

FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUI

Termo de Referência 36/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
36/2026	154048-FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUI	YONARA ALVES ROCHA	22/07/2026 13:25 (v 0.4)
Status			
DISPONIBILIZADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23111.056339/2025-49

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(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 1.500 g	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 1.500 g	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 1.500 g	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.		400	R\$ 62,90	R\$ 25.160,00

	SOLICITAMOS AMOSTRA	Und com 05 litros			
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. 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. 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

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

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 higiênicosanitária 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	Carnes diversas	Semanalmente – às 3ª feiras pela manhã	CSHNB-Picos CPCE -Bom Jesus

19 a 20			CAFS-Floriano
11 16 21	FLV	Semanalmente – às 3ª feiras pela manhã	CSHNB-Picos CPCE -Bom Jesus CAFS-Floriano
12 17 22	Iogurte 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 Amilcar Ferreira Sobral, Br 343, Km 3,5, Floriano-PI CEP: 64.808-605	Telefone: (89) 3522-0122 E-mail: praec.ruflozano@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. 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 inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

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

6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gestor do Contrato

6.16. 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. 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

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 irreajustáveis 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

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:

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 =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

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. 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. 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. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

Teresina, 15 de julho de 2026.

13. ANEXO I

Anexo I - Termo de Referência

14. ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA PE Nº 154048 - 7/2026

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, adotará 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.

15. ANEXO III

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)

16. 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

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 22/07/2026 às 13:24:02.