

## FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

**Estudo Técnico Preliminar 32/2026****1. Informações Básicas**

Número do processo: 23111.021098/2026-80

**2. OBJETO**

Adesão à Ata de Registro de Preços nº 01/2025 do Pregão Eletrônico 90010/2025, realizado e gerenciado pelo IFPI, para aquisição de alimentos tipo carnes de frango e suínas, para atender demandas do Restaurante Universitário de Campus Ministro Petrônio Portela em Teresina-PI.

**3. Descrição da necessidade**

A Universidade Federal do Piauí (UFPI) disponibiliza serviços de alimentação à comunidade universitária do Campus Ministro Petrônio Portella, em Teresina/PI, por meio dos Restaurantes Universitários (RUs), ofertando diariamente desjejum, almoço e jantar, com atendimento estimado em até 6.000 refeições por dia. Desse total, aproximadamente 93% das refeições são destinadas a estudantes regularmente matriculados na instituição.

Nesse contexto, o Programa Restaurante Universitário constitui importante instrumento de assistência estudantil, contribuindo diretamente para a permanência, o desempenho acadêmico e a redução da evasão universitária, especialmente dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

A presente demanda decorre da necessidade de aquisição de gêneros alimentícios indispensáveis à continuidade da prestação dos serviços de alimentação nos Restaurantes Universitários da UFPI. Verificou-se que não há, no âmbito da instituição, ata de registro de preços vigente com saldos que contemple integralmente os itens demandados. Ademais, o processo licitatório próprio destinado à contratação regular do objeto (Processo nº 23111.056339/2025-49) encontra-se em fase interna de tramitação, sem previsão imediata de conclusão.

Diante desse cenário, a adesão à Ata de Registro de Preços nº 01/2025, oriunda do Pregão Eletrônico nº 90010/2025, realizado pelo Instituto Federal do Piauí (IFPI), apresenta-se como solução administrativa viável e adequada para suprir a demanda institucional de forma tempestiva, assegurando a continuidade do serviço público prestado pelos Restaurantes Universitários.

A eventual interrupção no fornecimento dos gêneros alimentícios comprometeria o funcionamento regular dos Restaurantes Universitários, ocasionando prejuízos à política de assistência estudantil da UFPI e impactando diretamente a comunidade discente atendida, sobretudo estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica que dependem do serviço para sua permanência na instituição.

O objeto pretendido caracteriza-se como fornecimento de bens comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

Assim, a contratação pretendida busca garantir a continuidade da oferta de alimentação adequada e saudável à comunidade universitária, assegurando a manutenção das atividades dos Restaurantes Universitários e a efetividade das ações de assistência estudantil desenvolvidas pela UFPI.

## 4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
COORDENADORIA DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA

## 5. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos necessários dos materiais a serem adquiridos, estão detalhadamente descritos na tabela de itens do Termo de Referência, além desses, deverão apresentar:

### a - Padrões mínimos de qualidade

- Os gêneros alimentícios deverão apresentar todas as características descritas na tabela de itens do Termo de Referência original, boa qualidade e padrões sanitários condizentes com a legislação vigente bem como as Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) quando pertinente;
- Os alimentos congelados devem ser entregues com temperatura de -18°C a -15°C (com tolerância a -12°C), os refrigerados com temperaturas entre 6°C a 10°C (ou conforme especificação do fabricante) e os resfriados, com temperatura de 4°C a 6°C (com tolerância de -7°C);
- As carnes e os derivados entregues devem apresentar-se com adequada qualidade higiênico-sanitária e sensorial, ou seja, livres de enfermidades, bolores, insetos, moluscos, larvas e apresentando cor e odor característicos;
- Os produtos refrigerados não devem ser resultado de descongelamento, bem como os produtos congelados não devem ser resultado de recongelamento, ou seja, ausência de cristais ou pedras de gelo, água e/ou sangue dentro da embalagem. A perda de peso no descongelamento, no caso dos produtos congelados, deve atender a legislação específica para cada tipo de carne;
- As embalagens dos alimentos deverão ser atóxica, limpa, sem rasgos e amassados e apresentar rótulo contendo: nome e composição do produto, lote, data de fabricação e a de validade de forma legível, conforme legislação em vigor, selo de inspeção federal (quando aplicável), número e registro no órgão oficial (ANVISA/Ministério da Saúde e/ou da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);
- Os produtos devem estar acondicionados em embalagem primária plástica (fechada /lacrada) específica para alimentos, conforme a descrição de cada item, não devendo estar em contato direto com papelão jornal, revistas, papel ou plástico, reciclado ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos, e sem outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto. As caixas de polietileno utilizadas como embalagem secundária (conforme a descrição de cada item), serão devolvidas ao fornecedor no ato da entrega;

### b – Critérios de sustentabilidade

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

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

## 6. Levantamento de Mercado

Considerando que o objeto da contratação consiste na aquisição de gêneros alimentícios classificados como bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º,

inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, realizou-se levantamento de mercado com o objetivo de identificar soluções disponíveis aptas ao atendimento da necessidade administrativa da Universidade Federal do Piauí (UFPI).

O levantamento foi realizado mediante:

- consulta ao Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e ao Portal de Compras do Governo Federal, com identificação de procedimentos licitatórios vigentes compatíveis com o objeto pretendido;
- análise de contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública Federal;
- verificação da existência de atas de registro de preços vigentes que contemplassem os itens demandados;
- consulta à empresa fornecedora registrada na ata identificada, a qual manifestou interesse e capacidade no fornecimento dos gêneros alimentícios pretendidos, observadas as condições e quantitativos estimados pela Administração.

No levantamento realizado, identificou-se o **Pregão Eletrônico SRP nº 90010/2025, vinculado ao Processo Administrativo nº 23054.000117/2024-49**, promovido pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (UASG 158146), cujo objeto contempla parcialmente a aquisição de carnes de frango e suínas compatíveis com as necessidades dos Restaurantes Universitários da UFPI no Campus de Teresina.

A partir das informações obtidas, foram identificadas as seguintes soluções possíveis para atendimento da demanda administrativa:

#### **Alternativa 1 – Realização de processo licitatório próprio**

Consiste na instauração de procedimento licitatório próprio, na modalidade Pregão Eletrônico, visando à contratação de empresa especializada para fornecimento dos gêneros alimentícios demandados.

Essa alternativa possibilita maior autonomia administrativa na definição de especificações técnicas, quantitativos e condições contratuais, além de ampliar a competitividade entre fornecedores. Contudo, considerando que o processo licitatório da UFPI destinado à contratação regular do objeto ainda se encontra em fase interna de tramitação, esta alternativa não se mostra suficiente para atendimento imediato da demanda institucional.

#### **Alternativa 2 – Adesão à Ata de Registro de Preços vigente**

Consiste na adesão à Ata de Registro de Preços nº 01/2025, oriunda do Pregão Eletrônico SRP nº 90010/2025 do IFPI, nos termos da legislação vigente.

Essa alternativa apresenta maior celeridade administrativa, possibilitando o atendimento tempestivo da demanda institucional mediante aproveitamento de procedimento licitatório regularmente realizado por outro órgão da Administração Pública Federal, com preços previamente registrados e condições compatíveis com as necessidades da UFPI.

Além disso, a solução mostra-se operacionalmente viável, considerando a existência de fornecedor apto e interessado no atendimento da demanda, contribuindo para evitar descontinuidade no fornecimento de gêneros alimentícios necessários ao funcionamento regular dos Restaurantes Universitários.

#### **JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA**

Após análise das alternativas identificadas, conclui-se que a adesão à Ata de Registro de Preços nº 01/2025 do IFPI apresenta-se, no momento, como a solução mais adequada para atendimento da necessidade administrativa da UFPI.

Embora a realização de licitação própria represente solução mais abrangente sob a perspectiva do planejamento ordinário das contratações institucionais, a necessidade imediata de manutenção da produção de refeições nos Restaurantes Universitários demanda solução célere e apta a evitar risco de desabastecimento e interrupção do serviço prestado à comunidade acadêmica.

Nesse contexto, a adesão à ata vigente mostra-se medida administrativamente eficiente e compatível com os princípios da continuidade do serviço público, da eficiência e da economicidade, permitindo atendimento tempestivo da demanda institucional sem prejuízo à qualidade dos bens a serem adquiridos.

Adicionalmente, verificou-se compatibilidade entre o objeto registrado na ata, as necessidades da UFPI e a capacidade operacional do fornecedor, evidenciando a viabilidade da contratação pretendida.

## **7. Descrição da solução como um todo**

A solução proposta consiste na adesão à Ata de Registro de Preços nº 01/2025, oriunda do Pregão Eletrônico SRP nº 90010/2025, realizado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, visando à aquisição de gêneros alimentícios do tipo carnes de frango e suínas destinados ao atendimento das demandas dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Piauí (UFPI), no Campus de Teresina.

A contratação tem por finalidade assegurar a continuidade da produção e do fornecimento de refeições (desjejum, almoço e jantar) à comunidade universitária, especialmente aos estudantes regularmente matriculados, contribuindo para a manutenção das ações de assistência estudantil desenvolvidas pela instituição.

Os gêneros alimentícios pretendidos constituem insumos essenciais ao funcionamento regular dos Restaurantes Universitários, sendo indispensáveis à execução das atividades de preparo das refeições ofertadas diariamente. A ausência desses insumos comprometeria diretamente a continuidade do serviço de alimentação prestado pela UFPI, com impactos relevantes sobre a permanência estudantil, sobretudo dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

A solução escolhida apresenta compatibilidade com a necessidade administrativa identificada no presente Estudo Técnico Preliminar, uma vez que possibilita atendimento tempestivo da demanda institucional mediante utilização de ata vigente regularmente constituída, com objeto compatível às necessidades da Administração.

Além disso, a adesão à ata proporciona maior celeridade administrativa em comparação à instauração de procedimento licitatório próprio, considerando que o processo regular de contratação da UFPI ainda se encontra em tramitação interna.

Os materiais objeto da contratação enquadram-se como bens comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, por possuírem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definíveis por meio de especificações usuais de mercado.

Com a implementação da solução proposta, espera-se alcançar os seguintes resultados:

- garantir a continuidade do funcionamento dos Restaurantes Universitários da UFPI no Campus de Teresina;
- assegurar o fornecimento regular de refeições à comunidade discente atendida pelo programa de assistência estudantil;
- evitar riscos de desabastecimento e interrupção do serviço público de alimentação universitária;
- promover maior eficiência administrativa por meio do aproveitamento de procedimento licitatório já realizado por outro órgão da Administração Pública Federal;
- proporcionar maior celeridade na contratação e no atendimento da demanda institucional;
- assegurar observância aos princípios da eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e interesse público;
- contribuir para a permanência e o desempenho acadêmico dos estudantes assistidos pelos Restaurantes Universitários.

Dessa forma, a solução apresentada mostra-se tecnicamente viável, administrativamente adequada e compatível com as necessidades institucionais da UFPI, atendendo aos requisitos legais e aos objetivos da política de assistência estudantil desenvolvida pela Universidade.

## **8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas**

Os quantitativos estimados para aquisição dos gêneros alimentícios foram definidos com base no consumo projetado dos Restaurantes Universitários do Campus de Teresina, considerando a programação dos cardápios semanais elaborados para o período estimado de 10 (dez) semanas de funcionamento regular das unidades.

Para a definição das quantidades, foram considerados:

- o número médio de refeições servidas diariamente pelos Restaurantes Universitários;
- o consumo per capita (por pessoa) definido nas fichas técnicas das preparações.
- os insumos necessários para execução dos cardápios planejados;
- o consumo histórico dos gêneros alimentícios utilizados nas preparações;
- a necessidade de manutenção da continuidade do serviço de alimentação universitária até a conclusão do processo licitatório próprio da UFPI;
- os limites quantitativos legalmente permitidos para adesão à Ata de Registro de Preços.

A estimativa observou, ainda, o limite estabelecido na legislação aplicável às adesões às atas de registro de preços, considerando o quantitativo máximo disponível para órgãos não participantes, correspondente a até 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos registrados para o órgão gerenciador e participantes da ata.

Ressalta-se que os quantitativos previstos possuem caráter estritamente necessário e transitório, destinando-se ao atendimento mínimo da demanda institucional durante o período necessário à finalização do procedimento licitatório próprio da UFPI para contratação regular do objeto.

A planilha contendo os quantitativos estimados para adesão encontram-se apresentadas a seguir.

**QUADRO I – Estimativa de Quantidades a serem contratadas**

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UND	QTDE
6	2	Frango - COXA E SOBRECOXA, congelado, com pele e osso, apresentação inteiros. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega – Marca Friato.	KG	6.000
7	2	Frango - PEITO, congelado, com pele e osso, apresentação inteiro. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega - Marca Friato.	KG	3.500
8	2	Frango – FILÉ DE PEITO, corte congelado, SEM PELE, sem tempero. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega – Marca Lar.	KG	6.000
10	3	Carne suína – BISTECA (CARRÉ), com osso, congelada. Apresentação serrada em porções de 200 g. Embalado, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega - Marca BRF/ SADIA.	KG	3.000
11	3	Carne suína – LOMBO, congelada. Apresentação INTEIRO. Embalado, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega – Marca DÁLIA.	KG	4.500
12	3	Carne suína – PERNIL, congelado. Processamento sem osso e sem pele. Apresentação peça INTEIRA. Embalado, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega – Marca DÁLIA.	KG	3500
13	3	Carne suína – COSTELA, resfriada. Apresentação SALGADA, serrada em porções de 40 a 60 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega – Marca IMPÉRIO.	KG	750
14	3	Carne suína – PÉ, resfriada. Apresentação SALGADO, serrada em porções de 40 a 60 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega – Marca FRIELA.	KG	500
<b>TOTAL</b>				<b>27.750 KG</b>

## 9. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 457.850,00

Para a estimativa do valor da contratação ora proposta, utilizou-se como referência os preços registrados na Ata de Registro de Preços nº 01/2025 (Pregão SRP nº 90010/2025 – IFPI), a qual se pretende aderir, em anexo.

A adoção dessa referência garante maior fidedignidade ao valor estimado, uma vez que os preços já foram objeto de procedimento licitatório regular, conduzido em âmbito federal, com observância aos princípios da economicidade, transparência e competitividade previstos na Lei nº 14.133/2021.

Com base nos itens a serem adquiridos, devidamente discriminados no **QUADRO I – Estimativa de Quantidades a serem contratadas**, o valor global da contratação foi estimado em: **R\$ 457.850,00 (quatrocentos e cinquenta e sete mil, oitocentos e cinquenta reais)**.

A seguir, apresenta-se o quadro com a consolidação da estimativa:

**QUADRO II – Estimativa do valor da contratação pretendida, fundamentada na adesão à Ata de Registro de Preços nº 01/2025 (Pregão nº 90010/2025 – IFPI)**

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UND	QTDE	PREÇO UNIT/KG (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)
6	2	Frango - COXA E SOBRECOXA, congelado, com pele e osso, apresentação inteiros. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega – Marca Friato.	KG	6.000	9,50	57.000,00
7	2	Frango - PEITO, congelado, com pele e osso, apresentação inteiro. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega - Marca Friato.	KG	3.500	13,50	47.250,00
8	2	Frango – FILÉ DE PEITO, corte congelado, SEM PELE, sem tempero. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega – Marca Lar.	KG	6.000	16,90	101.400,00
10	3	Carne suína – BISTECA (CARRÉ), com osso, congelada. Apresentação serrada em porções de 200 g. Embalado, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega - Marca BR/ SADIA.	KG	3.000	17,50	52.500,00
11	3	Carne suína – LOMBO, congelada. Apresentação INTEIRO. Embalado, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega – Marca DÁLIA.	KG	4.500	21,50	96.750,00
12	3	Carne suína – PERNIL, congelado. Processamento sem osso e sem pele. Apresentação peça INTEIRA. Embalado, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega – Marca DÁLIA.	KG	3500	22,50	78.750,00
13	3	Carne suína – COSTELA, resfriada. Apresentação SALGADA, serrada em porções de 40 a 60 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega – Marca IMPÉRIO.	KG	750	23,00	17.250,00
14	3	Carne suína – PÉ, resfriada. Apresentação SALGADO, serrada em porções de 40 a 60 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de	KG	500	13,90	6.950,00

	validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega – Marca FRIELA.				
<b>VALOR TOTAL A CONTRATAR</b>					<b>457.850,00</b>

## 10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não há previsão de parcelamento da contratação. Considerando que a aquisição será realizada mediante Adesão à Ata de Registro de Preços nº 71/2024 (Pregão nº 93800/2024 – IFSP) serão empenhadas as quantidades necessárias dos , itens planejados, conforme estabelecido no estudo técnico.

## 11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para o atendimento das demandas de alimentação no campus de Teresina, faz-se necessário o pleno funcionamento do Restaurante Universitário (RU). O pleno funcionamento do RU está atrelado a disponibilidade de outras contratações, as quais já foram efetuadas ou estão em fase de conclusão para aquisição:

- serviços de mão de obra especializada com servidores administrativos e técnicos responsáveis pelo planejamento e gerenciamento da produção de alimentos bem como pela gestão geral dos serviços oferecidos pelos RUs. Este quadro é suprido por servidores efetivos da Instituição;

- contratação de serviços de mão de obra especializada terceirizada não contemplados no quadro de recursos humanos do serviço público federal, tais como cargos de manipuladores de alimentos (cozinheiros, auxiliar de cozinha, almoxarife e auxiliar de almoxarife) – contrato 52/2025, bem como os cargos inerentes à limpeza geral das áreas, controle dos acessos e apoio administrativo; Estas demandas já estão supridas por meio de outros;

- aquisição de materiais de consumo em geral que serão utilizados na produção e distribuição das refeições, e na higienização dos equipamentos, utensílios e dos ambientes dos serviços. Estes insumos (alimentos diversos, materiais de higiene e limpeza, materiais descartáveis e outros) são adquiridos anualmente, mediante licitação pública, por meio de pregão eletrônico para registro de preços, conforme legislação vigente. Cita-se neste documento o pregão vigente: Pregão UFPI Nº 90009/204; 90017/2024 e 90022/2024.

## 12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição dos referidos materiais, encontra-se alinhada com os seguintes instrumentos de planejamento desta Instituição:

a) **A Política Nacional de Assistência Estudantil – PNAES**, regulamentado pela Lei 14.914 de 3 de julho de 2024, com a finalidade de ampliar as condições de permanência e minimizar os efeitos das desigualdades sociais e regionais entre os dos jovens na educação superior pública federal, apresenta 10 linhas de ações de assistência estudantil a serem desenvolvidas nas IFES. Moradia Estudantil e Alimentação são as primeiras linhas de ação a serem trabalhadas, conforme orienta o programa. A presente proposta de contratação visa cumprir uma das diretrizes do PNAES, pois origina-se a partir das demandas dos Restaurantes Universitários dos quatro campi da UFPI, os quais garantem a oferta de alimentação à comunidade universitária, especialmente aos discentes pois estes demandam 93% dos serviços dos RUs.

b) **O Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFPI (2020 - 2025)**, nos itens relativos à Assistência Estudantil, encontra-se alinhado com o PNAES e apresenta como objetivo a oferta e ampliação dos serviços de Restaurante Universitário à comunidade universitária, em todos os campi. Portanto pode-se afirmar que os materiais a serem adquiridos oportunizarão o atendimento das demandas de refeições e garantirão assim, a oferta de alimentação à comunidade acadêmica em geral;

c) a presente aquisição encontra-se também vinculada ao **Plano anual de Contratações (PAC 2026)** do Ministério da Economia. O referido programa visa consolidar todas as contratações/aquisições que o órgão ou entidade pretende realizar no exercício subsequente

### **13. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

A presente proposta de contratação almeja a aquisição de materiais que atendam além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração. Espera-se ainda, o alcance dos seguintes resultados:

- otimização de custos administrativos de gerenciamento de todo o processo de contratação, da força de trabalho que possuímos tanto na gestão quanto fiscalização de contratos.
- atendimento a todos os preceitos legais vigentes.
- mitigar chances do inadimplemento contratual por parte da(s) empresa(s) que possa gerar desgastes ou custos para esta instituição.
- garantir a boa execução dos contratos, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade.
- economicidade ao colocar os itens em lote, para estimular a competitividade e evitar que a licitação seja deserta.
- garantir a continuidade na aquisição dos materiais pretendidos;
- contribuir para a manutenção de o bom estado nutricional dos estudantes;
- Contribuir preventivamente para a redução da insegurança alimentar dos estudantes
- contribuir indiretamente para a redução da repetência e evasão escolar.

### **14. Providências a serem Adotadas**

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

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

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

### **15. Possíveis Impactos Ambientais**

A futura contratação refere-se à aquisição de materiais de consumo, compreendendo alimentos perecíveis: carnes de frango e suínas. Em razão da natureza dos itens, foram identificados possíveis impactos ambientais associados principalmente às etapas de armazenamento, manuseio, transporte e descarte de embalagens e resíduos gerados após o consumo.

Os potenciais impactos ambientais relacionados à contratação incluem:

- geração de resíduos sólidos (embalagens plásticas, papelão e descartáveis);
- risco de descarte inadequado de resíduos e embalagens;
- consumo de recursos naturais associados à cadeia produtiva e logística dos produtos;
- Embora não se trate de contratação com elevado potencial de impacto ambiental, reconhece-se a existência de impactos indiretos e controláveis, os quais serão mitigados por meio da adoção das seguintes medidas:
  - observância das boas práticas de armazenamento e manuseio de alimentos, conforme normas sanitárias e técnicas aplicáveis;
  - adoção de rotinas de segregação e destinação adequada de resíduos, em conformidade com as diretrizes de gestão de resíduos sólidos da instituição;
  - priorização, sempre que possível e viável, de produtos com embalagens recicláveis ou de menor impacto ambiental;
  - orientação para que fornecedores atendam às normas ambientais vigentes e à legislação aplicável quanto à produção, acondicionamento e transporte;
  - utilização consciente dos materiais, com controle de consumo e redução de desperdícios;
  - destinação ambientalmente adequada das embalagens e resíduos gerados, por meio dos fluxos institucionais de coleta.

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

## 16. Declaração de Viabilidade

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

### 16.1. Justificativa da Viabilidade

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

## 17. Responsáveis

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

**SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 11/05/2026 às 11:40:26.*

**DAILA LEITE CHAVES BEZERRA**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 11/05/2026 às 11:42:12.*



Ministério da Educação  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí  
CAMPUS TERESINA-CENTRAL  
Praça da Liberdade, 1597, Centro, Centro,  
TERESINA / PI, CEP 64.000-040

## Edital

**PREGÃO 90010/2025**  
**UASG: 158146**  
**DATA DA SESSÃO: 13/02/2025**  
**HORÁRIO: 09:00**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ -**

**IFPI**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90010/2025**

(Processo Administrativo nº 23054.000117/2024-49)

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí - IFPI, por meio da Coordenação de Compras e Licitações - CCL, sediado na Rua Álvaro Mende, nº 1597, Centro, Teresina- PI, CEP: 64.000-040, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

### **1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é a Aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo para atender as necessidades dos Restaurantes Institucionais e laboratórios do Instituto Federal do Piauí campus Teresina Central, campus Avançado Dirceu Arcoverde e Campus José de Freitas, conforme condições, quantidades e exigências descritas no Edital, Termo de Referência e demais anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens e grupos, conforme tabela constante do Termo de Referência e ainda das Observações 1 e 2 (abaixo da tabela, páginas 40/41 do TR), facultando-se ao licitante a participação em quantos itens isolados forem de seu interesse.

1.3. Quanto aos itens que compõem os grupos, na oferta de proposta para grupo devem ser contemplados todos os itens que o compõem.



**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí**  
**CAMPUS TERESINA-CENTRAL**  
**Praça da Liberdade, 1597, Centro, Centro,**  
**TERESINA / PI, CEP 64.000-040**

## **2. Do registro de preços**

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

## **3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)).

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

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

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

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

3.5. Para os itens 133 ao 163, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

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

3.8. Não poderão disputar esta licitação:

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

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



**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí**  
**CAMPUS TERESINA-CENTRAL**  
**Praça da Liberdade, 1597, Centro, Centro,**  
**TERESINA / PI, CEP 64.000-040**

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

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

3.7.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

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

3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

3.9. O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.12. O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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



**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí**  
**CAMPUS TERESINA-CENTRAL**  
**Praça da Liberdade, 1597, Centro, Centro,**  
**TERESINA / PI, CEP 64.000-040**

inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.14. A vedação de que trata o item 3.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

#### **4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

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

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

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.13.1 deste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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



**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí**  
**CAMPUS TERESINA-CENTRAL**  
**Praça da Liberdade, 1597, Centro, Centro,**  
**TERESINA / PI, CEP 64.000-040**

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

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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



**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí**  
**CAMPUS TERESINA-CENTRAL**  
**Praça da Liberdade, 1597, Centro, Centro,**  
**TERESINA / PI, CEP 64.000-040**

## **5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

5.1.1. valor unitário para todos os itens acrescido do valor global total quanto a composição do grupo.

5.1.2. Marca;

5.1.3. Fabricante;

5.1.4. Quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo que está representado pela quantidade total de cada item;

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

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

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

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

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

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

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

5.7.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

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

5.7.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação



**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí**  
**CAMPUS TERESINA-CENTRAL**  
**Praça da Liberdade, 1597, Centro, Centro,**  
**TERESINA / PI, CEP 64.000-040**

do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

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

## **6. Da abertura da sessão, classificação das propostas e formulação de lances**

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

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

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

6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

**6.5.** O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 5% (cinco por cento).

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11. O modo de disputa adotado será o "aberto e fechado", onde os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.



**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí**  
**CAMPUS TERESINA-CENTRAL**  
**Praça da Liberdade, 1597, Centro, Centro,**  
**TERESINA / PI, CEP 64.000-040**

6.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.11.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

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

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

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

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

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

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

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

6.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

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



**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí**  
**CAMPUS TERESINA-CENTRAL**  
**Praça da Liberdade, 1597, Centro, Centro,**  
**TERESINA / PI, CEP 64.000-040**

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

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

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

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

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

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

6.19.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.19.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

6.19.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.19.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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

6.20.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados os preços unitários máximos contidos na tabela do item 1 do Termo de referência como critério de aceitabilidade.



**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí**  
**CAMPUS TERESINA-CENTRAL**  
**Praça da Liberdade, 1597, Centro, Centro,**  
**TERESINA / PI, CEP 64.000-040**

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

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

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

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

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

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

## **7. Da fase de julgamento**

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, *caput*)

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).



**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí**  
**CAMPUS TERESINA-CENTRAL**  
**Praça da Liberdade, 1597, Centro, Centro,**  
**TERESINA / PI, CEP 64.000-040**

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

7.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.6 deste edital.

7.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1. contiver vícios insanáveis;

7.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

7.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

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

7.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

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

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

7.9.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos



**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí**  
**CAMPUS TERESINA-CENTRAL**  
**Praça da Liberdade, 1597, Centro, Centro,**  
**TERESINA / PI, CEP 64.000-040**

valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

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

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

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

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

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

7.15. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

## **8. Da fase da habilitação**

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

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

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

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

8.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de



**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí**  
**CAMPUS TERESINA-CENTRAL**  
**Praça da Liberdade, 1597, Centro, Centro,**  
**TERESINA / PI, CEP 64.000-040**

habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de **10%** para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

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

8.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

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

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

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

8.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

8.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, *caput*).

8.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

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

8.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **04 horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.12.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e



**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí**  
**CAMPUS TERESINA-CENTRAL**  
**Praça da Liberdade, 1597, Centro, Centro,**  
**TERESINA / PI, CEP 64.000-040**

lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da *Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022*.

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

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

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

8.14. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

8.14.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

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

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

8.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.13.1.

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

8.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

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

## **9. Da ata de registro de preços**



**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí**  
**CAMPUS TERESINA-CENTRAL**  
**Praça da Liberdade, 1597, Centro, Centro,**  
**TERESINA / PI, CEP 64.000-040**

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

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

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

## **10. Da formação do cadastro de reserva**

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

10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

10.2.1 .A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do



**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí**  
**CAMPUS TERESINA-CENTRAL**  
**Praça da Liberdade, 1597, Centro, Centro,**  
**TERESINA / PI, CEP 64.000-040**

certame em relação ao licitante mais bem classificado.

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

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

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

10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

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

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

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

## **11. Dos recursos**

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

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

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

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

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

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

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

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



**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí**  
**CAMPUS TERESINA-CENTRAL**  
**Praça da Liberdade, 1597, Centro, Centro,**  
**TERESINA / PI, CEP 64.000-040**

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

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

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

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

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico: [https://suap.ifpi.edu.br/processo\\_eletronico/visualizar\\_processo/ba186ca7-e206-4ded-945b-573ac057fabf/](https://suap.ifpi.edu.br/processo_eletronico/visualizar_processo/ba186ca7-e206-4ded-945b-573ac057fabf/)

## **12. Das infrações administrativas e sanções**

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

12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

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

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

12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

12.1.5. fraudar a licitação



**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí**  
**CAMPUS TERESINA-CENTRAL**  
**Praça da Liberdade, 1597, Centro, Centro,**  
**TERESINA / PI, CEP 64.000-040**

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

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

12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

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

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

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

12.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15



**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí**  
**CAMPUS TERESINA-CENTRAL**  
**Praça da Liberdade, 1597, Centro, Centro,**  
**TERESINA / PI, CEP 64.000-040**

(quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

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

12.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

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

### **13. Da impugnação do edital e do pedido de esclarecimento**

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



**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí**  
**CAMPUS TERESINA-CENTRAL**  
**Praça da Liberdade, 1597, Centro, Centro,**  
**TERESINA / PI, CEP 64.000-040**

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

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através do " e mail" [licitacaoctc@ifpi.edu.br](mailto:licitacaoctc@ifpi.edu.br)

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

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

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

#### **14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [https://suap.ifpi.edu.br/processo\\_eletronico/visualizar\\_processo/ba186ca7-e206-4ded-945b-573ac057fabf/](https://suap.ifpi.edu.br/processo_eletronico/visualizar_processo/ba186ca7-e206-4ded-945b-573ac057fabf/)

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



**Ministério da Educação  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí  
CAMPUS TERESINA-CENTRAL  
Praça da Liberdade, 1597, Centro, Centro,  
TERESINA / PI, CEP 64.000-040**

14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

14.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

14.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

**14.11.3. ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços**

Teresina-PI, 27 de janeiro de 2025

**Paulo Borges da Cunha**

**Reitor - IFPI**



**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí**  
**CAMPUS TERESINA-CENTRAL**  
**Praça da Liberdade, 1597, Centro, Centro,**  
**TERESINA / PI, CEP 64.000-040**

# Termo de Referência

## Informações Básicas

Número do artefato UASG  
 19/2024 158353-INST.FED.DE ED.,CIENC.E TEC DO PIAUI

## Outras informações

Categoria II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo  
 Número da Contratação 23054.000117/2024-49  
 Processo Administrativo

## 1. Definição do objeto

### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo para atender as necessidades dos Restaurantes Institucionais e laboratórios do Instituto Federal do Piauí campus Teresina Central, campus Avançado Dirceu Arcoverde e Campus José de Freitas, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTITATIVO UASG's PARTICIPANTES		QTDE TOTAL	VALOR MÁXIMO UNITÁRIO ACEITÁVEL (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)	CRONOGRAMA DE ENTREGA
				TERESINA CENTRAL (EXECUTOR) 158355	CAMPUS UASG				
<b>GRUPO 1</b>									
1.	Carne bovina COXÃO DURO, resfriado. Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade	465394	Quilograma	12000		12000	43,46	521.520,00	SEMANAL
	mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.								

2.	Carne bovina - LAGARTO, resfriado. Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	447441	Quilograma	8000	8000	36,28	290.240,00	SEMANAL
3.	Carne bovina - MÚSCULO, traseiro, resfriado. Apresentação MOÍDA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	447498	Quilograma	3500	3500	34,59	121.065,00	SEMANAL
4.	Carne bovina - PATINHO, resfriado. Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	447448	Quilograma	12000	12000	46,75	561.000,00	SEMANAL
5.	Carne bovina - COXÃO MOLE, resfriado. Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da	447432	Quilograma	10000	10000	45,42	454.200,00	SEMANAL

	embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.								
<b>GRUPO 2</b>									
6	Frango - COXA E SOBRECOXA, congelado, com pele e osso, apresentação inteiros. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	447636	Quilograma	12000	12000	16,45	197.400,00	SEMANAL	
7	Frango - PEITO, congelado, com pele e osso, apresentação inteiro. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	447596	Quilograma	7000	7000	21,92	153.440,00	SEMANAL	
8	Frango - FILÉ DE PEITO, corte congelado, SEM PELE, sem tempero. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	370898	Quilograma	12000	12000	26,01	312.120,00	SEMANAL	
<b>ITEM 9</b>									
	Peixe - FILÉ DE TILÁPIA, tipo filé, SEM PELE, congelado. Embalado, com rótulo indicando local de origem do								

9	produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	402538	Quilograma	5000	5000	55,13	275.650,00	SEMANAL
<b>GRUPO 3</b>								
10	Carne suína – BISTECA (CARRÉ), com osso, congelada. Apresentação serrada em porções de 200 g. Embalado, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	447508	Quilograma	6000	6000	28,92	173520	SEMANAL
11	Carne suína – LOMBO, congelada. Apresentação INTEIRO. Embalado, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	447518	Quilograma	9000	9000	28	252.000,00	SEMANAL
12	Carne suína – PERNIL, congelado. Processamento sem osso e sem pele. Apresentação peça INTEIRA. Embalado, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	447525	Quilograma	7000	7000	26,62	186.340,00	SEMANAL
	Carne suína – COSTELA, resfriada. Apresentação SALGADA, serrada em porções de 40 a 60							

13	gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	258245	Quilograma	1500	1500	27,69	41535	SEMANAL
14	Carne suína – PÉ, resfriada. Apresentação SALGADO, serrada em porções de 40 a 60 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	241664	Quilograma	1000	1000	21,69	21.690,00	SEMANAL
<b>GRUPO 4</b>								
15.	B A C O N DEFUMADO. Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	447666	Quilograma	1500	1500	41,57	62355	SEMANAL
16.	L i n g u i ç a CALABRESA defumada de carne suína. Sem adição de qualquer tipo de pimenta. Produto embalado a vácuo com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de	447702	Quilograma	5000	5000	35,27	176350	SEMANAL

	vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega (SOLICITAMOS AMOSTRA).								
17.	Batata inglesa pré-frita, cortada tipo palito, congelada. Pronta para fritar.	233879	Quilograma	2000		2000	21,34	42680	SEMANAL
18.	Presunto de PERU, tipo cozido, sem capa de gordura, aplicação alimentação humana. Resfriado. Apresentação para entrega: Peça contendo 5 Kg. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade 60 dias (fechado) a partir da data de entrega.	447776	Quilograma	1500		1500	42,29	63435	SEMANAL
19.	Queijo tipo MUSSARELA, inteiro, resfriado. Prazo de validade 60 dias (fechado) a partir da data de entrega. Apresentação para entrega: Peça contendo 5 Kg. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	446633	Quilograma	2500		2500	50,25	125625	SEMANAL
<b>GRUPO 5</b>									
20	Açúcar, tipo cristal, origem vegetal, sacarose de cana de açúcar, granulado, branco, sem impurezas. Pacote com 1 Kg.	463989	Quilograma	6000		6000	5,93	35580	SEMANAL
	ADOÇANTE, aspecto físico líquido, CONTENDO								

21	APENAS ingrediente ESTÉVIA. Tipo dietético, características adicionais: com bico dosador. Frasco com 80 ml.	295546	Unidade	80	80	17,35	1388	SEMANAL
22	Arroz Parboilizado polido. Tipo I, longo fino. Acondicionado em embalagem plástica resistente, contendo na embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Entregar em embalagem de 05 kg (SOLICITAMOS AMOSTRA).	458910	Pacote com 5 kg	8000	8000	37,37	298.960,00	SEMANAL
23	Feijão BRANCO. Grupo I comum, tipo 1. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranhos. Embalagem de 1 Kg (SOLICITAMOS AMOSTRA).	464559	Quilograma	6000	6000	13,68	82080	SEMANAL
24	Feijão CARIOCA. Grupo I comum, tipo 1. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranhos. Embalagem de 1 Kg (SOLICITAMOS AMOSTRA).	464553	Quilograma	6000	6000	9,73	58.380,00	SEMANAL
	Feijão PRETO. Grupo I comum, tipo 1, classe preto. Acondicionado em							

25	embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranhos. Embalagem de 1 Kg (SOLICITAMOS AMOSTRA).	464552	Quilograma	4000	4000	10,34	41360	SEMANAL
<b>GRUPO 6</b>								
26	Açafrão da Terra ou Cúrcuma. Especiaria, apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Pacote com 1 Kg.	463893	Quilograma	300	300	25,49	7647	SEMANAL
27	Amaciante de carnes. Tempero preparado com papaina. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Pacote com 1 Kg.	233810	Quilograma	300	300	15,09	4527	SEMANAL
	C o m i n h o . Condimento, apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em							

28	embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Pacote com 1 Kg.	463891	Quilograma	1000	1000	37,35	37350	SEMANAL
29	Corante colorífico, matéria prima colorau, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Pacote com 100 gramas.	463937	Unidade	6000	6000	1,82	10.920	SEMANAL
30	Folha de Louro desidratada. Condimento, apresentação natural, aspecto físico folha desidratada, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo aproximadamente 12 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463904	Unidade	1000	1000	2,6	2600	SEMANAL
	Manjerição desidratado. Condimento, apresentação industrial, aspecto físico folha desidratada. Aplicação culinária em geral.							

31	Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo, aproximadamente, 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463908	Unidade	2000	2000	5,32	10640	SEMANAL
32	Noz moscada moída. Condimento, apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo, aproximadamente, 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463912	Unidade	1500	1500	6,7	10050	SEMANAL
33	Orégano. Condimento, apresentação natural, aspecto físico granulado, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo, aproximadamente, 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463916	Unidade	1500	1500	6,38	9570	SEMANAL
	Páprica Doce. Especiaria,							

34	apresentação natural, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado frasco transparente de vidro ou plástico atóxico e vedação em cortiça ou tampa plástica, contendo, aproximadamente, 100 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463917	Unidade	800	800	10,21	8168	SEMANAL
35	Pimenta do Reino preta moída PURA. Condimento, apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo, aproximadamente, 100 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463920	Unidade	1500	1500	7,22	10830	SEMANAL
36	CONDIMENTO MISTO, apresentação industrial, matéria prima Pimenta do reino e cominho, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Pacote com 100 gramas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de	463920	Unidade	5000	5000	3,27	16350,00	SEMANAL

	sujidades, parasitas, larvas e material estranho.								
37	Sal, tipo refinado, aplicação alimentícia. Acondicionado em pacotes de 1 kg.	454017	Quilograma	2000	2000	2,22	4440	SEMANAL	
38	Catchup tradicional, molho alimentício. Composição básica concentrada: tomate / sal/ açúcar /condimento. Aspecto físico: Pastoso, consistente, encorpado e de coloração acentuada. Sabor e aroma agradáveis e acentuados, típicos do produto Embalagem de, aproximadamente, 1 kg.	459663	Quilograma	1000	1000	19,75	19750	SEMANAL	
39	Extrato de Tomate, concentrado, preparado com frutos maduros escolhidos, sãos, sem pele e sementes, isento de fermentações. Aparência: Massa consistente, cor vermelha forte, cheiro e sabor próprios. - Ingredientes: Tomate, açúcar e sal. Embalagem com, aproximadamente 1 Kg.	459670	Quilograma	4000	4000	24,24	96960	SEMANAL	
40	Maionese tradicional. Maionese cremosa, tradicional, sem temperos adicionais. Prazo de validade 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Uso culinário. Embalagem com 1 Kg.	459656	Quilograma	1500	1500	21,03	31545	SEMANAL	
	Mel de abelha PURO. Aplicação culinária em geral. Produto deve ser embalado em bisnaga plástica atóxica transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de substâncias estranhas								

41	à sua composição normal. Não deve ser adicionado de corretivos de acidez. Aspecto líquido denso. Cor levemente amarelada a castanho escura. Cheiro e sabor próprios. É proibida a adição de corantes, espessantes, aromatizantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e/ou sintéticos. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, federal ou estadual, conforme a necessidade. Embalagem com 500g.	413364	Unidade	500	500	24,47	12235	SEMANAL
42	Molho Inglês. Molho à base de especiarias finas, tradicional. Garrafa PET com 1000 ml.	459655	Unidade	1000	1000	13,96	13.960,00	SEMANAL
43	Molho Shoyu. Molho de soja, tipo tradicional. Fermentação 100% natural. Garrafa PET com 1000 ml.	459653	Unidade	2500	2500	18,77	46.925,00	SEMANAL
44	Mostarda tradicional, molho alimentício. Composição básica: mostarda/água /vinagre. Aspecto físico: Pastoso, consistente, encorpado e de coloração acentuada. Embalagem de 1 Kg.	459667	Quilograma	800	800	18,73	14984	SEMANAL
45	Vinagre de maçã. Fermentado acético de maçã, tipo aromático. Acidez 4%. Aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. Frasco com 750 ml.	340581	Unidade	800	800	7,92	6336,00	SEMANAL
46	Vinagre de vinho branco. Fermentado acético de vinho branco, tipo acentuado. Acidez mínima de 4%. Aspecto físico líquido,	217093	Unidade	800	800	7,13	5704	SEMANAL

	aspecto visual límpido e sem depósitos. Frasco com 750 ml.								
<b>GRUPO 7</b>									
47	Amido de milho, aplicação massas. Embalagem de 1 kg.	467050	Quilograma	800	800	16,2	12960	SEMANAL	
48	Farinha de Arroz flocada, 100% natural, sem sal. Pré-cozido, tipo 1. Flocão de Arroz. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranhos. Pacote com 500 g.	338857	Unidade	3500	3500	4,18	14630	SEMANAL	
49	Farinha de Milho flocada, 100% natural, sem sal. Flocão de milho. Pré-cozido, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico, sem sal, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente. Pacote com 500g.	479080	Unidade	5500	5500	3,04	16720	SEMANAL	
50	Farinha de trigo SEM fermento, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranhos. Embalagem de 1 Kg.	456606	Quilograma	3000	3000	6,76	20280	SEMANAL	
	Fécula de mandioca, grupo I, tipo 1.								

51	Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranhos. Embalagem de 1 Kg.	459085	Quilograma	800	800	13,36	10.688,00	SEMANAL
52	Farinha de mandioca amarela. Grupo seca, subgrupo fina, classe AMARELA, tipo 1, acidez baixa. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Embalagem com 01 kg (SOLICITAMOS AMOSTRA).	458921	Quilograma	3500	3500	11,31	39585	SEMANAL
53	Farinha de mandioca branca, torrada. Grupo seca, subgrupo fina, classe BRANCA, tipo 1, acidez baixa. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Embalagem com 01 kg (SOLICITAMOS AMOSTRA).	458920	Quilograma	3500	3500	11,95	41.825,00	SEMANAL
54	Macarrão de sêmola, massa seca, formato Argola. Embalagem de 500 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	459000	Unidade	5000	5000	6,52	32.600,00	SEMANAL
	Macarrão de sêmola, massa seca, formato Parafuso. Embalagem de 500 gramas. Prazo							

55	de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	458980	Unidade	5000	5000	7,71	38550	SEMANAL
56	Macarrão de sêmola, massa seca, formato Lasanha. Massa de sêmola. Embalagem de 500 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	458998	Unidade	1500	1500	10,00	15.000,00	SEMANAL
<b>GRUPO 8</b>								
57	Azeitona, tipo verde, apresentação inteiras, SEM caroço, aplicação culinária em geral, sem tempero. Apresentação: Balde de 2 Kg (peso drenado).	459636	Balde 2 Kg	800	800	59,03	47224	SEMANAL
58	Ervilha em conserva. Apresentação: Lata com 2 Kg, peso drenado.	462831	Lata 2 Kg	800	800	27,25	21800	SEMANAL
59	Milho verde em conserva. Ingredientes: Grãos de milho verde cozido e salmoura. Aplicação: Alimentação humana. Apresentação: Lata com 2 Kg (peso drenado).	462832	Lata 2 Kg	1500	1500	34,26	51.390,00	SEMANAL
60	Sardinhas em conserva AO MOLHO DE TOMATE. Sardinhas ao próprio suco com molho de tomate. Embalagem com anel "abre fácil". Lata com 125 gramas (peso líquido).	449007	Unidade	2500	2500	7,25	18.125,00	SEMANAL
61	Azeite de oliva, tipo extra virgem, acidez máxima igual a 1%. Prazo de validade mínimo de 2 anos. Indicado para CONSUMO PURO /IN NATURA. Sabor e aroma agradáveis, típicos do produto. Garrafa com 500 ml (SOLICITAMOS AMOSTRA).	463696	Unidade	1500	1500	59,04	88.560,00	SEMANAL
	Margarina cremosa							

62	tradicional. Composição básica: Óleos vegetais poliinsaturados, teor mínimo de 60% de lipídios. Características adicionais: Com sal, sabor tradicional. Própria para preparações culinárias. Consistente, com aroma e sabor agradáveis e acentuados, típicos do produto. Embalagem com 500 gramas. Acórdão 113/2016 - Padrão igual ou de melhor qualidade: QUALY; PRIMOR	463699	Unidade	3500	3500	11,28	39.480,00	SEMANAL
63	Óleo vegetal de soja. Óleo refinado comestível, matéria- prima SOJA. Isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto. Aplicação culinária. Embalagem com 900 ml.	463692	Unidade	5000	5000	12,41	62.050,00	SEMANAL
64	Batata inglesa frita tipo palha, embalagem 1 kg. Sabor tradicional.	463707	Quilograma	500	500	34,34	17170	SEMANAL
<b>GRUPO 9</b>								
65	CAFÉ, apresentação torrado moído, intensidade média, tipo tradicional, empacotamento à vácuo. Prazo de validade mínimo: 15 meses. O produto deve possuir certificado no Programa de Qualidade do Café – PQC da Associação Brasileira de Produtores de Café – ABIC quanto aos critérios de PUREZA e QUALIDADE de café na categoria TRADICIONAL com no mínimo com nota	463593	Embalagem 500g	3500	3500	27,83	97405,00	SEMANAL

	de Qualidade Global mínima de 4,5 pontos e máxima de 5,9 na escala sensorial do café. Embalagem de 500 g.								
66	Chocolate em pó com 50% de cacau. Apresentação: Embalagem de 1 Kg.	463547	Quilograma	2000	2000	44,22	88.440,00	SEMANTAL	
67	Creme de Leite. Creme de Leite UHT, sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada tetra pack, não amassada, com, no máximo, 20% de gordura. Prazo de validade mínimo de 180 dias após a data de entrega. Embalagem com 200g.	446533	Unidade	5000	5000	3,98	19900	SEMANTAL	
68	Doce em tablete – tipo Mariola, sabor GOIABA. 100% natural. Doce liso, não cristalizado. Sem adição de corante. Acondicionado em embalagens individuais, embalado em papel celofane, transparente e atóxico. Cada unidade com peso mínimo de 20g. Embalagem secundária plástica, transparente, contendo 50 unidades. Pote com 1 Kg.	462665	Pote com 1 Kg	1000	1000	26,54	26.540,00	SEMANTAL	
69	Fermento Químico em pó. Apresentação: Embalagem com 200g.	459586	Unidade	500	500	11,02	5.510,00	SEMANTAL	
70	Leite de coco integral, pasteurizado e homogeneizado, cremoso. Uso culinário. Embalagem com 1 litro.	464011	Unidade	1500	1500	23,22	34830	SEMANTAL	
71	Leite em pó INTEGRAL, origem de vaca, enriquecido com ferro e vitaminas. Sem adição de açúcar. Solubilidade: NÃO Instantâneo. Embalagem com 200 gramas. Acórdão 113 /2016 - Padrão igual ou de melhor	446019	Unidade	5000	5000	11,72	58600	SEMANTAL	

	qualidade: La sereníssima; Camponesa.								
<b>GRUPO 10</b>									
72	Pão massa fina, COMPRIDO, tipo bisnaga para cachorro quente. Base de farinha de trigo refinada, tipo SEMI-DOCE. Embalado em saco de polietileno atóxico, transparente, com identificação na embalagem dos ingredientes, do peso, do fornecedor, das datas de fabricação e de validade. Peso unitário mínimo de 50g.	460386	Quilograma	2000		2000	31,21	62420	SEMANAL
73	PÃO, base de farinha de trigo refinada, tipo DE FORMA, tipo adicional TRADICIONAL, apresentação F A T I A D O , característica adicional baixa caloria, embalagem tipo individual.	460404	Pacote com 500g	200		200	15,91	3182,00	SEMANAL
74	Ovo de galinha branco, tamanho grande, Classe A. Cartela com 30 unidades.	446618	Cartela	3000		3000	26,97	80.910,00	SEMANAL
75	Torrada, pão fatiado, SEM MARGARINA. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento.	467289	Quilograma	400		400	30,32	12.128,00	SEMANAL
<b>GRUPO 11</b>									
76	Abacaxi, espécie Avai ou Pérola, in natura, de primeira qualidade, c o m aproximadamente 70% de maturação. Tamanho grande. Talo aderente e casca sem fungos; Íntegro e consistência firme.	464374	Quilograma	2000		2000	10,65	21.300,00	SEMANAL
	Banana Prata, in								

77	natura, de primeira qualidade. Devendo ser bem desenvolvidas. Em pencas íntegras. Com grau de maturação aproximadamente de 70%. Tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta. Isentas de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	464449	Quilograma	10000	10000	6,52	65200	SEMANAL
78	Laranja, espécie Pêra, in natura, peso mínimo de 200g. De primeira qualidade, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento 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.	464393	Quilograma	10000	10000	7,08	70800	SEMANAL
79	Limão, espécie Taiti, in natura, de primeira qualidade, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento 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.	464398	Quilograma	500	500	6,2	3100	SEMANAL
	Maçã vermelha, espécie Nacional, in natura, aplicação alimentação humana. De primeira qualidade, frutos em tamanho médio, no							

80	<p>grau máximo de evolução no tamanho, sem apresentar avarias de casca, com grau de maturação adequado para o consumo, aroma e sabor da espécie, firmes, tenras e com brilho. Isento 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.</p>	464401	Quilograma	1000	1000	10,75	10750	SEMANAL
81	<p>Manga espécie Tommy, in natura. De primeira qualidade, tamanho de médio a grande. Com, aproximadamente, 70% de maturação, com maturação natural. Casca lisa, consistência firme e íntegra. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas.</p>	464406	Quilograma	1500	1500	6,42	9630	SEMANAL
82	<p>Melancia, espécie rajada, in natura. De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Pesando entre 08 e 10 kg cada. Casca firme, íntegra, sem manchas e perfurações. Consistência firme, sem rachaduras e partes moles.</p>	464418	Quilograma	10000	10000	4,75	47500	SEMANAL
	<p>Melão, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Casca firme, sem avarias, polpa firme, sem rachaduras e sujidades. Isento de</p>							

83	lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas. Tamanho médio a grande.	464422	Quilograma	10000	10000	8,05	80500	SEMANAL
84	Tangerina, espécie Ponkan, in natura, de primeira qualidade. Com grau de maturação adequado para o consumo. Casca de cor lisa, íntegra. Cor e odor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	464436	Quilograma	10000	10000	9,19	91.900,00	SEMANAL
85	Uva, espécie Itália, in natura. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme. Devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	464438	Quilograma	1500	1500	19,28	28920	SEMANAL
86	Uvas passas, escura, sem semente. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	464883	Quilograma	800	800	27,10	21.680,00	SEMANAL
87	Acelga, espécie comum, in natura. De primeira qualidade. Folhas íntegras, livres de fungos, limpas, cor brilhante e sem picadas de insetos. Devendo ser acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	463818	Quilograma	3000	3000	12,05	36.150,00	SEMANAL
	Alho nacional, in natura. Graúdo, bulbo							

88	inteiro, de primeira qualidade, firme e intacto. Com casca e com todas as partes aproveitáveis. Cor e odor característicos. Sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	463938	Quilograma	1000	1000	33,24	3324,00	SEMANAL
89	Brócolis fresco, extra, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, de parasitas e de larvas.	463837	Quilograma	800	800	17,41	13928	SEMANAL
90	Cebola, tipo amarela. In natura, fresca, uso culinário. De primeira qualidade, firmes e bem desenvolvidas, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, de enfermidades, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas (peso mínimo 150g).	463782	Quilograma	3500	3500	9,28	32.480,00	SEMANAL
91	Cebola, tipo roxa /vermelha. In natura, fresca, uso culinário. De primeira qualidade, firmes e bem desenvolvidas, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, de enfermidades, de lesões de origem física, mecânica ou	463780	Quilograma	2500	2500	9,65	24125,00	SEMANAL

	biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas (peso mínimo 150g).								
92	Cheiro verde in natura, composição coentro e cebolinha. Tamanho grande. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	479694	Maço	2000	2000	4,2	8400	SEMANAL	
93	Couve-flor, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, fresca, compacta, firme, com coloração uniforme. Sem lesões de origem física, mecânica ou biológica, sem perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniformes. Isenta de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso (Peso mínimo unitário 250g).	463846	Quilograma	2000	2000	13,3	26600	SEMANAL	
94	Pepino, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresco, compacto e firme, sem lesões de rachaduras e cortes. Sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidade, devendo ser bem desenvolvido, de colheita recente (Peso mínimo unitário 500g).	463810	Quilograma	2000	2000	6,09	12180,00	SEMANAL	
	Pimenta de cheiro, espécie verde americana, in natura.								

95	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidades, devendo ser bem desenvolvida e de colheita recente.	468303	Quilograma	200	200	24,17	4834	SEMANAL
96	Pimentão amarelo, in natura. De primeira qualidade, íntegro, limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: amarelo, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio a grande. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	463802	Quilograma	800	800	30,67	24536	SEMANAL
97	Pimentão verde, in natura. De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande.	463812	Quilograma	2000	2000	9,35	18700	SEMANAL
	Pimentão vermelho, in natura. De primeira qualidade, íntegro, limpo, firme, com pedúnculo, com pele							

98	lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: vermelho, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio a grande. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	463811	Quilograma	800	800	26,43	21.144,00	SEMANAL
99	Repolho Roxo, espécie comum, aplicação culinária em geral. Fresco, firme, odor característico. Isento 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.	463829	Quilograma	2000	2000	9,67	19340,00	SEMANAL
100	Repolho Verde, espécie comum, in natura. Tamanho médio, de primeira qualidade. Fresco, firme, cabeças fechadas, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	467414	Quilograma	4000	4000	8,09	32.360,00	SEMANAL
	Tomate, longa vida, in							

101	natura de primeira qualidade. Com, aproximadamente, 80% de maturação. Polpa íntegra e firme, coloração uniforme e com brilho, casca lisa e firme. Isento 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 (Peso mínimo unitário 150g).	463806	Quilograma	3000	3000	10,67	32010	SEMANAL
102	Abóbora, in natura, espécie comum, madura. De primeira qualidade, tamanho grande, uniforme, livre de sujidade, bem desenvolvida, com polpa firme, sem danos físicos ou mecânicos, intactas, firmes e de colheita recente.	463747	Quilograma	1000	1000	7,13	7130,00	SEMANAL
103	Abobrinha, in natura, de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos.	463749	Quilograma	800	800	5,81	4648,00	SEMANAL
104	Batata doce amarela /rosada (Peso mínimo unitário 500g), in natura. Devendo ser bem desenvolvida. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, fresca e compacta, firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem sujidade, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	463753	Quilograma	1500	1500	5,51	8265	SEMANAL
	Batata Inglesa lavada, espécie lisa (Peso mínimo unitário 150g). In natura, de primeira qualidade, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação							

105	firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas, livre de insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	463762	Quilograma	3500	3500	8,18	28630	SEMANAL
106	Beterraba, espécie comum (Peso mínimo unitário 250g), in natura. De primeira qualidade. Bulbos de tamanho médio. Sem folhas, isento de broto, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	463768	Quilograma	2000	2000	6,23	12460	SEMANAL
107	Cenoura, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, sem folhas, de tamanho médio, cor laranja vivo uniforme, frescas, firmes, lisas, sem rugas. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. (Peso mínimo unitário 120g).	463773	Quilograma	3500	3500	7,43	26005	SEMANAL
108	Macaxeira, tipo branca/amarela, in natura. De primeira qualidade, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho; sabor e cor próprios da espécie. Uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e	463813	Quilograma	1000	1000	8,56	8560	SEMANAL

	corpos estranhos aderentes à superfície externa e isentas de umidade anormal.								
109	Maxixe, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme. Fresco, compacto e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidade. Devendo ser bem desenvolvido, de colheita recente.	463791	Quilograma	500	500	8,18	4090	SEMANAL	
110	Quiabo, espécie comum, in natura. Liso, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico (rachaduras e cortes).	463792	Quilograma	500	500	8,78	4390	SEMANAL	
111	Vagem, espécie manteiga, in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento 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.	463807	Quilograma	1500	1500	11,74	17610	SEMANAL	
112	Chuchu verde, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde-claro ou escuro e ausentes de espinhos. Peso entre 300 a 400 gramas a unidade.	463778	Quilograma	2000	2000	7,9	15800	SEMANAL	

## GRUPO 12

113	Álcool Etilico a 70% - Aspecto Líquido. Embalagem 1 litro.	481012	Unidade	1000	1000	9,08	9080,00	SEMANAL
114	G E L ANTISSEPTICO com álcool etílico a 70%, de grau alimentício, para higiene de mãos. Embalagem de 1 Kg.	380018	Unidade	1000	1000	15,57	15570,00	SEMANAL
115	Água Sanitária, à base de hipoclorito de sódio. Concentração mínima de 2% de cloro ativo. Deve conter registro no Ministério da Saúde. Embalagem plástica, de 1 l i t r o de capacidade, contendo o nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	437156	Unidade	2500	2500	4,02	10.050,00	SEMANAL
116	Limpa vidros com gatilho aplicador. Entrega frasco com 500 ml.	470966	Unidade	300	300	19,22	5.766,00	SEMANAL
117	<b>Sabão em barra. Multiuso com glicerina. Neutro. Sem cheiro. Embalagem com 5 unidades de 200g cada.</b>	238155	Pacote	700	700	13,57	9.499,00	SEMANAL
118	Sabão em pó, características adicionais: Biodegradável. Embalagem de 1 kg. Acórdão 113/2016 - Padrão igual ou de melhor qualidade: Ala	332971	Quilograma	2000	2000	15,16	30.320,00	SEMANAL
119	Inseticida aerosol ação total. Embalagem com 300 ml.	428277	Unidade	800	800	19,38	15504,00	SEMANAL
120	Odorizador de ambiente. Embalagem aerosol com 360 ml. Fragrâncias diversas.	307360	Unidade	400	400	17,15	6860	SEMANAL
121	Soda cáustica. Uso doméstico para limpeza de caixas de gordura, esgotos, ralos sanitários, desentupimentos gordurosos. Embalagem de 1 kg	376404	Quilograma	100	100	16,64	1664	SEMANAL
	Esponja para limpeza, tipo dupla face (composta de espuma							

122	de poliuretano com bactericida e fibra sintética com mineral abrasivo) multiuso, função bactericida, de alta resistência, especialmente lavar louças e utensílios de cozinha. Uso profissional, em cozinha industrial. Quando embebida em detergente não deverá murchar, esfiapar-se ou soltar pedaços durante o processo de esfregadura. Dimensões mínimas: 110 mm x 75 mm x 22 mm (com variação de +/- 1 mm) . Embalagem unitária.	416694	Unidade	5000	5000	3,36	16800	SEMANAL
123	Esponja de lã de aço. Utilizado na lavagem de utensílios. Composto de aço carbono, de textura macia, isenta de sinais de oxidação. Acondicionada em pacote plástico contendo 8 unidades. Acórdão 113/2016 - Padrão igual ou de melhor qualidade: Assolan	481018	Pacote 8 unid	1500	1500	5,03	7545	SEMANAL
124	Esponja para limpeza pesada, tipo fibraço, indicada para limpeza de chapas, grelhas, fornos e fogões. Composição de fibra sintética com mineral abrasivo. Formato retangular, medidas 125 x 87 mm, embalagem com 4 unidades.	225905	Unidade	800	800	18,21	14568	SEMANAL
125	Escova para limpeza pesada, tipo esfregona. Em polietileno com cerdas de nylon e alça para fixação na mão. Tamanho aproximado: 14,5 x 6 cm.	338311	Unidade	150	150	9,52	1.428,00	SEMANAL
126	Pedra Sanitária desinfetante com germicida e bactericida. Embalagem contendo gancho + pedra	296447	Unidade	400	400	3,64	1456	SEMANAL

	sanitária com mínimo 25 g. Fragrâncias diversas.								
<b>GRUPO 13</b>									
127	Desinfetante. Indicado como desinfetante bactericida, germicida e odorizante. Com aroma. Não ataca a epiderme ou qualquer tipo de superfície. Para limpeza de pisos, pias, vasos sanitários, ralos, azulejos e superfícies laváveis EMBALAGEM DE 5 LITROS. OBS: O produto deve ter registro no Ministério da Saúde.	405276	Galão 5 litros	400		400	42,84	17136	SEMANAL
128	Limpador concentrado de uso geral. Indicado para LIMPEZA PESADA de pisos, paredes, banheiros, azulejos de cozinhas industriais e superfícies em geral. À base de álcool láurico etoxilado, hidróxido de amônia, sequestrante e veículo a q u o s o desmineralizado. EMBALAGEM COM 5 LITROS.	296447	Galão 5 litros	300		300	38,93	11679	SEMANAL
129	Detergente DESINCRUSTANTE. Indicado para LIMPAR E REMOVER GORDURAS carbonizadas e não carbonizadas em fornos, fogões, chapas, coifas e superfícies em geral. Aspecto físico líquido PpPrincípio ativo ácido fósfórico 25 a 35%, teor acidez:pH 1 a 3, tipo limpeza pesada, composição tensoativos não-Iônicos e acidulante. EMBALAGEM DE 5 LITROS. OBS: O produto deve ter registro no Ministério da Saúde.	463127	Galão 5 litros	400		400	46,73	18692	SEMANAL

130	Detergente neutro concentrado. Indicado para LAVAGEM MANUAL de louças, talheres, copos e utensílios em cozinhas industriais e limpeza em geral. Excelente poder de remoção de gorduras, com glicerina, evitando o ressecamento das mãos. Biodegradável. EMBALAGEM DE 5 LITROS. OBS: O produto deve ter registro no Ministério da Saúde.	307880	Galão 5 litros	1000	1000	36,73	36730	SEMANAL
131	Limpa Alumínio. Detergente ácido indicado para limpeza e recuperação de superfícies em alumínio como formas, panelas e utensílios em geral. Composição Química: Ácido glicólico, tensoativo aniônico, aditivo, tensoativo não iônico, corante e veículo. Princípio Ativo: Ácido Glicólico. EMBALAGEM DE 5 LITROS. OBS: O produto deve ter registro no Ministério da Saúde.	249894	Embalagem 500 ml	7000	7000	3,42	23940	SEMANAL
132	Sabonete líquido para Mãos. Com agente emoliente em sua composição que não resseca a pele. Aspecto físico viscoso, acidez pH 6 a 8. Aplicação assepsia das mãos. Características adicionais: Agente bactericida. Suave fragrância. Embalagem 5 litros.	472873	Galão 5 litros	300	300	21,15	6345	SEMANAL
<b>OUTROS ITENS</b>								
<b>OBS: A SEREM LICITADOS POR ITEM</b>								
	Vassoura retangular com cerdas de NYLON. Vassoura com cepa sintética e conjunto de cerdas macias e plumadas em							

133	nylon de alta qualidade. Fixação das cerdas à base firme e resistente. Cabo de madeira plastificado medindo, no mínimo, 1,20 m. Vassoura leve, ideal para piso liso. Dimensões aproximadas: 29,5 x 14,5 x 6 cm.	444427	Unidade	200	200	24,65	4930	SEMANAL
134	Pano de limpeza /multiuso para cozinha industrial. Pano tipo Limpadores /aplicadores descartáveis, produzidos em não tecido, utilizados na limpeza direta ou remoção de sujidades, preparo de superfícies, bem como para a aplicação de produtos químicos ou acabamento em cozinhas industriais. Produto com alta absorção que além de não liberar partículas (fiapos), possui efeito bactericida que evita a proliferação de bactérias em suas fibras. Tem as seguintes características: Higiénico; Super absorvente; Não solta fiapos; Resistente; Antibactéria (bacteriostático); Rolo com 300m x 28 cm. Picotado a cada 50 cm. Composição: 70% viscose / 30% poliéster. Gramatura 45 g/m2.	235661	Rolo	300	300	176,51	52953	SEMANAL
135	Pano de chão branco. Saco de Algodão Alvejado extra. Composição 100% algodão. Alto poder de absorção, forte, grosso. Tamanho aproximado: 50 x 70 cm.	449786	Unidade	300	300	8,07	2421	SEMANAL
	Flanela para limpeza. Ideal para secar qualquer superfície molhada com alta							

136	absorção de água. Dimensões: 40 (C) x 30 (L) cm, com bordas costuradas, cor BRANCA.	232973	Unidade	300	300	3,71	1113	SEMANAL
137	Rodo de borracha duplo 60 cm, com cabo: Rodo com cabo madeira reforçado, resistente, sem nós ou trincas, medindo 60 cmX 4,0 X 3,5 cm, aproximadamente. Com duas lâminas. Cabo de madeira reforçado com capa plástica e ponta rosqueável, medindo, aproximadamente, 1,40m. As lâminas devem medir também 60 cm e devem estar adequadamente fixadas na base.	417262	Unidade	200	200	17,55	3510	SEMANAL
138	Copo, material polipropileno PP, atóxico, resistente, transparente. Aplicação comercial, tipo uso líquidos, capacidade 200 ml, utilização descartável, embalagem com 100 unidades.	419219	Cento	5500	5500	7,44	40920	SEMANAL
139	Máscara descartável com elástico, confeccionada em TNT (100% polipropileno atóxico). Cor branca. Tamanho único. Dupla, com clips nasal e dois elásticos do tipo roliço recobertos com algodão que se destinam ao apoio e ajustes à face e que se prendem atrás das orelhas do usuário. Tamanho único. Pacote com 100 unidades.	433920	Pacote	600	600	28	16800	SEMANAL
140	Touca descartável sanfonada GRANDE. Confeccionada em TNT, cor branca. Tamanho 21", gramatura: 10 g/m2, com elástico. Pacote com 100 unidades.	369561	Pacote	500	500	38,5	19250	SEMANAL

141	Guardanapo de papel, material celulose, boa qualidade, dimensões aproximadas 22 x 23 cm, Cor branca, tipo folha simples, características adicionais: Macio e absorvente (Pacote com 50 unidades). Composição 100% celulose. NÃO RECICLADO.	293348	Pacote	5000	5000	3,07	15350	SEMANAL
142	Luva de vinil descartável, resistente, transparente, SEM amido, ideal para manuseio de alimentos. Caixa com 100 unidades - Tamanho Médio.	483866	Caixa	500	500	28,89	14445	SEMANAL
143	Luva de vinil descartável, resistente, transparente, SEM amido, ideal para manuseio de alimentos. Caixa com 100 unidades - Tamanho Grande.	437575	Caixa	600	600	36,53	21918	SEMANAL
144	Luva descartável CANO LONGO em plástico transparente - 100% polietileno de alta resistência e de primeiro uso. Cano longo, aproximadamente, 70 cm e 20 micras de espessura. Com elástico para vedação no antebraço, grau alimentício. Ambidestra. Tamanho Único (Pacote com 100 unidades).	407965	Caixa	400	400	15,06	6024	SEMANAL
145	Luva de Látex natural, palma antiderrapante, forrada. IDEAL PARA TAREFAS PESADAS. Alta resistência. Pacote com 1 par - Tamanho Médio.	443397	Par	200	200	5,38	1076	SEMANAL
146	Luva de Látex natural, palma antiderrapante, forrada. IDEAL PARA TAREFAS PESADAS. Alta resistência. Pacote com 1 par - Tamanho Grande.	387698	Par	200	200	7,68	1536	SEMANAL

147	LUVA BORRACHA, material látex, tamanho GRANDE, características adicionais anatômica, antiderrapante, tipo CANO LONGO.	366698	Par	200	200	16,11	3.222,00	SEMANAL
148	Papel toalha, material 100% celulose virgem de altíssima qualidade, com alta absorção e resistência ao úmido. Tipo interfolha, macio e absorvente, descartável. Pacote com 1000 folhas, sem impurezas, cor branca. NÃO RECICLADO.	436328	Pacote	500	500	22,94	11470	SEMANAL
149	Papel Higiênico neutro. Composição folha dupla picotada, sem perfume, de alta qualidade, 100% celulose virgem, não reciclado. Embalagem: Pacote com 8 rolos de 30 m x 10 cm; Uso doméstico, folha na cor branco neve, neutro. Embalagem com boa visibilidade do produto.	443004	Pacote	400	400	14,43	5772	SEMANAL
150	Papel Alumínio. Rolo medindo 30 cm de largura e 100 m de comprimento, sem furos ou sinais de oxidação.	305360	Unidade	700	700	43,9	30730	SEMANAL
151	Saco plástico para alimentos. Capacidade 5 Kg. Ideal para acondicionamento de alimentos. Confeccionado em polietileno virgem. Transparente, de alta densidade, em rolo picotado. Capacidade 5,0 kg. Tamanho aproximado: 28 x 40 cm. Alta resistência. Bobina com 500 unidades.	243160	Unidade	500	500	38,4	19200	SEMANAL
152	Saco plástico para lixo. Capacidade 30 litros/6 Kg para resíduos normais. Cor azul/ preta. Dimensões: Largura	226092	Pacote com	200	200	38,68	7736	SEMANAL

	59 cm, altura 62 cm. Super resistente e sem cheiro. Apresentação peça única. Pacote com 100 unidades.		100						
153	Saco plástico para cachorro quente. Saco plástico, cor branca, aplicação acondicionamento de alimento – cachorro quente. Pacote com 100 unidades. Dimensões aproximadas: 12 (A) x 20 (L) cm.	395773	Pacote	800		800	5,77	4616	SEMANAL
154	Sanitizante de vegetais. Produto em pó solto, com cloro ativo, concentrado. Indicado para desinfecção de frutas, legumes e verduras, eliminando micro-organismos existentes no alimento. Rápida ação antimicrobiana. PH 8,5 - 9,5; Teor de cloro ativo 4%. Embalagem de 01 kg.	404258	Quilograma	500		500	38,65	19325	SEMANAL
155	Fósforo de segurança extra longo (9 cm). Caixa contendo 50 fósforos.	241346	Caixa	1000		1000	4,46	4460	SEMANAL
156	Papel filme aderente, material PVC – cloreto de polivinila, esticável, transparente, atóxico, inodoro e resistente a baixas temperaturas (até - 35 ° C). Comprimento 1000m, largura 38 cm, apresentação rolo.	431101	Unidade	200		200	267,59	53.518,00	SEMANAL
157	Saco plástico para alimentos. Capacidade 10 kg. Saco fabricado em polipropileno 100% virgem, transparente, atóxico, inodoro, de alta resistência - solda no fundo. Próprio para acondicionamento de alimentos. Apresentação peça única. Dimensões aproximadas: 40(L) x 60(A) cm. Espessura mínima de 80 micras.	309100	Cento	200		200	143,77	28.754,00	QUINZENAL

	Pacote com 100 unidades (SOLICITAMOS AMOSTRA).								
158	Saco plástico para alimentos. Capacidade 20 kg. Saco fabricado em polipropileno 100% virgem, transparente, atóxico, inodoro, de alta resistência - solda no fundo. Próprio para acondicionamento de alimentos. Apresentação peça única. Dimensões aproximadas: 50(L) x 80(A) cm. Espessura mínima de 80 micras. Pacote com 100 unidades (SOLICITAMOS AMOSTRA).	307142	Cento	200	200	190,79	38.158,00	QUINZENAL	
159	Saco plástico para alimentos. Capacidade 30 kg. Saco fabricado em polipropileno 100% virgem, transparente, atóxico, inodoro, de alta resistência - solda no fundo. Próprio para acondicionamento de alimentos. Apresentação peça única. Dimensões aproximadas: 62(L) x 90(A) cm. Espessura mínima de 80 micras. Pacote com 100 unidades (SOLICITAMOS AMOSTRA).	361425	Cento	200	200	240,88	48.176,00	QUINZENAL	
160	Saco plástico para lixo REFORÇADO. Capacidade 100 litros. De alta qualidade, excelente resistência e elasticidade. Cor preta, apresentação peça única. Fabricado em polietileno com espessura mínima de 0,06 mm (6 micras). Alta resistência, super reforçado, extra forte. Dimensões: 75(L) x 105(A) cm. Ideal para lixo de grandes volume e peso, próprio para	315247	Cento	500	500	113,335	21820	QUINZENAL	

	restaurantes industriais. Pacote com 100 unidades (SOLICITAMOS AMOSTRA).							
161	Saco plástico para lixo REFORÇADO. Capacidade 200 litros. Tipo condomínio, de alta qualidade, excelente resistência e elasticidade. Cor preta, apresentação peça única. Fabricado em polietileno com espessura mínima de 6 micras. Alta resistência, super reforçado, extra forte. Dimensões: 90(L) x 110(A) cm. Ideal para lixo de grandes volume e peso. Pacote com 100 unidades (SOLICITAMOS AMOSTRA).	458145	Cento	500	500	216,43	108.215,00	QUINZENAL
162	PÁ coletora de lixo COM TAMPA, comprimento cabo 80 cm, características cabo 80 cm, características adicionais cabo e coletor em ângulo de 90°, material cabo alumínio revestido com plástico, material coletor plástico	229835	Unidade	15	15	36,12	541,8	QUINZENAL
163	Vassoura limpa teto. Vassoura de teto com cerdas longas e macias, dispostas em formato esférico para vasculhar teto e locais de difícil acesso. Com cabo. Base plástica com cerdas sintéticas. Base com cerdas m e d i n d o , aproximadamente, 18 cm de diâmetro x 20 cm. Cabo com, no mínimo, 2 metros de comprimento.	312607	Unidade	10	10	26,4	264	QUINZENAL
	Valor Total						7.842.504,30	

**Observação 1:** A licitação deverá ser feita em grupos e por itens, conforme descrito na tabela acima, porque além de agilizar o processo de aquisição dos alimentos, traz uma série de benefícios para o Restaurante durante o processo de fornecimento, tais como: Eficácia na gestão de emissão e controle de notas de empenho e de ordens de fornecimento, otimização na logística dos processos de recebimento, de controle de qualidade, de armazenamento dos gêneros, na elaboração de cardápios, no controle de estoque do setor, entre outros. Assim, a aquisição por grupos pode ser considerada mais vantajosa para a administração pública.

**Observação 2:** Na formação dos grupos, teve-se o cuidado de agrupar itens específicos tendo em vista o nicho de atuação das empresas serem bem definidos para tais itens, não havendo relevância de impacto para competitividade frente a escolha

considerar a eficiência da contratação.

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 sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

## 2. Fundamentação 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 2024, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 158353-11/2024;

II) Data de publicação no PNCP:16/04/2024;

III) Id do DFD: 76/2024;

### 2.3 Objetivos da Contratação

2.3.1 Agilizar os processos de aquisição, após a licitação, à medida que surgirem as demandas tendo a licitação já sido efetivada.

2.3.2 Adquirir gêneros alimentícios para o preparo das refeições servidas aos alunos, bem como materiais descartáveis e de limpeza com fins de atender a demanda dos Restaurantes Institucionais do IFPI campi Teresina Central, Dirceu Arcoverde e campus José de Freitas, bem como os laboratórios do curso de Tecnologia em Alimentos.

## 3. Descrição da solução

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

3. 2 Adota-se para a solução a contratação dos serviços utilizando-se do Sistema de Registro de Preços - SRP, de modo à atender a demanda das unidades participantes, ao longo da vigência das Atas de Registro de Preços, oriundas do Pregão Eletrônico, a economicidade dos recursos públicos, objetivando-se à adequação da dinâmica de cada Unidade Participante;

3.3. A contratação almejada abrange a aquisição de gêneros alimentícios e descartáveis para atender demanda dos campi Teresina Central, Dirceu Arcoverde e José de Freitas.

## 3. 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 Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

4.1.1.1 O fornecedor deverá observar, no que couber, as recomendações voltadas para sustentabilidade ambiental, de acordo com os seguintes critérios elencados na Instrução Normativa nº 1 de 19 de janeiro de 2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão:

4.1.1.2. que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

- 4.1.1.3. 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;
- 4.1.1.4. 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;
- e 4.1.1.5. 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 difenil-polibromados (PBDEs).

#### **AMOSTRAS**

4.2. Considerando a dificuldade de compatibilização da qualidade especificada no rótulo de alguns gêneros alimentícios com as características dos mesmos durante e após o preparo, solicitamos que a compra de alguns itens esteja vinculada à apresentação de amostras, cuja análise estará vinculada às seguintes observações:

4.2.1. Os testes de qualidade serão realizados na cozinha do Restaurante Institucional do IFPI - Campus Teresina Central no 1º dia útil seguinte à chegada das amostras, pelas Nutricionistas da Instituição e equipe. Nos testes, as amostras serão avaliadas quanto à qualidade sensorial, avaliando as seguintes características: Tempo de cocção, Rendimento, Cor, Odor, Sabor, Textura e Apresentação após o preparo, de acordo com o material a ser avaliado.

4.2.2. As amostras de material descartável e de limpeza serão avaliadas quanto à Resistência e à Especificidade.

4.3 Será rejeitada a amostra que:

4.3.1. Apresentar divergência a menor, em relação às especificações técnicas da proposta.

4.3.2. For de qualidade inferior em relação às especificações constantes da proposta.

4.2.2 O parecer do teste qualitativo será de responsabilidade das Nutricionistas da Instituição.

4.4 As Amostras deverão ser enviadas para análise por parte do Setor Requisitante, em embalagem personalizada, de acordo com a marca cotada, no prazo máximo determinado pelo pregoeiro, em dias úteis, sob pena de desclassificação da proposta.

4.5 O ITEM ENTREGUE EM DESACORDO COM AS AMOSTRAS APRESENTADAS, NÃO SERÁ ACEITO.

4.6 O setor competente, através do Pregoeiro, poderá, a qualquer tempo, solicitar amostra de outros materiais, para fins de análise e melhor identificação se o produto ofertado condiz com o solicitado neste Termo de Referência.

4.7 Caso a amostra solicitada esteja em desconformidade com o produto cotado, será automaticamente rejeitada, cabendo a licitante, a substituição ou troca no prazo máximo a ser determinado pelo setor competente.

4.8 Os itens que deverão ser apresentados as amostras encontram-se discriminados na tabela do Termo de Referência, após descrição do item consta expressão “SOLICITAMOS AMOSTRA”.

4.9 Caso o Licitante faça a opção de ofertar em sua proposta uma das marcas que foram utilizadas na descrição do item como padrão de referência e qualidade, estará desobrigado a apresentação da amostra.

#### **Subcontratação**

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **Garantia da contratação**

4.3. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.4. Em caso opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária terá prazo de um mês, contado da data de homologação da licitação, para sua apresentação, que deve ocorrer antes da assinatura do contrato.

4.5. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

4.6 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

## 5. Modelo de execução do objeto

### 4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

#### Condições de Execução

4.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

4.1.1. Início da execução do objeto: a partir da emissão da ordem de fornecimento;

**5.1.2 OS ITENS DEVERÃO SER ENTREGUES NO PRAZO DE ATÉ 3 (TRÊS) DIAS ÚTEIS, CONTADOS DA DATA DO ENVIO, PELA CONTRATANTE, DA ORDEM DE FORNECIMENTO.**

5.2.3 A entrega de TODOS os produtos deverá ser efetuada em PARCELAS, DE ACORDO COM A NECESSIDADE DA ADMINISTRAÇÃO, e conforme solicitado pela Contratante nas Ordens de Fornecimento que serão enviadas conforme Cronograma de Entrega dos grupos, e demais condições do Edital e seus anexos.

5.3.4 A Ordem de Fornecimento – Anexo do Edital será encaminhada, ao fornecedor contratado, através do e-mail indicado na proposta ou, na ausência deste, o endereço eletrônico cadastrado no SICAF.

5.4.5 O prazo de entrega poderá ser prorrogado, a critério da Administração, desde que haja justificativa aceitável por parte da contratada, considerando para tanto as seguintes hipóteses:

1. Ato motivado pela Administração que impeça a entrega dos gêneros.
2. Caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado, que tenha, correlação com atraso.

5.5.6 Os pedidos de prorrogação só serão recebidos e apreciados se formulados antes de esgotar o prazo inicial fixado para entrega, constante nos termos da proposta.

5.6.7 Todos os itens deverão ser entregues em dia útil, no horário de 08h00 às 11h30 e das 14h00 às 17h30, devidamente acompanhados da nota fiscal.

**5.7.8 A ENTREGA DOS MATERIAIS/PRODUTOS DEVERÁ SER FEITA NO RESTAURANTE DO CAMPUS, EM ACONDICIONAMENTO APROPRIADO, ATÉ A QUANTIDADE LIMITE DA ATA, SEM QUALQUER ACRÉSCIMO ADICIONAL, SEGUINDO RIGOROSAMENTE OS TERMOS DO CRONOGRAMA DE ENTREGA ESTABELECIDO NESTE TERMO DE REFERÊNCIA.**

5.8 As quantidades registradas e o local de entrega também constam na relação de Itens gerada como anexo do edital no sistema Comprasnet.

5.9 O Endereço de entrega será:

**1. Instituto Federal do Piauí – Campus Teresina Central, com sede no seguinte endereço: Rua Álvaro Mendes, nº 1597, bairro Centro, Teresina (PI), CEP: 64000-000. Bloco B – 5º Andar - Restaurante**

**2. Instituto Federal do Piauí – Campus Avançado Dirceu Arcoverde localizado na Rua Dona Amélia Rubim, s/n, Renascença II, Teresina (PI) - CEP: 64.082-140.**

**3- Campus Avançado José de Freitas- Rua Herculano da Rocha, s/n, Bairro Bezerra - CEP: 64.110-000.**

5.10 Todos os materiais cotados deverão ser novos, de primeiro uso, entregues em sua condição original com embalagem lacrada, contendo modelo, referência, fabricante, procedência, prazo de garantia, observadas as especificações constantes neste Termo de Referência.

5.11 Não serão aceitos materiais/produtos com lacres violados ou danificados, seja de fábrica ou decorrente do transporte.

5.12 O Setor competente, designado para o acompanhamento do objeto, fará o recebimento limitando-se a verificar a sua conformidade com o discriminado na Nota Fiscal, fazendo constar no canhoto e no verso da Nota a data da entrega e, se for o caso, as irregularidades observadas.

5.13 O Setor competente responsável procederá ao recebimento na medida em que forem sendo entregues os gêneros, analisando quanto à qualidade e conformidade com o exigido neste Termo de Referência, bem como com o constante da respectiva proposta de preço da licitante vencedora.

5.14 Em cumprimento à RDC nº 216 da ANVISA (09/2004), as empresas vencedoras deverão entregar, rigorosamente, os gêneros alimentícios em transportes ADEQUADOS, conforme exigências abaixo:

- A) Para transporte de todos os gêneros alimentícios o carro deve ser fechado.
- B) Para o transporte de Carnes dos diversos tipos, Frios e Congelados (Grupos 1, 2, 3, 4 e 5), o carro deve ser fechado, isotérmico e refrigerado e os alimentos deverão estar acondicionados em caixas próprias, não vazadas, devidamente higienizadas.
- C) O transporte de gêneros com características diferentes não pode ser efetuado em um mesmo carro ao mesmo tempo, por exemplo: Não podem estar juntos em um mesmo transporte: Vegetais e carnes; Material de limpeza e gêneros alimentícios.
- D) Os transportes deverão apresentar-se em bom estado de conservação e em condições higiênicas satisfatórias.

5.15 Somente serão aceitos os itens que obedecerem à descrição disposta neste Termo de Referência.

5.16 Para fins de análise de aceitabilidade deverão ser anexados à proposta, catálogos, manuais ou fichas técnicas em língua nacional e/ou estrangeira, quando couber.

## 5. 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 (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.7.3. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

6.7.5. 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 (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

6.8. 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 (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.8.1. 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; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

6.9. O gestor do contrato coordenará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.10. O gestor do contrato acompanhará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.12. O gestor do contrato emitirá 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.13. O gestor do contrato tomará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.14. O gestor do contrato deverá 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

## **7. Critérios de medição e pagamento**

### **6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

6.1. 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.

6.2. 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 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (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.

6.4. 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 05 (cinco) dias úteis.

#### **Do recebimento**

6.5. 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.

6.6. 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 no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

6.7. 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.

6.8. 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.

### **Liquidação**

6.9. 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.

7.9.1. 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.

6.10. 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:

6.10.1. o prazo de validade;

6.10.2. a data da emissão;

6.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

6.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

6.10.5. o valor a pagar; e

6.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

6.11. 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;

6.12. 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.

6.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

6.14. 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.

6.15. 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.

6.16. 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.

6.17. 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

6.18. 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.

6.19. 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/IBGE de correção monetária.

### **Forma de pagamento**

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

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

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

6.22.1. 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.

6.23. 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**

6.24. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

6.24.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

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

6.26. 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.

6.27. 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. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

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

## **7. Critérios de seleção do fornecedor**

### **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

#### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

8.1. 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 POR GRUPO.

#### **Forma de fornecimento**

8.2. OS GÊNEROS A SEREM LICITADOS NÃO PODEM SER ADQUIRIDOS EM PARCELA ÚNICA DEVIDO AO FATO DE SEREM DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO, ASSIM SENDO, CARECEM DE ENTREGA PARCELADA DE ACORDO COM A NECESSIDADE DA ADMINISTRAÇÃO, AQUI REPRESENTADA PELO SETOR DE NUTRIÇÃO DA INSTITUIÇÃO.

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos: Habilitação jurídica

8.4. 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;

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

8.6. 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>;

8.7. 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;

8.8. 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.

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

8.10. 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

8.11. 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.

8.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva. Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.14. 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.

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

8.16. 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;

8.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

8.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital 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.

8.20. 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**

8.21. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.22. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.23. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.23.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

- 8.23.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
- 8.23.3. 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;
- 8.23.4. 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.
- 8.24. Caso a empresa licitante 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 contratação.
- 8.25. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- 8.26. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor. Qualificação Técnica
- 8.27. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente responsável pela fiscalização dos serviços de produção e/ou fornecimento do bem, em plena validade;
- 8.28. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.
- 8.28.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:
- 8.28.1.1. Identificação da empresa;
- 8.28.1.2. Que tenha executado objeto compatível com esta Licitação;
- 8.28.1.3. Contenha identificação da entidade que forneceu o atestado;
- 8.28.1.4. Esteja devidamente assinado pela entidade que o forneceu.
- 8.28.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.
- 8.28.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- 8.28.4. 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 da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- 8.28.5. Prova de atendimento aos requisitos de autorização de funcionamento emitido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa, nas aquisições de medicamentos sujeitos à controle especial, previstos na lei nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, e na Resolução da Diretoria Colegiada da RDC/Anvisa nº 16, de 1º de abril de 2014. 8.29. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:
- 8.29.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;
- 8.29.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- 8.29.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;
- 8.29.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;
- 8.29.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- 8.29.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:
- a) ata de fundação;

- b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;
- c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;
- d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;
- e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;
- f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

## 9. Estimativas do Valor da Contratação

**Valor (R\$): 7.842.504,30**

### 8. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 7.842.504,30 (sete milhões oitocentos e quarenta e dois mil quinhentos e quatro reais e trinta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela anexa na descrição do objeto.

9.4. Em caso de licitação para 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:

9.4.1 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;

9.4.2 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;

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

## 9. Adequação orçamentária

### 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: [...];

II) Fonte de Recursos: [...];

III) Programa de Trabalho: [...];

IV) Elemento de Despesa: [...];

V) Plano Interno: [...];

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

## 11. 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.](#)

**JOICE ALINE FERNANDES LOPES**

Nutricionista



*Assinou eletronicamente em 29/10/2024 às 08:32:58.*



Documento assinado digitalmente

**MARINA VASCONCELOS ALMEIDA LIMA**

Data: 29/10/2024 09:15:46-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**MARINA VASCONCELOS ALMEIDA LIMA**

Nutricionista



# Ata de Registro de Preços 55/2024

## Informações Básicas

Número do artefato	UASG	
55/2024	158146-INST.FED.DE EDUC.,CIENC. E TECNOLOGIA PIAUÍ	21/11/2024 16:52 (v 1.0)

## Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23054.000117/2024-49

## ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ

### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º .....

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ, com sede na Rua Álvaro Mendes, 1597, Centro/Teresina/PI. CEP: 64.000-040 inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 10.806.496/0001-00, neste ato representado pelo Reitor, Vossa Magnificência Paulo Borges da Cunha, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../202...., publicada no ..... de ...../...../202....., processo administrativo n.º ....., RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

### 1- DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual Aquisição de Material de Consumo para atender a demanda da Coordenação de Refeitório do IFPI - Campus Teresina Central e demais participantes, especificado no item 1 do Termo de Referência, anexo *do Edital*, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

### 2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Item do TR	Fornecedor ( <i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i> )							
	Especificação	Marca <i>(se exigida no edital)</i>	Modelo <i>(se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade
X								
					100%	50%		

2.2 A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

## 2. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

2.1 O órgão gerenciador será o IFPI - REITORIA

2.2 É entidade pública participante do registro de preços apenas o Campus Teresina Central:

<i>Item nº</i>	<i>Órgãos Participantes</i>	<i>Unidade</i>	<i>Quantidade</i>

## 3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

- apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de

*provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;*

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

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

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

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

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

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

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

#### **Dos limites para as adesões**

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

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

*4.9. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.*

#### **Vedação a acréscimo de quantitativos**

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

### **4. Validade, formalização da ata SRP e cadastro reserva**

**5.1** validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir[A1] do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

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

**5.2.** A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou

pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

## **5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da [alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021](#);

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

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

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

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

## **6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de

mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

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

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

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

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

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

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

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

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

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

## **7. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

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

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

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

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

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar

será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023[A2]

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

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

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

## **8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

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

## 9. DAS PENALIDADES

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

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente[A1] após terem assinado a ata.

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

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

## 10. CONDIÇÕES GERAIS

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

11.2. Só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e *encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver)*.

Teresina-PI, xx/xx/xxxx

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado  
(s)

Anexo

Cadastro Reserva

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

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

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

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

--	--	--	--	--	--	--	--	--

## 11. 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](#).

**GLAUCO MOUSINHO MOTA DE ALMEIDA**

Assistente em Administração



**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí**  
**CAMPUS TERESINA-CENTRAL**  
Praça da Liberdade, 1597, Centro, Centro, TERESINA / PI, CEP 64.000-040

## **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**ATA: 02**

**PROCESSO: 23054.000117/2024-49**

**PREGÃO: 90010/2025**

**UASG: 158146**

*O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ* , com sede na **Rua Álvaro Mendes, 1597 Centro/Teresina/PI. CEP: 64.000-040**, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 10.806.496/0001-00 , neste ato representado(a) pelo Reitor, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº **90010/2025**, publicada no Diário Oficial da União de 24 de Abril de 2025, processo administrativo n.º 23054.000117/2024-49, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

### **1. DO OBJETO**

A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual Aquisição de Material de Consumo para atender a demanda da Coordenação de Refeitório do IFPI - Campus Teresina Central , especificados no item 01 do Termo de Referência, anexo do edital de Licitação nº 90010/2025, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

## 2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

<b>WG ALIMENTOS LTDA ME CNPJ</b> <b>24.471.473/0001-35 IE 19.577.092-7</b> <b>Q 84 C 06 Itararé, Teresina- PI</b> <b>wgalimentosltda@gmail.com/</b> <b>86 98182-0431</b>						
Item do TR	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNID.	LOCAL DE ENTREGA
<b>GRUPO 2</b>						
6	Frango - COXA E SOBRECOXA, congelado, com pele e osso, apresentação inteiros. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega	Friato/ Friato	quilograma	12.000	9,50	Teresina
7	Frango - PEITO, congelado, com pele e osso, apresentação inteiro. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	Friato/ Friato	quilograma	7.000	13,50	Teresina
8	Frango – FILÉ DE PEITO, corte congelado, SEM PELE, sem tempero. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	Lar/ Lar	quilograma	12.000	16,90	Teresina
<b>VALOR TOTAL DO GRUPO 2</b>					<b>441.300,00</b>	
<b>GRUPO 3</b>						
10	Carne suína – BISTECA (CARRÉ), com osso, congelada. Apresentação serrada em porções de 200 g. Embalado, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	BRF/ SADIA	KG	6000	17,50	Teresina
11	Carne suína – LOMBO, congelada. Apresentação INTEIRO. Embalado, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	Dália/ Dália	KG	9000	21,50	Teresina

12	Carne suína – PERNIL, congelado. Processamento sem osso e sem pele. Apresentação peça INTEIRA. Embalado, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	Dalia/ Dalia	KG	7000	22,50	Teresina
13	Carne suína – COSTELA, resfriada. Apresentação SALGADA, serrada em porções de 40 a 60 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	Imperio/ Imperio	KG	1500	23,00	Teresina
14	Carne suína – PÉ, resfriada. Apresentação SALGADO, serrada em porções de 40 a 60 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	Friella/ Friella	KG	1000	13,90	Teresina
VALOR TOTAL DO GRUPO 3					<b>504.400,00</b>	
<b>GRUPO 04</b>						
15	B A C O N DEFUMADO. Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	Dalia/ Dalia	Kg	1500	28,10	
16	L i n g u i ç a CALABRESA defumada de carne suína. Sem adição de qualquer tipo de pimenta. Produto embalado a vácuo com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega (SOLICITAMOS AMOSTRA).	Frico/ Frico Alimentos	Kg	5000	17,30	
17	Batata inglesa pré-frita, cortada tipo palito, congelada. Pronta para fritar	Lutosa/ Lutosa	KG	2000	15,00	
18	Presunto de PERU, tipo cozido, sem capa de gordura, aplicação alimentação humana. Resfriado. Apresentação para entrega: Peça contendo 5 Kg. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade 60 dias (fechado) a partir da data de entrega.	Dalia/ Dalia	KG	1500	26,00	

19	Queijo tipo MUSSARELA, inteiro, resfriado. Prazo de validade 60 dias (fechado) a partir da data de entrega. Apresentação para entrega: Peça contendo 5 Kg. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	Vale do Leite/ Vale do Leite	KG	2500	35,00	
<b>VALOR TOTAL DO GRUPO 04</b>					<b>R\$ 285.150,00</b>	
<b>GRUPO 6</b>						
26	Açafrão da Terra ou Cúrcuma. Especiaria, Apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Pacote com 1 Kg.	Kitano/ Kitano	KG	300	16,00	Teresina
27	Amaciante de carnes. Tempero preparado com papaína. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Pacote com 1 Kg.	Apti/ Apti	KG	300	15,09	Teresina
28	Cominho. Condimento, Apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Pacote com 1 Kg.	Nordestino/ São Braz	KG	1000	21,00	Teresina
29	Corante colorífico, matéria prima colorau, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Pacote com 100 gramas.	Nordestino/ São Braz	UNID	6000	1,20	Teresina
30	Folha de Louro desidratada. Condimento, apresentação natural, aspecto físico folha desidratada, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo aproximadamente 12 g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	In natura/ In natura	UNID	1000	1,30	Teresina
31	Manjerição desidratado. Condimento, apresentação industrial, aspecto físico folha desidratada. Aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo, aproximadamente, 100 g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	In natura/ In natura	UNID	2000	3,80	Teresina

32	Noz moscada moída. Condimento, apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, conteúdo, aproximadamente, 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	In natura/ In natura	UNID	1500	6,30	Teresina
33	Orégano. Condimento, apresentação natural, aspecto físico granulado, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, conteúdo, aproximadamente, 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	In natura/ In natura	UNID	1500	3,75	Teresina
34	Páprica Doce. Especiaria, apresentação natural, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado frasco transparente de vidro ou plástico atóxico e vedação em cortiça ou tampa plástica, contendo, aproximadamente, 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	In natura/ In natura	UNID	800	5,20	Teresina
35	Pimenta do Reino preta moída PURA. Condimento, apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, conteúdo aproximadamente, 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	In natura/ In natura	UNID	1500	4,10	Teresina
36	CONDIMENTO MISTO, apresentação industrial, matéria prima Pimenta do reino e cominho, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Pacote com 100 gramas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	In natura/ In natura	UNID	5000	2,40	Teresina
37	Sal, tipo refinado, aplicação alimentícia. Acondicionado em pacotes de 1 kg.	Combate/ Social	KG	2000	1,00	Teresina
38	Catchup tradicional, molho alimentício. Composição básica concentrada: tomate / sal/ açúcar /condimento. Aspecto físico: Pastoso, consistente, encorpado e de coloração acentuada. Sabor e aroma agradáveis e acentuados, típicos do produto Embalagem de, aproximadamente, 1 kg.	Tambaú/ Tambaú	KG	1000	8,50	Teresina
39	Extrato de Tomate, concentrado, preparado com frutos maduros escolhidos, sãos, sem pele e sementes, isento de fermentações. Aparência: Massa consistente, cor vermelha forte, cheiro e sabor próprios. - Ingredientes: Tomate, açúcar e sal. Embalagem com, aproximadamente 1 Kg.	Julieta/ Julieta	KG	4000	14,00	Teresina

40	Maionese tradicional. Maionese cremosa, tradicional, sem temperos adicionais. Prazo de validade 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Uso culinário. Embalagem com 1 Kg.	Dajuda/ Dajuda	KG	1500	14,00	Teresina
41	Mel de abelha PURO. Aplicação culinária em geral. Produto deve ser embalado em bisnaga plástica atóxica transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de substâncias estranhas à sua composição normal. Não deve ser adicionado de corretivos de acidez. Aspecto líquido denso. Cor levemente amarelada a castanho escura. Cheiro e sabor próprios. É proibida a adição de corantes, espessantes, aromatizantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e/ou sintéticos. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, federal ou estadual, conforme a necessidade. Embalagem com 500g	In natura/ In natura	UNID	500	20,50	Teresina
42	Molho Inglês. Molho à base de especiarias finas, tradicional. Garrafa PET com 1000 ml.	Cepera/ Cepera	UNID	1000	11,50	Teresina
43	Molho Shoyu. Molho de soja, tipo tradicional. Fermentação 100% natural. Garrafa PET com 1000 ml.	Cepera/ Cepera	UNID	2500	11,00	Teresina
44	Mostarda tradicional, molho alimentício. Composição básica: mostarda/água /vinagre. Aspecto físico: Pastoso, consistente, encorpado e de coloração acentuada. Embalagem de 1 Kg	Cepera/ Cepera	KG	800	13,00	Teresina
45	Vinagre de maçã. Fermentado acético de maçã, tipo aromático. Acidez 4%. Aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. Frasco com 750 ml.	Marata/ Marata	UNID	800	5,80	Teresina
46	Vinagre de vinho branco. Fermentado acético de vinho branco, tipo acentuado. Acidez mínima de 4%. Aspecto físico líquido. aspecto visual límpido e sem depósitos. Frasco com 750 ml.	Marata/ Marata	UNID	800	3,60	Teresina
<b>VALOR TOTAL DO GRUPO 06</b>					<b>R\$223.122,00</b>	

**GRUPO 08**

57	Azeitona, tipo verde, apresentação inteiras, SEM caroço, aplicação culinária em geral, sem tempero. Apresentação: Balde de 2 Kg (peso drenado).	Diza/ Diza	Balde 2 kg	800	52,50	Teresina
58	Ervilha em conserva. Apresentação: Lata com 2 Kg, peso drenado.	Fugini/ Fugini	Lata 2 kg	800	24,30	Teresina
59	Milho verde em c o n s e r v a . Ingredientes: Grãos de milho verde cozido e salmoura. Aplicação: Alimentação humana. Apresentação: Lata com 2 Kg (peso drenado).	Fugini/ Fugini	Lata 2 kg	1500	27,00	Teresina
60	Sardinhas em conserva AO M O L H O DE TOMATE. Sardinhas ao próprio suco com molho de tomate. Embalagem com anel "abre fácil". Lata com 125 gramas (peso líquido).	Coqueiro/ Coqueiro	UNID	2500	4,10	Teresina
61	Azeite de oliva, tipo extra virgem, acidez máxima igual a 1%. Prazo de validade mínimo de 2 anos. Indicado para CONSUMO PURO /IN NATURA. Sabor e aroma agradáveis, típicos do produto. Garrafa com 500 ml (SOLICITAMOS AMOSTRA).	Borges/ Borges	UNID	1500	42,00	Teresina
62	Margarina cremosa tradicional. Composição básica: Óleos vegetais poliinsaturados, teor mínimo de 60% de lípidos. Características adicionais: Com sal, sabor tradicional. Própria para preparações culinárias. Consistente, com aroma e sabor agradáveis e acentuados, típicos do produto. Embalagem com 500 gramas. Acórdão 113/2016 - Padrão igual ou de melhor qualidade: QUALY; PRIMOR	Primor/ Primor	UNID	3500	5,50	Teresina
63	Óleo vegetal de soja. Óleo refinado comestível, matéria prima SOJA. Isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto. Aplicação culinária. Embalagem com 900 ml.	Concordia/ Concordia	UNID	5000	8,20	Teresina
64	Batata inglesa frita tipo palha, embalagem 1 kg. Sabor tradicional.	Sullper/ Sullper	KG	500	32,40	Teresina

<b>VALOR TOTAL DO GRUPO 08</b>						<b>R\$ 251.640,00</b>
<b>GRUPO 09</b>						
65	CAFÉ, apresentação torrado moído, intensidade média, tipo tradicional, empacotamento à vácuo. Prazo de validade mínimo: 15 meses. O produto deve possuir certificado no Programa de Qualidade do Café – PQC da Associação Brasileira de Produtores de Café – ABIC quanto aos critérios de PUREZA e QUALIDADE de café na categoria TRADICIONAL com no mínimo com nota de Qualidade Global mínima de 4,5 pontos e máxima de 5,9 na escala sensorial do café. Embalagem de 500 g.	Nordestino/São Braz	500G	3500	25,90	Teresina
66	Chocolate em pó com 50% de cacau. Apresentação: Embalagem de 1 Kg.	Qualimax/Qualimax	KG	2000	28,00	Teresina
67	Creme de Leite. Creme de Leite UHT, sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada tetra pack, não amassada, com, no máximo, 20% de gordura. Prazo de validade mínimo de 180 dias após a data de entrega. Embalagem com 200g.	Leitbom/ Leitbom	Und	5000	3,15	Teresina
68	Doce em tablete – tipo Mariola, sabor GOIABA. 100% natural. Doce liso, não cristalizado. Sem adição de corante. Acondicionado em embalagens individuais, embalado em papel celofane, transparente e atóxico. Cada unidade com peso mínimo de 20g. Embalagem secundária plástica, transparente, contendo 50 unidades. Pote com 1 Kg.	Tupy Guarani/Tupy Guarani	Pacote 1kg	1000	20,50	Teresina
69	Fermento Químico em pó. Apresentação: Embalagem com 200g	Apti/ Apti	UNID	500	9,95	Teresina
70	Leite de coco integral, pasteurizado e homogeneizado, cremoso. Uso culinário. Embalagem com 1 litro.	Freddão/ Freddão	UNID	1500		Teresina
71	Leite em pó INTEGRAL, origem de vaca, enriquecido com ferro e vitaminas. Sem adição de açúcar. Solubilidade: NÃO Instantâneo. Embalagem com 200 gramas. Acórdão 113 /2016 - Padrão igual ou de melhor qualidade: La sereníssima; Camponesa.	Piracanjuba/Piracanjuba	UNID	5000	7,10	Teresina
<b>VALOR TOTAL DO GRUPO 09</b>						<b>R\$ 235.375,00</b>
<b>GRUPO 10</b>						

72	Pão massa fina, COMPRIDO, tipo bisnaga para cachorro quente. Base de farinha de trigo refinada, tipo SEMIDOCE. Embalado em saco de polietileno atóxico, transparente, com identificação na embalagem dos ingredientes, do peso, do fornecedor, das datas de fabricação e de validade. Peso unitário mínimo de 50g.	Massa fina/ Massa fina	QUILOGRAMA	2.000	16,00	Teresina
73	PÃO, base de farinha de trigo refinada, tipo DE FORMA, tipo adicional TRADICIONAL, apresentação FATIADO, característica adicional baixa caloria, embalagem tipo individual.	Massa fina/ Massa fina	500g	200	8,50	Teresina
74	Ovo de galinha branco, tamanho grande, Classe A. Cartela com 30 unidades	Almeida/ Granja Almeida	CARTELA	3000	17,50	Teresina
75	Torrada, pão fatiado, SEM MARGARINA. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento.	Massa fina/ Massa fina	QUILOGRAMA	400	20,50	Teresina
<b>VALOR TOTAL GRUPO 10</b>					<b>94.400,00</b>	

A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

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

3.1. O órgão gerenciador será o IFPI - REITORIA

3.2. *Além do gerenciador, são órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços apenas o Campus Teresina Central*

Órgãos Participantes	Município
158146 - INST.FED.DE EDUC.,CIENC. E TECNOLOGIA PIAUÍ	Teresina/PI

### 4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Será permitida a adesão como órgão não participante (carona);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Dos limites para as adesões**

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

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

4.9. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências

voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

### **Vedação a acréscimo de quantitativos**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

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

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

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item

5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

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

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

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

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

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

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

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

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

- 1- Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 2- Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

## **6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021 [A1];

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

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

14.133, de 2021.

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

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

## **7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

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

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

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

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

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

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize

o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

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

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

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

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

## **8.0 REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS[A1]**

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

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

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

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

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

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023[A2]

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.4 O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em

determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1 Por razão de interesse público;

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

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

## **10. DAS PENALIDADES**

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital ou no aviso de contratação direta*.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente[A1] após terem assinado a ata.

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

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

## **11. CONDIÇÕES GERAIS**

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

11.2. *Só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.*

*Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia*

aos demais órgãos participantes (se houver).

Teresina, 24 de Abril de 2025

PAULO  
BORGES DA  
CUNHA:2552  
1748172

Assinado de forma  
digital por PAULO  
BORGES DA  
CUNHA:25521748172  
Dados: 2025.05.06  
16:11:34 -03'00'

*Paulo Borges da Cunha*  
*Reitor IFPI*

*Assinaturas*

WISTON BRENO  
COELHO  
SILVA:06081729362

Assinado de forma digital por  
WISTON BRENO COELHO  
SILVA:06081729362  
Dados: 2025.04.25 16:18:47 -03'00'

*Representante Legal do Fornecedor*

# Documento Digitalizado Público

## ATA - ASSINADA PELO FORNECEDOR - WG

**Assunto:** ATA - ASSINADA PELO FORNECEDOR - WG  
**Assinado por:** Glauco Almeida  
**Tipo do Documento:** Ata SRP  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **Glauco Mousinho Mota de Almeida, ASSISTENTE - FG0002 - CCL-IFPI - CAMPUS TERESINA CENTRAL**, em 28/04/2025 16:00:50.

Este documento foi armazenado no SUAP em 28/04/2025. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 649783

**Código de Autenticação:** 15a7b1d2fb



# Documento Digitalizado Público

## ATA - ASSINADA PELO FORNECEDOR - WG (assinada)

**Assunto:** ATA - ASSINADA PELO FORNECEDOR - WG (assinada)  
**Assinado por:** Janete Marcia  
**Tipo do Documento:** Ata SRP  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **Janete Marcia Morais Oliveira Moura, CHEFE DE GABINETE - CD0003 - GAB-IFPI**, em 06/05/2025 17:25:38.

Este documento foi armazenado no SUAP em 06/05/2025. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 652912

**Código de Autenticação:** f3d1d033ee



## FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUI

## Documento de Formalização da Demanda 126/2025

Número do Documento de Formalização da Demanda: 126/2025

## 1. Informações Gerais

Área requisitante

Coordenação de Nutrição e Dietética/PRAEC

Descrição sucinta do objeto

Alimentos Perecíveis, Secos Ensacados e alimentos para Lanches.

Justificativa da prioridade

A contratação tem a finalidade de garantir o funcionamento dos Restaurantes Universitários dos quatro campi da UFPI. Os RUs fornecem alimentação à comunidade universitária, atendendo em especial à demanda dos estudantes. Configuram-se como parte essencial da política de assistência estudantil da UFPI. O não atendimento da demanda levaria ao desabastecimento e consequente impossibilidade de produção de refeições, implicando em graves prejuízos para os discentes.

Data da conclusão da contratação  
01/10/2026 00:00  
UASG 154048  
Editado por SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA

## 2. Justificativa de Necessidade

Atender demandas das cozinhas industriais dos Restaurantes Universitários dos quatro Campi da UFPI (seis unidades), os quais juntos fornecem refeições à comunidade acadêmica.

## 3. Materiais/Serviços

## 3.1 Materiais

Nº do item	Classe	PDM	Descrição	Qtd	Val. unit. (R\$)	Val. total (R\$)
1	CARNES, AVES E PEIXES			1,00	13.789.167,00	13.789.167,00
2	FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES			1,00	4.341.508,60	4.341.508,60
3	OVOS E LATICÍNIOS			1,00	358.866,00	358.866,00
4	PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS			1,00	3.806.390,00	3.806.390,00
5	BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	SUCO		1,00	790.322,00	790.322,00

## 3.2 Serviços

Nenhum serviço incluído.

## 4. 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

## **5. Acompanhamento**

Nenhum acompanhamento incluído.

## **6. Relacionamentos**

Nenhum relacionamento encontrado.