados coletados passaram por análise de consistência, com exclusão justificada de valores manifestamente inexequíveis ou excessivamente elevados, a fim de evitar distorções e assegurar a confiabilidade da estimativa.

O relatório completo da pesquisa consta no **Anexo IV – Relatório de Pesquisa de Preços**, e a consolidação dos valores estimados por item encontra-se no **Anexo V – Quadro de Estimativa do Valor da Contratação**.

Com base na metodologia adotada e nos quantitativos projetados, o valor global estimado da contratação é de:

R\$ 18.895.566,30 (Dezoito milhões, oitocentos e noventa e cinco mil, quinhentos e sessenta e seis reais e trinta centavos).

A estimativa mostra-se compatível com os preços praticados no mercado e adequada para subsidiar a futura contratação.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A presente solução admite a organização do objeto em grupos, por se mostrar técnica e economicamente viável, bem como alinhada ao princípio da competitividade e à busca da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, nos termos do art. 40, §2º, da Lei nº 14.133/2021.

O agrupamento foi definido com base na análise da natureza dos itens, de suas especificações técnicas e da forma usual de fornecimento no mercado, verificando-se que os grupos formados reúnem itens correlatos e compatíveis entre si, sem prejuízo da padronização, da funcionalidade ou da eficiência da contratação.

A divisão em grupos possibilita maior participação de fornecedores especializados, amplia a concorrência, reduz barreiras de entrada e favorece a obtenção de melhores preços, sem comprometer a execução contratual. Ademais, a estratégia adotada não acarreta perda de economia de escala relevante, tampouco gera aumento desproporcional dos custos de gestão e fiscalização do contrato.

Ressalta-se que a estruturação do objeto em grupos preserva a lógica operacional do fornecimento, a compatibilidade técnica entre os itens e a responsabilidade contratual, facilitando o controle da execução e a gestão dos resultados.

O agrupamento, portanto, mostra-se adequado, proporcional e vantajoso para a administração pública, em conformidade com o entendimento consolidado do Tribunal de Contas da União — Súmula 247 — que orienta a adoção do parcelamento sempre que técnica e economicamente viável, com vistas à ampliação da competitividade e à obtenção da melhor proposta para a Administração, admitindo o parcelamento quando demonstrado que é técnica e economicamente mais vantajoso e não restritivo da competitividade.

Os agrupamentos em lotes foram definidos com base em critérios técnicos de correlação de uso, compatibilidade logística, similaridade de mercado fornecedor e padronização de fornecimento, não implicando restrição indevida à competitividade, conforme prática de mercado e jurisprudência consolidada.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para viabilizar o atendimento das demandas de alimentação nos campi da Universidade Federal do Piauí, o funcionamento regular dos Restaurantes Universitários (RUs) depende de contratações correlatas e interdependentes, já formalizadas ou em fase final de formalização, que asseguram a execução contínua das atividades de produção e distribuição de refeições.

As atividades de planejamento, coordenação, supervisão técnica da produção de alimentos e gestão administrativa dos serviços são desempenhadas por servidores efetivos do quadro da Instituição, garantindo a condução técnica e o controle dos processos operacionais.

As funções operacionais não contempladas no quadro de pessoal do serviço público federal são supridas por meio de contratos de prestação de serviços terceirizados, abrangendo manipuladores de alimentos (cozinheiros, auxiliares de cozinha, almoxarifes e auxiliares de almoxarifado), além de serviços de limpeza das áreas, controle de acessos e apoio administrativo, atualmente atendidos pelos Contratos nº 52/2025, 41/2023, 42/2023, 43/2023, 43/2025, 13/2024 e 15/2024.

De forma complementar, a produção e a distribuição das refeições dependem do fornecimento contínuo de materiais de consumo e insumos, tais como gêneros alimentícios, gás, materiais de higiene e limpeza, descartáveis e correlatos, adquiridos por meio de processos licitatórios na modalidade pregão eletrônico para registro de preços, conforme a legislação vigente. Destacam-se, para este fim, os Pregões UFPI nº 90022/2024 e nº 90011/2024 e 90009/2024.

Assim, a presente contratação mantém relação de complementaridade e interdependência com os instrumentos contratuais e pregões mencionados, sendo sua efetividade condicionada à manutenção dessas contratações de suporte.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A futura contratação encontra-se devidamente alinhada aos instrumentos de planejamento institucional e governamental, estando compatível com **as políticas públicas, o planejamento estratégico institucional e o Plano de Contratações Anual**, conforme demonstrado a seguir:

- A aquisição dos materiais está diretamente vinculada à **Política Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, instituída pela Lei nº 14.914, de 3 de julho de 2024**, que tem como finalidade ampliar as condições de permanência dos estudantes na educação superior pública federal e reduzir os efeitos das desigualdades sociais e regionais. Dentre as linhas prioritárias de ação do PNAES, destacam-se a moradia estudantil e a alimentação, sendo esta última operacionalizada, no âmbito da UFPI por meio dos Restaurantes Universitários. A contratação proposta destina-se a assegurar o regular funcionamento dessas unidades, responsáveis pela oferta de alimentação à comunidade universitária, especialmente aos estudantes, que representam aproximadamente 94% do público atendido, configurando-se como ação essencial de permanência estudantil.
- A demanda também está alinhada ao **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFPI 2020–2025**, no eixo de Assistência Estudantil, que estabelece como objetivo estratégico a manutenção, o fortalecimento e a ampliação dos serviços de Restaurante Universitário em todos os campi, como instrumento de inclusão, permanência e êxito acadêmico. A aquisição dos materiais é condição necessária para viabilizar a produção e a distribuição de refeições, assegurando a continuidade e a qualidade do serviço prestado.
- Adicionalmente, a contratação encontra-se prevista no **Plano de Contratações Anual, publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP)**, em conformidade com o art. 12, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021, conforme os seguintes registros: PCA 2026 ID PCA no PNCP: 06517387000134-0-000001/2026 Data de publicação: 13/05/2025.

Dessa forma, resta demonstrado que a presente contratação está compatível com o planejamento institucional, com as diretrizes da política pública de assistência estudantil e com o planejamento anual de contratações, atendendo aos requisitos de governança, planejamento e justificativa da demanda exigidos para a instrução do Estudo Técnico Preliminar.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente contratação tem por objetivo viabilizar a aquisição de materiais necessários ao regular funcionamento das Unidades dos Restaurantes Universitários da UFPI, assegurando desempenho operacional adequado, conformidade técnica e uso eficiente dos recursos públicos, em observância aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da busca da proposta mais vantajosa, previstos na Lei nº 14.133/2021 e nas diretrizes da Instrução Normativa SEGES nº 58/2022.

A solução proposta busca assegurar que os itens a serem adquiridos atendam integralmente às especificações técnicas exigidas, bem como proporcionem adequada relação custo-benefício, confiabilidade de fornecimento e sustentabilidade da contratação.

Como resultados pretendidos, destacam-se:

- atendimento integral da demanda de refeições planejadas aos estudantes;
- assegurar a continuidade do fornecimento dos materiais essenciais, evitando desabastecimento e prejuízo às atividades institucionais, considerando o encerramento da vigência do Pregão nº 90017/2024;
- garantir a execução regular e eficiente dos contratos, com redução de riscos de falhas de fornecimento e de inadimplemento contratual;
- promover maior eficiência na gestão e fiscalização contratual, com padronização de especificações e racionalização dos procedimentos de acompanhamento;
- obter racionalização dos custos administrativos do processo de contratação e gestão, com redução de retrabalho e de contratações emergenciais;
- assegurar conformidade com a legislação vigente, normas técnicas aplicáveis e requisitos sanitários e operacionais pertinentes;
- promover economicidade e competitividade, mediante estruturação adequada dos lotes/grupos, compatível com a prática de mercado, de modo a ampliar a participação de fornecedores e reduzir o risco de licitação deserta ou fracassada;
- assegurar o melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros da Administração, com base em planejamento de consumo e estimativas de demanda;
- garantir condições adequadas para a execução das ações de alimentação institucional, contribuindo para a qualidade nutricional das refeições ofertadas;
- contribuir para a permanência estudantil e redução da evasão, em alinhamento com as diretrizes da política de assistência estudantil.

Os resultados esperados são compatíveis com as necessidades identificadas no levantamento da demanda e demonstram o benefício institucional da contratação, atendendo às exigências de motivação, planejamento e definição de resultados previstas para o Estudo Técnico Preliminar.

14. Providências a serem Adotadas

A futura contratação requer o acompanhamento de profissional qualificado para analisar, julgar e receber os materiais solicitados, de forma a verificar se todas as especificações e exigências foram cumpridas satisfatoriamente, não havendo necessidade de novos servidores para a fiscalização e gestão contratual, visto que o setor demandante já possui servidores qualificados para esse fim.

No sentido de garantir adequada fiscalização, serão adotadas as seguintes providências:

- implantação de rotina de conferência técnica no recebimento;
- controle de qualidade por checklist padronizado;
- registro de ocorrências de fornecimento;
- integração com almoxarifado e Divisão de nutrição;
- capacitação interna sobre procedimentos de fiscalização (quando necessário).

15. Possíveis Impactos Ambientais

A futura contratação refere-se à aquisição de materiais de consumo, compreendendo alimentos perecíveis: carnes em geral, frutas, verduras e legumes, leite, ovos, frios, sucos e outros materiais similares. Em razão da natureza dos itens, foram identificados possíveis impactos ambientais associados principalmente às etapas de armazenamento, manuseio, transporte e descarte de embalagens e resíduos gerados após o consumo.

Os potenciais impactos ambientais relacionados à contratação incluem:

- geração de resíduos sólidos (embalagens plásticas, papelão e descartáveis);
- risco de descarte inadequado de resíduos e embalagens;
- consumo de recursos naturais associados à cadeia produtiva e logística dos produtos;

Embora não se trate de contratação com elevado potencial de impacto ambiental, reconhece-se a existência de impactos indiretos e controláveis, os quais serão mitigados por meio da adoção das seguintes medidas:

- observância das boas práticas de armazenamento e manuseio de alimentos, conforme normas sanitárias e técnicas aplicáveis;
- adoção de rotinas de segregação e destinação adequada de resíduos, em conformidade com as diretrizes de gestão de resíduos sólidos da instituição;
- priorização, sempre que possível e viável, de produtos com embalagens recicláveis ou de menor impacto ambiental;
- orientação para que fornecedores atendam às normas ambientais vigentes e à legislação aplicável quanto à produção, acondicionamento e transporte;
- utilização consciente dos materiais, com controle de consumo e redução de desperdícios;
- destinação ambientalmente adequada das embalagens e resíduos gerados, por meio dos fluxos institucionais de coleta.

Dessa forma, a contratação está alinhada ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável previsto na Lei nº 14.133/2021, contemplando a identificação de impactos ambientais potenciais e a definição de medidas mitigadoras proporcionais à natureza do objeto, conforme orientações da IN SEGES nº 58/2022 e boas práticas recomendadas pelos órgãos de controle.

16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

16.1. Justificativa da Viabilidade

A equipe de planejamento declara a contratação viável sob os aspectos técnico, operacional, orçamentário e de mercado, com base na análise de alternativas, levantamento de mercado, estimativa de quantidades e preços, avaliação de riscos e definição da solução mais vantajosa, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e a IN SEGES nº 58/2022.

17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 07/07/2026 às 12:17:50.

ANEXO IV

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

(Processo Administrativo nº 23111.056339/2025-49)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº xx/xxxx, QUE FAZEM
ENTRE SI A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO
PIAUÍ E

A Fundação Universidade Federal do Piauí, com sede no Campus Universitário Ministro Petrônio Portella, S/N – Bairro: Ininga, Cep.: 64.049-550, na cidade de Teresina-PI, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 06.517.387/0001-34, neste ato representado(a) pelo(a) [cargo e nome], nomeado(a) pela Portaria nº XX, de [dia] de [mês] de [ano], publicada no DOU de [dia] de [mês] de [ano], portador da Matrícula Funcional nº [nº matrícula], doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) [CONTRATADO], inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº [CNPJ], sediado(a) na [endereço], na cidade de [cidade]/[UF], doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por [nome e função no CONTRATADO], conforme [atos constitutivos da empresa] OU [procuração apresentada nos autos], tendo em vista o que consta no Processo nº 23111.056339/2025-49 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do(a) Pregão Eletrônico nº 154048-7/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a 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, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						

3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do CONTRATADO;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. 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.

- 2.1.1. 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.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R\$ xxxxxx (xxxxxxxxxx).

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao CONTRATADO dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

- 8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.1.3. 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;
- 8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;
- 8.1.5. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
- 8.1.6. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;
- 8.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
 - 8.1.8.1. 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.
- 8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 1 (um) mês;

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

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.4. 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;
- 9.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

- 9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
 - 9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
 - 9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;
 - 9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
 - 9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.
- 9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
- 9.8. 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;
- 9.9. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;
- 9.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, 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;
- 9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.13. 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;
- 9.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;
- 9.15. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 9.16. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 9.17. 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;
- 9.18. 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;
- 9.19. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;

9.20. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.21. 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;

CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O CONTRATADO deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O CONTRATADO deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

13.2. 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 o contrato.

13.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

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

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

13.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

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

13.7.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.7.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.7.3. Das indenizações e multas.

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

13.9. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.9.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

13.9.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei nº 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.10. O contrato poderá ser extinto 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 do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

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

14.2. 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 do contrato.

14.3. 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.

14.4. 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

- I) Gestão/unidade: 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; e
- VI) Nota de empenho:

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei nº 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei nº 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto nº 7.724, de 2012.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal da sede da Seção Judiciária de Teresina-PI para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

Teresina-PI, XX de XX de XXXX.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

(Processo Administrativo nº 23111.056339/2025-49)

Ata de Registro de Preços nº XX/XXXX

A Universidade Federal do Piauí, com sede no Campus Universitário Ministro Petrônio Portella, S/N – Bairro: Ininga, Cep.: 64.049-550, na cidade de Teresina-PI, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 06.517.387/0001-34, neste ato representado(a) pelo(a) [cargo e nome], nomeado(a) pela Portaria nº XX, de [dia] de [mês] de [ano], publicada no DOU de [dia] de [mês] de [ano], portador da Matrícula Funcional nº [nº matrícula], considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202...., publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º 23111.056339/2025-49, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual 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, especificado(s) no(s) do Termo de Referência, anexo I do edital de licitação n.º 154048/7/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

RAZÃO SOCIAL/CNPJ: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX					
ENDEREÇO: XXXXXXXXXXXX					
E-MAIL: XXXXXXXXXXXX					
TELEFONE: XXXXXXXXXXXX					
Nº ITEM	DESCRIÇÃO DO TR	QTD	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR OFERTADO/NEGOCIADO	VALOR TOTAL MÁXIMO

VALOR TOTAL	R\$
-------------	-----

2.2. Quando houver formação de cadastro de reserva, a listagem referente constará como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será a Universidade Federal do Piauí.

3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.8. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

4.9. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.6, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

5.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. 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:

6.1.1. 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 da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor

deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao edital.

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Teresina (PI), XX de XXXXX de 20XX

Autoridade UFPI

EXCLUSIVO DA EMPRESA (preenchimento obrigatório)		
RAZÃO SOCIAL / REPRESENTANTE LEGAL	CPF Nº	ASSINATURA
Razão Social:		
Representante legal		
		_____ Representante legal/Procurador

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor <i>[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]</i>							
X	Especificação	Marca <i>(se exigida no edital)</i>	Modelo <i>(se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor <i>[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]</i>							
X	Especificação	Marca <i>(se exigida no edital)</i>	Modelo <i>(se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Coordenadoria de Compras e Licitações

ANEXO VI

Modelo de Proposta Comercial

Local, ____ de ____ de **20XX**.

À UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Referente: Edital de Pregão Eletrônico nº 154048 - 7/2026

Prezado(a) Senhor(a),

A planilha de quantitativo e custos contém a descrição dos **materiais** que compõem a solução proposta, incluindo a respectiva marca, unidade de fornecimento, quantidade e valor total expresso em reais (R\$).

GRUPO XX					
Nº ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
TOTAL DO GRUPO XX					R\$

VALOR TOTAL por extenso:

- a) **APRESENTAMOS A PRESENTE PROPOSTA COMERCIAL** À UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, relativamente ao **fornecimento de material**, objeto do Pregão Eletrônico nº 154048 - 7/2026, conforme especificações técnicas descritas no ANEXO I, pela qual declaramos pleno conhecimento e total concordância com os termos do Edital respectivo, bem assim com as condições estabelecidas para a contratação;
- b) Compreendemos, na íntegra, o Edital supramencionado e afirmamos que nossa proposta é perfeitamente exequível aos preços finais que ofertarmos nesta licitação, bem assim que temos plenas condições de executar o objeto licitado, manifestando total concordância em realizá-lo conforme disposto no Edital, respeitando especificações, requisitos, prazos e condições do fornecimento, inclusive nas hipóteses do art. 125, da Lei n. 14.133/21;
- c) Esta empresa proponente cumpre plenamente todos os requisitos para habilitação e que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, estando ciente e compromissada na obrigação de declarar ocorrências posteriores;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Coordenadoria de Compras e Licitações**

- d) Mantendo nenhum vínculo de dependência ou subordinação com quaisquer outras empresas licitantes neste certame;
- e) Para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei n. 14.133, de 01 de abril de 2021, acrescido pela Lei n. 9.854, de 27 de outubro de 1999, a proponente não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo a partir dos quatorze anos na condição de aprendiz;
- f) Que se responsabiliza formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, reconhecendo como verdadeiras as propostas, ofertas e demais atos praticados no COMPRAS GOVERNAMENTAIS, diretamente e/ou por representante, neste certame;
- g) As obrigações que impliquem custos e formação de preços que não fizemos constar desta proposta serão suportadas por nós proponentes, incluindo todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação;
- h) Todos os cálculos foram feitos com base nos preços vigentes no mercado, pelo que ofertamos os valores supracitados;
- i) Que declara para fins de comprovação perante a UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, que estamos cientes que o objeto do Pregão Eletrônico nº 1540418 - 7/2026 é Sistema de Registro de Preços, ou seja, o pagamento será efetivado conforme as necessidades dos **materiais** e que detemos condições operacionais para disponibilizar todos os materiais, quando solicitados, conforme estabelece o edital e seus anexos.
- j) Esta é a proposta que apresentamos à Universidade Federal do Piauí, pelo que solicitamos que a tomem como firme e irretratável, na forma do Edital e da legislação aplicável.
- k) **BANCO:** _____ **AG:** _____ **C/C:** _____ **TITULAR:**

- l) **Validade da Proposta:** ____ dias (no mínimo 90 dias)

Local, data – carimbo/CNPJ

Assinatura do Representante da Empresa

O representante deverá rubricar em todas as folhas da proposta e assinar a última



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO VII

**DECLARAÇÃO SOBRE A UTILIZAÇÃO DE DADOS PESSOAIS E SENSÍVEIS
EM PROCESSOS LICITATÓRIOS**

Considerando a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) - Lei nº 13.709/2018 e a Lei de Acesso à Informação (LAI) - Lei nº 12.527/2011, bem como os princípios da transparência e segurança jurídica aplicáveis à administração pública, declaramos conhecimento de que os dados pessoais e sensíveis tratados em processos licitatórios serão utilizados exclusivamente para os fins previstos em lei, garantindo-se a segurança e a privacidade dos titulares.

Nos termos do artigo 23 da LGPD, a administração pública pode tratar dados pessoais para exercer suas competências legais, desde que respeite os princípios da finalidade, necessidade e adequação. Assim, a coleta desses dados nos certames licitatórios tem o objetivo de avaliar a capacidade técnica, econômica e financeira dos participantes, conforme as exigências da Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos).

A LAI, em seu artigo 6º, inciso III, estabelece o princípio da transparência, garantindo o direito de acesso às informações públicas. Dessa forma, nos processos licitatórios, todos os dados pertencentes às empresas participantes e suas propostas serão integralmente divulgados de forma acessível, assegurando o controle social e a publicidade dos atos administrativos.

Diante disso, a {nome da empresa}, inscrita no CNPJ nº { }, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) { }, portador(a) do CPF nº { }, DECLARA que tem pleno conhecimento das regras do edital de licitação e ciência de que:

Para participar da licitação e ser contratado(a), é necessário fornecer à Administração Pública diversos dados pessoais, tais como:

- Documentos de identificação;
- Participações societárias;
- Informações contidas em contratos sociais;
- Endereços físicos e eletrônicos;
- Estado civil;
- Informações sobre cônjuges e relações de parentesco;
- Número de telefone;
- Sanções administrativas em cumprimento;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- Condenações criminais ou por improbidade administrativa, entre outros necessários à contratação.

Esses dados farão parte do processo administrativo e serão tratados pela Administração Pública.

O tratamento dos dados pessoais no contexto dos processos de contratação é válido, legítimo e juridicamente adequado.

{Local, Data}

{Assinatura e Identificação do Responsável}