

| EDITAL Nº 48/2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PROCESSO ADMINISTRATIVO:</b> Nº 15.767/2025<br><b>EDITAL:</b> Nº 48/2025<br><b>LICITAÇÃO:</b> 90048<br><b>UASG:</b> 981167                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Modalidade:</b> Pregão Eletrônico Critério de <b>Julgamento:</b> MENOR PREÇO, considerando o VALOR POR ITEM.<br><b>VALOR:</b> Valor global da cotação: R\$ 601.709,50 (seiscentos e um mil, setecentos e nove reais e cinquenta centavos).                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>DATA DA DISPONIBILIDADE DO EDITAL:</b> DIA 12/11/2025 ÀS 08h.</li> <li>• <b>ABERTURA DA LICITAÇÃO:</b> DIA 26/11/2025 ÀS 09h.</li> </ul> <b>Endereço Eletrônico:</b><br><a href="https://www.gov.br/compras/pt-br">https://www.gov.br/compras/pt-br</a>                                                                                                                | <b>Objeto:</b> Registro de preços para contratação de empresa para futura e eventual prestação dos serviços de buffet, <i>coffee break</i> , fornecimento de refeições, quentinhas, tortas, salgados e outros para suprir as necessidades desta secretaria                                             |
| <b>Órgão Realizador:</b> <u>PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRIPIRI</u><br><b>Endereço:</b> Superintendência de Licitações e Contratos, Secretaria Municipal de Administração - Av. Deputado Raimundo Holanda, S/Nº - Morro da Saudade; CEP: 64260-000<br><b>Horário de expediente:</b> 08:00h às 13:30h (horário local)                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO:</b><br><b>CAIO TUPINAMBÁ RODRIGUES LUSTOSA-</b> Portaria Nº 268/2025 -, de 22 de janeiro de 2025.<br><b>EQUIPE DE APOIO:</b> Deoclécio Freire De Macêdo Júnior, Edinete Carvalho Do Nascimento, Francisca Rafaela Da Silva Eleutério, Holayna Silva Fernandes, Marcus Daniell Alves E Silva, Mirele Suelen Martins Gregório. Portaria Nº 268/2025 -, de 22 de janeiro de 2025. | <b>E-mail:</b> <a href="mailto:copel.licitacao2021@gmail.com">copel.licitacao2021@gmail.com</a>                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Valor estimado</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Valor global estimado:</b> R\$ 601.709,50 (seiscentos e um mil, setecentos e nove reais e cinquenta centavos).<br><br><input checked="" type="checkbox"/> ( X ) Estimado<br><input type="checkbox"/> ( ) Máximo<br><input type="checkbox"/> ( ) Referência<br><input type="checkbox"/> ( ) Sigiloso |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Natureza do objeto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <input checked="" type="checkbox"/> AQUISIÇÃO<br><input type="checkbox"/> SERVIÇO                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Participação – MEI / ME /EPP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <input type="checkbox"/> Licitação Exclusiva para MEI / ME / EPP – Art. 48, I da Lei Complementar nº 123/06<br><input checked="" type="checkbox"/> Licitação com itens/grupos cotas de até 25% reservadas para MEI / ME /EPP – Art. 48, III da Lei Complementar nº 123/06.<br><input type="checkbox"/> Licitação de Ampla Participação com justificativa. |
| Subcontratação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <input type="checkbox"/> Permitida a subcontratação no limite legal de 30% do objeto.<br><input checked="" type="checkbox"/> Vedada a subcontratação.                                                                                                                                                                                                     |
| <b>OBSERVAÇÃO:</b><br>Na hipótese de o interessado em participar da licitação tiver dificuldades de localizar o procedimento no Sistema Comprasnet, poderá seguir o procedimento abaixo, indicado pela equipe de atendimento SIASG:<br><b>Passo a passo:</b> PORTAL DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL > Serviços do fornecedor > <b>Dispensa/Licitação Eletrônica (Novo)</b> > Todas as Compras > Preencher: Modalidade, Unidade Compradora (981167 – no caso do Prefeitura Municipal de Piripiri) e Número da Compra > Clicar no botão PESQUISAR > Clicar no botão com três traços (Acompanhar COMPRA) > Clicar em Termo de aceitação. Declaro que cumpro e estou ciente de todas as declarações contidas no termo de aceitação > Clicar no botão Confirmar > Em ITENS clicar na seta ao final para que sejam exibidas mais informações e preencher os campos abertos para ao final clicar no botão SALVAR. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| DEFINIÇÕES DA PARTE ESPECÍFICA.                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Forma de apresentação da proposta                               | <input checked="" type="checkbox"/> POR ITEM (lances se darão pelo valor unitário de cada item)<br><input type="checkbox"/> POR LOTE “MENSAL” (lances se darão pelo valor total de cada lote)                                                                                                                                                                                   |
| Critério de julgamento e intervalo de diferença entre os lances | <input type="checkbox"/> MENOR PREÇO “MENSAL” POR LOTE<br><input type="checkbox"/> MAIOR DESCONTO POR LOTE<br><input checked="" type="checkbox"/> MENOR PREÇO POR ITEM,<br><input type="checkbox"/> MAIOR DESCONTO POR ITEM<br><input type="checkbox"/> TABELA DE PREÇO PRATICADA NO MERCADO<br>O intervalo de diferença entre os lances deverá ser de R\$ 0,10 (Dez centavos). |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Consórcio</b>            | <p>( ) Poderão participar empresas em consórcio,</p> <p>( x ) Não poderão participar desta licitação consórcio de empresas, qualquer que seja a sua forma de constituição. A vedação a participação de consórcio neste certame justifica-se diante da natureza do objeto licitado, o qual apresenta natureza comum, podendo ser ofertado por um número amplo de potenciais participantes, inclusive empresas de pequeno e médio porte que em sua maioria apresentam o mínimo exigido no tocante a qualificação técnica e econômico-financeira, não implicando em qualquer limitação quanto a competitividade.</p> |
| <b>Validade da proposta</b> | A proposta comercial terá validade mínima de <b>60 (sessenta) dias</b> , a contar da data da abertura da sessão pública.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Modo de disputa</b>      | <p>( x ) ABERTO</p> <p>( ) ABERTO E FECHADO</p> <p>( ) FECHADO E ABERTO</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |



**Prefeitura Municipal de Piripiri**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90048/2025**  
**Processo Administrativo nº 15.767/2025**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o(a) Prefeitura Municipal de Piripiri, por meio do(a) Comissão Permanente de Licitação, sediado(a) Centro Administrativo, S/N, bairro Campo das Palmas, na cidade de Piripiri/PI, CEP 64260-000, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade Pregão Eletrônico, na forma Eletrônica, com critério de julgamento Menor Preço, 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.

Data da Sessão Pública: 26/11/2025

Hora Inicial: 09:00

**1. DO OBJETO**

1.1 O objeto da presente licitação é para registro de preços para contratação de empresa para futura e eventual prestação dos serviços de buffet, *coffee break*, fornecimento de refeições, quentinhas, tortas, salgados e outros para suprir as necessidades desta secretaria, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

**2. DO REGISTRO DE PREÇOS**

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

**3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

3.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e 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)).

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

3.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, 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.

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

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

3.6. Nos itens haverá a seguinte divisão:

| ITENS EXCLUSIVO ME/EPP |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |        |            |               |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|---------------|
| ITEM                   | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | UNIDADE | QUANT. | VALOR UNT. | VALOR TOTAL   |
| 1                      | REFEIÇÕES SELF SERVICE POR KILO, COM COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO (CARNES, FRANGO, PEIXE, ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO SALADAS, FAROFAS, ETC.), SERVIDAS NO PRÓPRIO ESTABELECIMENTO, EVENTUALMENTE EM QUALQUER DIA DA SEMANA E SUCO DE FRUTA NATURAL (EMBALAGEM: COPO DESCARTÁVEL C/TAMPA).                                                                                                                                                                                                                                                                                     | KG      | 600    | R\$ 67,00  | R\$ 40.200,00 |
| 2                      | QUENTINHAS/MARMITAS TÉRMICAS (FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ALUMINIZADAS DESCARTÁVEIS), CONTENDO NO MÍNIMO DOIS TIPOS DE CARNE. COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO (CARNES, FRANGO, PEIXE, ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO SALADAS, FAROFAS, ETC.)                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UND     | 2600   | R\$ 28,00  | R\$ 72.800,00 |
| 3                      | SALGADOS DIVERSOS EM TAMANHO PADRÃO PARA COQUETÉIS ESTIMADOS EM CENTRO - TIPO PASTEL, COXINHA, QUIBE, RABOS DE TATU, ENROLADOS DE PRESUNTO E QUEIJO, EMPADAS, ROMEU E JULIETA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CENTRO  | 500    | R\$ 82,67  | R\$ 41.335,00 |
| 4                      | LANCHE DIVERSO PARA REUNIÕES COMPOSTO DE 1(UM) BOLO DOCE; 1(UM) BOLO SALGADO; 1(UM) TIPO DE SALGADO DE FORNO (MINI PIZZA, PÃOZINHO DE QUEIJO, BARQUETE, QUICHES, ETC).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UND     | 120    | R\$ 106,67 | R\$ 12.800,40 |
| 5                      | COFFE BREAK . SALGADOS: 05 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: CROISSANT DE CARNE, QUEIJO E PRESUNTO, FRANGO; EMPADINHA DE CARNE, FRANGO; COXINHAS DE FRANGO, CARNE; PASTÉIS DE FRANGO, CARNE; QUIBE; MINI PIZZA; CROQUETE DE CARNE SECA; RISOLE DE QUEIJO E PRESUNTO, CARNE E FRANGO; CANUDINHO DE CARNE; TROUXINHAS DE CARNE SECA. BOLOS: 03 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: BOLO DE CHOCOLATE, BOLO DE CENOURA, BOLO DE MACAXEIRA, BOLO DE MILHO. OUTROS ITENS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: PÃO DE QUEIJO; PÃO COM PATÊS VARIADOS | UND     | 210    | R\$ 87,00  | R\$ 18.270,00 |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |     |           |               |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----------|---------------|
|   | <p>(PRESUNTO, QUATRO QUEIJOS, ATUM); MINI SANDUICHE NATURAL; SALADA DE FRUTAS. TORTAS SALGADAS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: CARNE, FRANGO, LEGUMES, QUICHE DE QUEIJO E PRESUNTO; EMPADÃO. BEBIDAS: CAFÉ, SUCOS NATURAIS (MÍNIMO DE TRÊS OPÇÕES); REFRIGERANTES SABORES DIVERSOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS) COM OPÇÕES DE DIET; ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS. OBSERVAÇÃO: DEVERÃO ESTAR INCLUÍDOS NOS ITENS TODOS OS MATERIAIS NECESSÁRIOS AOS SERVIÇOS DE BUFFET, TAIS COMO: COPOS PARA REFRIGERANTE E ÁGUA EM VIDRO, XÍCARAS DE PORCELANA PARA CAFÉ, PRATOS DE MESA E SOBREMESA EM PORCELANA, TALHERES EM AÇO, BAIXELAS EM INOX; MATERIAL DESCARTÁVEL, COMO: COPOS PARA ÁGUA E CAFÉ, PRATOS GRANDES E PEQUENO, TALHERES E GUARDANAPOS; CABENDO A ESCOLHA DO TIPO DE MATERIAL A SER UTILIZADO À ADMINISTRAÇÃO; ALÉM DO PESSOAL DE APOIO ESPECIALIZADO PARA O SERVIÇO,</p> |     |     |           |               |
| 6 | <p>ALMOÇO/JANTAR -ENTRADAS: SALGADOS FRITOS E FOLHADOS DIVERSOS. SALADAS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: SALADA VERDE; SALADA DE LEGUMES COM MAIONESE; MIX DE LEGUMES GRELHADOS; SALPICÃO( FILÉ DE FRANGO DESFIADO, BATATA PALHA, QUEIJO MUSSARELA, PRESUNTO, LEGUMES A GOSTO); SALADA AGRIDOCE (COM FRUTAS). PRATOS PRINCIPAIS: CARNES VERMELHAS: 02 TIPOS DE CARNES A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: FILÉ MIGNON AO MOLHO MADEIRA; FILÉ A PARMEGIANA; ESCONDIDINHO DE CARNE SECA, LAGARTO RECHEADO AO MOLHO MADEIRA; STROGONOFF DE CARNE; CARNES BRANCAS: 01 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: MEDALHÃO DE LOMBO SUÍNO AO MOLHO BARBECUE; PERNIL SUÍNO ASSADO E FATIADO; STROGONOFF DE FRANGO; FILÉ DE FRANGO A PARMEGIANA COM TOMATE E MANJERICÃO; FRANGO ASSADO COM</p>                                                                              | UND | 600 | R\$ 93,67 | R\$ 56.202,00 |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |     |           |              |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----------|--------------|
|   | <p>ERVAS A MOLHO A ESCOLHER; PEITO DE FRANGO AO MOLHO DE LIMÃO E GENGIBRE OU OUTRO A ESCOLHER NO MESMO PADRÃO; PEITO DE FRANGO EMPANADO; FRICASSÉ DE FRANGO COM CHAMPIGNON; ARROZ: 02 TIPOS A ESCOLHER ENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: ARROZ BRANCO, ARROZ À GREGA; ARROZ COM BRÓCOLIS, BAIÃO DE DOIS. MASSAS: 01 TIPO A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: LASANHA DE PRESUNTO DEFUMADO E QUEIJO, CARNE, FRANGO; RONDELLI DE PRESUNTO E QUEIJO AO MOLHO CATUPIRY OU DE RICOTA COM ERVAS; PENNE AO MOLHO (BRANCO, CARBONARA, BOLONHESA, SUGO). ACOMPANHAMENTOS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: BATATA A SOUTÉ, PURÊ DE BATATA, PURÊ DE ABÓBORA, FAROFA. SOBREMESAS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: MOUSSE (CHOCOLATE, MARACUJÁ, LIMÃO, OUTROS SABORES); PUDIM DE LEITE; BOLO DE ROLO; BOLO RECHEADO; TORTA DOCE. BEBIDAS: REFRIGERANTES NO MÍNIMO TRÊS TIPOS, INCLUSIVE COM OPÇÕES DIET; SUCOS NATURAIS; ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS. OBSERVAÇÃO: DEVERÃO ESTAR INCLUÍDOS NOS ITENS TODOS OS MATERIAIS NECESSÁRIOS AOS SERVIÇOS DE BUFFET, TAIS COMO, COPOS PARA REFRIGERANTE E ÁGUA EM VIDRO, XÍCARAS DE PORCELANA PARA CAFÉ, PRATOS DE MESA E SOBREMESA EM PORCELANA, TALHERES EM AÇO, BAIXELAS EM INOX; MATERIAL DESCARTÁVEL, COMO: COPOS PARA ÁGUA E CAFÉ, PRATOS GRANDES E PEQUENO, TALHERES E GUARDANAPOS; CABENDO A ESCOLHA DO TIPO DE MATERIAL A SER UTILIZADO À ADMINISTRAÇÃO; ALÉM DO PESSOAL DE APOIO ESPECIALIZADO PARA O SERVIÇO</p> |     |     |           |              |
| 7 | BOLO DE TRIGO DE 500G DE FABRICAÇÃO E ENTREGA DO DIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | UND | 150 | R\$ 21,00 | R\$ 3.150,00 |
| 8 | BOLO DE GOMA DE 700G DE FABRICAÇÃO E ENTREGA DO DIA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | UND | 150 | R\$ 21,00 | R\$ 3.150,00 |
| 9 | BOLO MILHO, INGREDIENTES: FARINHA DE MILHO; OVOS; MARGARINA;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | UND | 100 | R\$ 31,67 | R\$ 3.167,00 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |     |           |               |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----------|---------------|
|    | AÇÚCAR; LEITE; QUEIJO PESO MÍNIMO 1,900KG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |     |           |               |
| 10 | PÃO FRANCÊS, DE FABRICAÇÃO E ENTREGA DO DIA, COM 50G.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | KG  | 600 | R\$ 1,10  | R\$ 660,00    |
| 11 | PÃO DOCE (SEM COBERTURA OU RECHEIO), DE FABRICAÇÃO E ENTREGA DO DIA COM 50G.                                                                                                                                                                                                                                                                              | KG  | 600 | R\$ 1,10  | R\$ 660,00    |
| 12 | TORTA SALGADA DE 01 KG, COM SABORES VARIADOS (FRANGO, LEGUMES, CARNE ETC.), BEM ASSADOS, SEM PRESENÇA DE PARTES QUEIMADAS OU CRUAS, PRODUZIDOS COM INGREDIENTES APROPRIADOS E BEM CONSERVADOS, ENTREGUES EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS, RESISTENTES E FECHADAS, PRODUZIDOS COM NO MÁXIMO DE PRAZO EXIGIDOS PELAS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR.               | UND | 150 | R\$ 98,33 | R\$ 14.749,50 |
| 13 | CACHORRO QUENTE FEITO COM SALSICHA DE QUALIDADE, PÃO FRANCÊS, TODOS OS PRODUTOS E INGREDIENTES DEVEM SER DE BOA APARÊNCIA E BEM CONSERVADOS, SEM PRESENÇA DE PARTES QUEIMADAS OU CRUAS, DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS, PRODUZIDOS COM NO MÁXIMO DE PRAZO EXIGIDOS PELAS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR.                                    | UND | 600 | R\$ 4,33  | R\$ 2.598,00  |
| 14 | SANDUICHE NATURAL FEITO COM PÃO FRANCÊS, COM RECHEIO PRESUNTO, QUEIJO, MAIONESE, TOMATE E ALFACE, TODOS OS PRODUTOS E INGREDIENTES DEVEM SER DE BOA APARÊNCIA E BEM CONSERVADOS, SEM PRESENÇA DE PARTES QUEIMADAS OU CRUAS, DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS, PRODUZIDOS COM NO MÁXIMO DE PRAZO EXIGIDOS PELAS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR | UND | 600 | R\$ 8,50  | R\$ 5.100,00  |
| 15 | TORTA DOCE, INGREDIENTES: PÃO DE LÓ; RECHEIOS VARIADOS ( CHOCOLATE, BEIJINHO, CREME LEITE CONDENSADO; GOIABA ) PESO MÍNIMO 2.500 KG                                                                                                                                                                                                                       | UND | 120 | R\$ 95,00 | R\$ 11.400,00 |
| 16 | TORTA FOFÃO, INGREDIENTES: PÃO; CREME DE GALINHA; PRESUNTO; QUEIJO; BATATA PALHA, PESO MÍNIMO 2,500KG                                                                                                                                                                                                                                                     | UND | 100 | R\$ 85,00 | R\$ 8.500,00  |
| 17 | BOLO DE MACAXEIRA, INGREDIENTES: MACAXEIRA FRESCA; MARGARINA; AÇÚCAR; LEITE; COCO; QUEIJO PESO MÍNIMO 1,900KG                                                                                                                                                                                                                                             | UND | 100 | R\$ 30,00 | R\$ 3.000,00  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |     |            |               |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------------|---------------|
| 18 | BOLO CONFEITADO PRESTÍGIO: SABOR CHOCOLATE COM COBERTURA DE CHOCOLATE, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, OVOS, LEITE, CHOCOLATE EM PÓ, GORDURA VEGETAL, FERMENTOS QUÍMICOS, E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. PESO MÍNIMO 2KG | UND | 200 | R\$ 106,67 | R\$ 21.334,00 |
| 19 | SALGADO DE FORNO, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO; RECHEIOS VARIADOS, PESO MÍNIMO 150G                                                                                                                                                                                  | UND | 600 | R\$ 5,00   | R\$ 3.000,00  |

| ITENS AMPLA CONCORRÊNCIA |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |        |            |                |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|----------------|
| ITEM                     | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UNIDADE | QUANT. | VALOR UNT. | VALOR TOTAL    |
| 20                       | LANCHE DIVERSO PARA REUNIÕES COMPOSTO DE 1(UM) BOLO DOCE; 1(UM) BOLO SALGADO; 1(UM) TIPO DE SALGADO DE FORNO (MINI PIZZA, PÃOZINHO DE QUEIJO, BARQUETE, QUICHES, ETC).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UND     | 1080   | R\$ 106,67 | R\$ 115.203,60 |
| 21                       | COFFE BREAK . SALGADOS: 05 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: CROISSANT DE CARNE, QUEIJO E PRESUNTO, FRANGO; EMPADINHA DE CARNE, FRANGO; COXINHAS DE FRANGO, CARNE; PASTÉIS DE FRANGO, CARNE; QUIBE; MINI PIZZA; CROQUETE DE CARNE SECA; RISOLE DE QUEIJO E PRESUNTO, CARNE E FRANGO; CANUDINHO DE CARNE; TROUXINHAS DE CARNE SECA. BOLOS: 03 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: BOLO DE CHOCOLATE, BOLO DE CENOURA, BOLO DE MACAXEIRA, BOLO DE MILHO. OUTROS ITENS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: PÃO DE QUEIJO; PÃO COM PATÊS VARIADOS (PRESUNTO, QUATRO QUEIJOS, ATUM); MINI SANDUICHE NATURAL; SALADA DE FRUTAS. TORTAS SALGADAS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: CARNE, FRANGO, LEGUMES, QUICHE DE QUEIJO E PRESUNTO; EMPADÃO. BEBIDAS: CAFÉ, SUCOS NATURAIS (MÍNIMO DE TRÊS OPÇÕES); REFRIGERANTES SABORES DIVERSOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS) COM OPÇÕES DE DIET; ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS. OBSERVAÇÃO: DEVERÃO ESTAR INCLUÍDOS NOS ITENS | UND     | 1890   | R\$ 87,00  | R\$ 164.430,00 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
|  | <p>TODOS OS MATERIAIS NECESSÁRIOS AOS SERVIÇOS DE BUFFET, TAIS COMO: COPOS PARA REFRIGERANTE E ÁGUA EM VIDRO, XÍCARAS DE PORCELANA PARA CAFÉ, PRATOS DE MESA E SOBREMESA EM PORCELANA, TALHERES EM AÇO, BAIXELAS EM INOX; MATERIAL DESCARTÁVEL, COMO: COPOS PARA ÁGUA E CAFÉ, PRATOS GRANDES E PEQUENO, TALHERES E GUARDANAPOS; CABENDO A ESCOLHA DO TIPO DE MATERIAL A SER UTILIZADO À ADMINISTRAÇÃO; ALÉM DO PESSOAL DE APOIO ESPECIALIZADO PARA O SERVIÇO,</p> |  |  |  |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

Valor Total R\$ 601.709,50 (seiscentos e um mil, setecentos e nove reais e cinquenta centavos).

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

- 3.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 3.7.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;
- 3.7.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 3.7.4. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 3.7.5. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 3.7.6. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 3.7.7. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 3.7.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 3.7.9. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 3.7.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 3.7.11. 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.
- 3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.6. será também aplicado ao licitante que atue em

substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens

3.7.4. e 3.7.5. poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.11. O disposto nos itens 3.7.4. e 3.7.5. não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.13. A vedação de que trata o item 3.7.11. estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

#### **4. 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, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

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

4.3.1. 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;

4.3.2. 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](#);

4.3.3. 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](#);

4.3.4. 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.

4.4. 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](#).

4.5. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

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;

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

4.7.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

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

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

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

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

4.7.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

4.7.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

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

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

4.7.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

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

4.8. 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.

4.9. 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.

4.10. 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.

4.11. 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.

4.12. 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:

4.12.1.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

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

4.13. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema.

4.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.12. 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.

4.15. 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.

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

## **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. Quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo estipulado no Termo de Referência.

5.1.2. Valor mensal do grupo expresso em Reais (R\$).

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.

5.5.1. No regime de incidência não- cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

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

5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do

regime de tributação pelo Simples Nacional.

5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, 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.

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

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

5.11. Os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

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

## **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 R\$ 0,10 (dez centavos)

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 aberto.

6.11. No modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

- 6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.
- 6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 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 Eletrônico, 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 suspensão 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. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei 14133/21.
- 6.18.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro.
- 6.18.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.
- 6.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 6.19.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto n.º 8538, de 2015).
- 6.19.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.
- 6.19.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se

encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.19.4. 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.

6.19.5. 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.

6.19.6. 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.

6.19.7. 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.

6.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

6.20.1. 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:

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

6.20.1.2 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;

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

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

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

6.20.2.1 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;

6.20.2.2 empresas brasileiras;

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

6.20.2.4 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

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

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

6.22.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá

prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência/Projeto Básico.

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

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

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

6.22.5.O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 24 (vinte e 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.

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

6.23. 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 Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

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

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

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).

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 ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o

Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.

7.4.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

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. conter vícios insanáveis;

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

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

7.6.4. não tiver 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 item anterior, 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. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.8.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semiintegrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

7.8.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado.

7.8.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

7.8.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

7.9. 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.

7.10. 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.

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

7.10.2. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

7.10.3. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

7.10.4. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

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

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

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

7.12. 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.

7.13. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico 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.

7.14. 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.

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

7.16. 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.

7.17. 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 DE HABILITAÇÃO**

8.1. Os documentos exigidos para a habilitação são 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 habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- 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 sua proposta econômica 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 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 24 (vinte e quatro) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.
- 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 8.12.1.

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. Forma e critérios de seleção do fornecedor / Habilitação jurídica:**

a) 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;

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

c) 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>;

d) 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;

e) 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.

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

g) 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

h) 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. 12.2.1. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

i) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

#### **8.19. Regularidade fiscal e trabalhista:**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

b) 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

d) Prova de Regularidade fiscal perante as fazendas Públicas estadual e distrital/municipal.

e) 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 5.452, de 1º de maio de 1943;

f) O fornecedor detentor do menor preço, qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

g) A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que o fornecedor qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarado vencedor, uma vez que atenda a todas as demais exigências.

h) Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por fornecedor qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização.

i) A não regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas, com a reabertura da sessão pública.

#### **8.20. Qualificação Econômico-Financeira.**

- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II); (Caso não conste na Certidão o prazo de validade da mesma, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias contados da data da sua emissão).
- b) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:
- c) índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- d) 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; e
- e) 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.
- f) 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.
- g) 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 capital mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.
- h) 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).
- i) O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.
- j) As microempresas e empresas de pequeno porte optantes do Simples Nacional, para atendimento do item 10.4.2., poderão apresentar qualquer um dos documentos idôneos a seguir relacionados, que possibilitem a comprovação da qualificação econômico-financeira: cópia da declaração única e simplificada de informações socioeconômicas e fiscais ou cópia do livro-caixa com o registro de escrituração da movimentação financeira e bancária, nos termos do art. 25 e 26, § 2º da Lei Complementar nº 123/2006.

#### **8.22. Qualificação Técnica**

- a) Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente compatível em características com o objeto desta licitação, por intermédio da apresentação de atestado (s) de capacidade técnica, fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

#### **8.23. Outras comprovações**

- a) declara, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos supervenientes impeditivos para sua habilitação;
- b) declaração de que 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;

c) Em se tratando de microempresa ou de empresa de pequeno porte, declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando o seu enquadramento nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

## **9. DO TERMO DE CONTRATO**

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

9.2. O adjudicatário terá o prazo de 2 (dois) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

9.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá:

a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento;

b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 2 (dois) dias úteis; ou

c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

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

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

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

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

9.5. Os prazos dos itens 9.2. e 9.3. poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

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

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

9.7.1. A existência do registro do Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

## **10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

10.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 2 (dois) 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.

10.2. 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.

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

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

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

10.6. 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.

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

## **11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

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

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

11.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

11.2.2. 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.

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

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

11.3.2. 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.

11.4. 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:

11.4.1. 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

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

## **12. DOS RECURSOS**

12.1. 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.

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

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

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

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

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

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

12.5. 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.

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

12.7. 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.

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

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

12.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [copel.licitacao2021@gmail.com](mailto:copel.licitacao2021@gmail.com).

### **13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

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

13.1.1. 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;

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

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

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

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

13.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

13.1.3.1. 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;

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

13.1.5. fraudar a licitação;

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

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

13.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

13.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

13.2. 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:

13.2.1. advertência;

13.2.2. multa;

13.2.3. impedimento de licitar e contratar e

13.2.4. 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.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

13.3.2. As peculiaridades do caso concreto

13.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

13.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

13.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

13.4.1. Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, a multa será de 10% a 15% do valor do contrato licitado.

13.4.2. Para as infrações previstas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, a multa será de 20% a 30% do valor do contrato licitado.

13.5. 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.

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

13.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, 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 o qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3 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.

13.9. 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 13.1.3, 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.

13.10. 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.

13.11. 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.

13.12. 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.

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

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

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

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

#### **14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

14.1. 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.

14.2. 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.

14.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: [copel.licitacao2021@gmail.com](mailto:copel.licitacao2021@gmail.com) ou na Secretaria Municipal de Administração - Av. Deputado Raimundo Holanda, S/Nº - Morro da Saudade; CEP: 64260-000, nos dias úteis, no horário da 7h30 às 13h00.

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

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

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

#### **15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

15.2. 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.

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

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

15.5. 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.

15.6. 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.

15.7. 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.

15.8. 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.

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

15.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [www.piripiri.pi.gov.br](http://www.piripiri.pi.gov.br).

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

15.11.1. ANEXO I – Termo de Referência.

15.11.2. ANEXO II - Especificação do Objeto

15.11.3. ANEXO III - Minuta da Ata de Registro de Preços

15.11.4. ANEXO IV - Modelo de Carta- Proposta para Fornecimento

15.11.5. ANEXO V – Minuta do Termo de Contrato

15.11.6. ANEXO VI – Matriz de Riscos

Piripiri-PI, 10 de novembro de 2025.

---

Caio Tupinambá Rodrigues Lustosa

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objetivo definir as condições que norteiam O Registro de preço para a contratação de empresa para futura e eventual prestação dos serviços de buffet, *coffee break*, fornecimento de refeições, quentinhas, tortas, salgados e outros para suprir as necessidades desta secretaria, conforme quantitativos estimados abaixo.

| ITENS EXCLUSIVO ME/EPP |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |        |            |               |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|---------------|
| ITEM                   | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                    | UNIDADE | QUANT. | VALOR UNT. | VALOR TOTAL   |
| 1                      | REFEIÇÕES SELF SERVICE POR KILO, COM COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO (CARNES, FRANGO, PEIXE, ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO SALADAS, FAROFAS, ETC.), SERVIDAS NO PRÓPRIO ESTABELECIMENTO, EVENTUALMENTE EM QUALQUER DIA DA SEMANA E SUCO DE FRUTA NATURAL (EMBALAGEM: COPO DESCARTÁVEL C/TAMPA).    | KG      | 600    | R\$ 67,00  | R\$ 40.200,00 |
| 2                      | QUENTINHAS/MARMITAS TÉRMICAS (FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ALUMINIZADAS DESCARTÁVEIS), CONTENDO NO MÍNIMO DOIS TIPOS DE CARNE. COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO (CARNES, FRANGO, PEIXE, ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO SALADAS, FAROFAS, ETC.) | UND     | 2600   | R\$ 28,00  | R\$ 72.800,00 |
| 3                      | SALGADOS DIVERSOS EM TAMANHO PADRÃO PARA COQUETÉIS ESTIMADOS EM CENTRO - TIPO PASTEL, COXINHA, QUIBE, RABOS DE TATU, ENROLADOS DE PRESUNTO E QUEIJO, EMPADAS, ROMEU E JULIETA                                                                                                              | CENTRO  | 500    | R\$ 82,67  | R\$ 41.335,00 |
| 4                      | LANCHE DIVERSO PARA REUNIÕES COMPOSTO DE 1(UM) BOLO DOCE; 1(UM) BOLO SALGADO; 1(UM) TIPO DE SALGADO DE FORNO (MINI PIZZA, PÃOZINHO DE QUEIJO, BARQUETE, QUICHES, ETC).                                                                                                                     | UND     | 120    | R\$ 106,67 | R\$ 12.800,40 |
| 5                      | COFFE BREAK . SALGADOS: 05 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: CROISSANT DE CARNE, QUEIJO E PRESUNTO, FRANGO; EMPADINHA DE CARNE, FRANGO;                                                                                                                                          | UND     | 210    | R\$ 87,00  | R\$ 18.270,00 |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |     |           |               |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----------|---------------|
|   | <p>COXINHAS DE FRANGO, CARNE; PASTÉIS DE FRANGO, CARNE; QUIBE; MINI PIZZA; CROQUETE DE CARNE SECA; RISOLE DE QUEIJO E PRESUNTO, CARNE E FRANGO; CANUDINHO DE CARNE; TROUXINHAS DE CARNE SECA. BOLOS: 03 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: BOLO DE CHOCOLATE, BOLO DE CENOURA, BOLO DE MACAXEIRA, BOLO DE MILHO. OUTROS ITENS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: PÃO DE QUEIJO; PÃO COM PATÊS VARIADOS (PRESUNTO, QUATRO QUEIJOS, ATUM); MINI SANDUICHE NATURAL; SALADA DE FRUTAS. TORTAS SALGADAS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: CARNE, FRANGO, LEGUMES, QUICHE DE QUEIJO E PRESUNTO; EMPADÃO. BEBIDAS: CAFÉ, SUCOS NATURAIS (MÍNIMO DE TRÊS OPÇÕES); REFRIGERANTES SABORES DIVERSOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS) COM OPÇÕES DE DIET; ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS. OBSERVAÇÃO: DEVERÃO ESTAR INCLUÍDOS NOS ITENS TODOS OS MATERIAIS NECESSÁRIOS AOS SERVIÇOS DE BUFFET, TAIS COMO: COPOS PARA REFRIGERANTE E ÁGUA EM VIDRO, XÍCARAS DE PORCELANA PARA CAFÉ, PRATOS DE MESA E SOBREMESA EM PORCELANA, TALHERES EM AÇO, BAIXELAS EM INOX; MATERIAL DESCARTÁVEL, COMO: COPOS PARA ÁGUA E CAFÉ, PRATOS GRANDES E PEQUENO, TALHERES E GUARDANAPOS; CABENDO A ESCOLHA DO TIPO DE MATERIAL A SER UTILIZADO À ADMINISTRAÇÃO; ALÉM DO PESSOAL DE APOIO ESPECIALIZADO PARA O SERVIÇO,</p> |     |     |           |               |
| 6 | <p>ALMOÇO/JANTAR -ENTRADAS: SALGADOS FRITOS E FOLHADOS DIVERSOS. SALADAS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: SALADA VERDE; SALADA DE LEGUMES COM MAIONESE; MIX DE LEGUMES GRELHADOS; SALPICAÇÃO( FILÉ DE FRANGO DESFIADO, BATATA PALHA, QUEIJO MUSSARELA, PRESUNTO, LEGUMES A GOSTO); SALADA AGRIDOCE (COM FRUTAS). PRATOS PRINCIPAIS: CARNES VERMELHAS: 02 TIPOS DE CARNES A ESCOLHER DENTRE</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | UND | 600 | R\$ 93,67 | R\$ 56.202,00 |

AS OPÇÕES SEGUINTE: FILÉ MIGNON AO MOLHO MADEIRA; FILÉ A PARMEGIANA; ESCONDIDINHO DE CARNE SECA, LAGARTO RECHEADO AO MOLHO MADEIRA; STROGONOFF DE CARNE; CARNES BRANCAS: 01 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: MEDALHÃO DE LOMBO SUÍNO AO MOLHO BARBECUE; PERNIL SUÍNO ASSADO E FATIADO; STROGONOFF DE FRANGO; FILÉ DE FRANGO A PARMEGIANA COM TOMATE E MANJERICÃO; FRANGO ASSADO COM ERVAS A MOLHO A ESCOLHER; PEITO DE FRANGO AO MOLHO DE LIMÃO E GENGIBRE OU OUTRO A ESCOLHER NO MESMO PADRÃO; PEITO DE FRANGO EMPANADO; FRICASSÉ DE FRANGO COM CHAMPIGNON; ARROZ: 02 TIPOS A ESCOLHER ENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: ARROZ BRANCO, ARROZ À GREGA; ARROZ COM BRÓCOLIS, BAIÃO DE DOIS. MASSAS: 01 TIPO A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: LASANHA DE PRESUNTO DEFUMADO E QUEIJO, CARNE, FRANGO; RONDELLI DE PRESUNTO E QUEIJO AO MOLHO CATUPIRY OU DE RICOTA COM ERVAS; PENNE AO MOLHO (BRANCO, CARBONARA, BOLONHESA, SUGO). ACOMPANHAMENTOS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: BATATA A SOUTÉ, PURÊ DE BATATA, PURÊ DE ABÓBORA, FAROFA. SOBREMESAS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: MOUSSE (CHOCOLATE, MARACUJÁ, LIMÃO, OUTROS SABORES); PUDIM DE LEITE; BOLO DE ROLO; BOLO RECHEADO; TORTA DOCE. BEBIDAS: REFRIGERANTES NO MÍNIMO TRÊS TIPOS, INCLUSIVE COM OPÇÕES DIET; SUCOS NATURAIS; ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS. OBSERVAÇÃO: DEVERÃO ESTAR INCLUÍDOS NOS ITENS TODOS OS MATERIAIS NECESSÁRIOS AOS SERVIÇOS DE BUFFET, TAIS COMO, COPOS PARA REFRIGERANTE E ÁGUA EM VIDRO, XÍCARAS DE PORCELANA PARA CAFÉ, PRATOS DE MESA E SOBREMESA EM PORCELANA, TALHERES EM AÇO, BAIXELAS EM INOX; MATERIAL DESCARTÁVEL, COMO: COPOS PARA ÁGUA E CAFÉ,

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |     |           |               |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----------|---------------|
|    | PRATOS GRANDES E PEQUENO, TALHERES E GUARDANAPOS; CABENDO A ESCOLHA DO TIPO DE MATERIAL A SER UTILIZADO À ADMINISTRAÇÃO; ALÉM DO PESSOAL DE APOIO ESPECIALIZADO PARA O SERVIÇO                                                                                                                                                                            |     |     |           |               |
| 7  | BOLO DE TRIGO DE 500G DE FABRICAÇÃO E ENTREGA DO DIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UND | 150 | R\$ 21,00 | R\$ 3.150,00  |
| 8  | BOLO DE GOMA DE 700G DE FABRICAÇÃO E ENTREGA DO DIA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UND | 150 | R\$ 21,00 | R\$ 3.150,00  |
| 9  | BOLO MILHO, INGREDIENTES: FARINHA DE MILHO; OVOS; MARGARINA; AÇÚCAR; LEITE; QUEIJO PESO MÍNIMO 1,900KG.                                                                                                                                                                                                                                                   | UND | 100 | R\$ 31,67 | R\$ 3.167,00  |
| 10 | PÃO FRANCÊS, DE FABRICAÇÃO E ENTREGA DO DIA, COM 50G.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | KG  | 600 | R\$ 1,10  | R\$ 660,00    |
| 11 | PÃO DOCE (SEM COBERTURA OU RECHEIO), DE FABRICAÇÃO E ENTREGA DO DIA COM 50G.                                                                                                                                                                                                                                                                              | KG  | 600 | R\$ 1,10  | R\$ 660,00    |
| 12 | TORTA SALGADA DE 01 KG, COM SABORES VARIADOS (FRANGO, LEGUMES, CARNE ETC.), BEM ASSADOS, SEM PRESENÇA DE PARTES QUEIMADAS OU CRUAS, PRODUZIDOS COM INGREDIENTES APROPRIADOS E BEM CONSERVADOS, ENTREGUES EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS, RESISTENTES E FECHADAS, PRODUZIDOS COM NO MÁXIMO DE PRAZO EXIGIDOS PELAS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR.               | UND | 150 | R\$ 98,33 | R\$ 14.749,50 |
| 13 | CACHORRO QUENTE FEITO COM SALSICHA DE QUALIDADE, PÃO FRANCÊS, TODOS OS PRODUTOS E INGREDIENTES DEVEM SER DE BOA APARÊNCIA E BEM CONSERVADOS, SEM PRESENÇA DE PARTES QUEIMADAS OU CRUAS, DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS, PRODUZIDOS COM NO MÁXIMO DE PRAZO EXIGIDOS PELAS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR.                                    | UND | 600 | R\$ 4,33  | R\$ 2.598,00  |
| 14 | SANDUICHE NATURAL FEITO COM PÃO FRANCÊS, COM RECHEIO PRESUNTO, QUEIJO, MAIONESE, TOMATE E ALFACE, TODOS OS PRODUTOS E INGREDIENTES DEVEM SER DE BOA APARÊNCIA E BEM CONSERVADOS, SEM PRESENÇA DE PARTES QUEIMADAS OU CRUAS, DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS, PRODUZIDOS COM NO MÁXIMO DE PRAZO EXIGIDOS PELAS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR | UND | 600 | R\$ 8,50  | R\$ 5.100,00  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |     |            |               |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------------|---------------|
| 15 | TORTA DOCE, INGREDIENTES: PÃO DE LÓ; RECHEIOS VARIADOS ( CHOCOLATE, BEIJINHO, CREME LEITE CONDENSADO; GOIABA ) PESO MÍNIMO 2.500 KG                                                                                                                                     | UND | 120 | R\$ 95,00  | R\$ 11.400,00 |
| 16 | TORTA FOFÃO, INGREDIENTES: PÃO; CREME DE GALINHA; PRESUNTO; QUEIJO; BATATA PALHA, PESO MÍNIMO 2,500KG                                                                                                                                                                   | UND | 100 | R\$ 85,00  | R\$ 8.500,00  |
| 17 | BOLO DE MACAXEIRA, INGREDIENTES: MACAXEIRA FRESCA; MARGARINA; AÇUCAR; LEITE; COCO; QUEIJO PESO MÍNIMO 1,900KG                                                                                                                                                           | UND | 100 | R\$ 30,00  | R\$ 3.000,00  |
| 18 | BOLO CONFEITADO PRESTIGIO: SABOR CHOCOLATE COM COBERTURA DE CHOCOLATE, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR , OVOS, LEITE, CHOCOLATE EM PÓ, GORDURA VEGETAL, FERMENTOS QUÍMICOS, E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. PESO MÍNIMO 2KG | UND | 200 | R\$ 106,67 | R\$ 21.334,00 |
| 19 | SALGADO DE FORNO, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO; RECHEIOS VARIADOS, PESO MÍNIMO 150G                                                                                                                                                                                   | UND | 600 | R\$ 5,00   | R\$ 3.000,00  |

| ITENS AMPLA CONCORRÊNCIA |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |        |            |                |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|----------------|
| ITEM                     | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | UNIDADE | QUANT. | VALOR UNT. | VALOR TOTAL    |
| 20                       | LANCHE DIVERSO PARA REUNIÕES COMPOSTO DE 1(UM) BOLO DOCE; 1(UM) BOLO SALGADO; 1(UM) TIPO DE SALGADO DE FORNO (MINI PIZZA, PÃOZINHO DE QUEIJO, BARQUETE, QUICHES, ETC).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | UND     | 1080   | R\$ 106,67 | R\$ 115.203,60 |
| 21                       | COFFE BREAK . SALGADOS: 05 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: CROISSANT DE CARNE, QUEIJO E PRESUNTO, FRANGO; EMPADINHA DE CARNE, FRANGO; COXINHAS DE FRANGO, CARNE; PASTÉIS DE FRANGO, CARNE; QUIBE; MINI PIZZA; CROQUETE DE CARNE SECA; RISOLE DE QUEIJO E PRESUNTO, CARNE E FRANGO; CANUDINHO DE CARNE; TROUXINHAS DE CARNE SECA. BOLOS: 03 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: BOLO DE CHOCOLATE, BOLO DE CENOURA, BOLO DE MACAXEIRA, BOLO DE MILHO. OUTROS ITENS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: PÃO DE QUEIJO; PÃO COM PATÊS VARIADOS (PRESUNTO, QUATRO QUEIJOS, ATUM); | UND     | 1890   | R\$ 87,00  | R\$ 164.430,00 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| <p>MINI SANDUICHE NATURAL; SALADA DE FRUTAS. TORTAS SALGADAS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: CARNE, FRANGO, LEGUMES, QUICHE DE QUEIJO E PRESUNTO; EMPADÃO. BEBIDAS: CAFÉ, SUCOS NATURAIS (MÍNIMO DE TRÊS OPÇÕES); REFRIGERANTES SABORES DIVERSOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS) COM OPÇÕES DE DIET; ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS. OBSERVAÇÃO: DEVERÃO ESTAR INCLUÍDOS NOS ITENS TODOS OS MATERIAIS NECESSÁRIOS AOS SERVIÇOS DE BUFFET, TAIS COMO: COPOS PARA REFRIGERANTE E ÁGUA EM VIDRO, XÍCARAS DE PORCELANA PARA CAFÉ, PRATOS DE MESA E SOBREMESA EM PORCELANA, TALHERES EM AÇO, BAIXELAS EM INOX; MATERIAL DESCARTÁVEL, COMO: COPOS PARA ÁGUA E CAFÉ, PRATOS GRANDES E PEQUENO, TALHERES E GUARDANAPOS; CABENDO A ESCOLHA DO TIPO DE MATERIAL A SER UTILIZADO À ADMINISTRAÇÃO; ALÉM DO PESSOAL DE APOIO ESPECIALIZADO PARA O SERVIÇO,</p> |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

O preço e as especificações técnicas dos produtos apresentados no presente documento foram extraídos de cotações feitas por meio de propostas adquiridas através de empresas especializadas do ramo. Com isso, o valor global extraído das cotações foi um montante global de R\$ 601.709,50 (seiscentos e um mil, setecentos e nove reais e cinquenta centavos).

Considerando que o Catálogo de Materiais e Serviços (CatMat/CatSer) do Compras.gov.br não contempla o nível de detalhamento técnico necessário para a correta especificação do objeto, ou apresenta descrições simplificadas, as especificações técnicas descritas neste Termo de Referência e no Anexo I do Edital são as únicas que definem o objeto do certame e são de observância obrigatória por todos os licitantes, em estrita observância ao princípio da vinculação ao instrumento convocatório.

## 2. JUSTIFICATIVA

2.1 A Secretaria Municipal de Saúde de Piripiri, no exercício de suas competências legais e administrativas, busca assegurar a adequada execução de suas ações e programas institucionais, os quais frequentemente demandam a oferta de alimentação, em diferentes formatos, para servidores, participantes de eventos e capacitações, bem como para o público atendido em situações específicas.

Nesse sentido, justifica-se a necessidade de contratação futura e eventual de empresa especializada na prestação dos serviços de buffet, coffee break, fornecimento de refeições prontas (quentinhas), tortas,

salgados, lanches e similares, conforme demanda, para atender às seguintes situações:

1. Realização de eventos institucionais, capacitações, seminários, oficinas, campanhas de saúde pública e reuniões técnicas, que exigem a disponibilização de coffee break ou alimentação aos participantes;
2. Fornecimento de refeições a servidores em atuação em regime especial de trabalho, como plantões, mutirões e ações em zonas rurais ou de difícil acesso;
3. Apoio logístico a ações de atendimento emergencial ou humanitário, que eventualmente requerem a distribuição de alimentação pronta à população atendida;
4. Promoção de atividades de educação em saúde, campanhas de vacinação, testes rápidos, ações itinerantes e outros projetos promovidos pela Secretaria, que contam com a participação de profissionais de saúde, voluntários e comunidade em geral;
5. Eficiência e economicidade, tendo em vista que a terceirização desses serviços permite atender de forma flexível à demanda variável, evitando custos fixos com estrutura própria de alimentação, pessoal e equipamentos.

Ademais, ressalta-se que a contratação será feita por meio de licitação na modalidade adequada, sob o regime de fornecimento futuro e eventual, observando os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, conforme dispõe a Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos).

Portanto, a contratação ora proposta é essencial para garantir o apoio logístico necessário ao pleno desenvolvimento das atividades finalísticas da Secretaria Municipal de Saúde de Píripíri, assegurando qualidade, segurança alimentar e conformidade com as exigências sanitárias e legais vigentes.

### **3. DA SUBCONTRATAÇÃO**

3.1. Não será admitida a subcontratação do objeto

### **4. RECEBIMENTO DO OBJETO e PRAZO DE VALIDADE DO CONTRATO E ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

4. Os serviços serão considerados aceitos, depois de conferidos pelo Setor competente, da seguinte forma:

4.1.1. Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade com a especificação.

4.1.2. Definitivamente após a verificação da qualidade e quantidade e consequente aceitação. 4.2 O prazo de realização do serviço, será o constante da proposta da Requisitada, contados da data da confirmação do recebimento da nota de empenho dos serviços solicitados.

4.3. Deverão ser rigorosamente observadas às especificações dos serviços do objeto desta licitação, respeitando-se os requisitos mínimos exigidos. Serão aceitos serviços, com especificações iguais ou superiores.

4.4. Além das especificações acima, deverão ser observadas as prescrições a seguir, todas condicionantes da aceitação da Proposta de Preços e do recebimento dos serviços licitados:

4.5. Não serão aceitos serviços em desacordo com as especificações constantes do presente Termo de Referência.

4.6. Os itens deverão ser fornecidos, obrigatoriamente, de acordo com as especificações constantes da proposta e o prazo de realização obedecido rigorosamente.

4.7. O prazo de validade da proposta não deverá ser inferior a 60 (sessenta) dias a contar da data de abertura das Propostas de Preços.

4.8. **O prazo de validade da Ata de Registro de Preços não poderá ser superior a 12 (doze) meses.**

4.9. **O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado conforme conveniência e oportunidade da CONTRATANTE.**

## **5. RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

5.1. Será designado pela Administração o Fiscal/Gestor do contrato que será responsável pelo acompanhamento e fiscalização da sua execução, anotando em registro próprio as ocorrências relacionadas com o fornecimento do Objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

5.1.2. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do Fiscal/Gestor do contrato deverão ser encaminhadas aos seus superiores em tempo hábil para adoção das medidas convenientes.

5.1.3. Nos termos da lei, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a prestação dos serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

**5.1.4 Consideram-se aceitos e aprovados a prestação dos serviços que, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório e da entrega da Fatura/Nota Fiscal, que não sejam contestados pela CONTRATANTE, após a emissão da Ordem de Fornecimento e Nota de Empenho. Firmado pela autoridade responsável.**

5.1.5 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou

de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.6. A Contratada deve cumprir todas as obrigações, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

5.1.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

5.1.8. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

5.1.9. Comunicar à Contratante no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a prestação dos serviços, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

5.1.10. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.1.11. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

## **6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

6.1. Sem prejuízo do integral cumprimento de todas as demais obrigações decorrentes do contrato, cabe à contratante:

6.1.1. Proporcionar todas as facilidades para que o prestador possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições deste procedimento;

6.1.2. Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais fornecidos em desacordo com as obrigações assumidas pelo prestador;

6.1.3. Efetuar o pagamento nas condições pactuadas;

6.1.4. Comunicar à empresa sobre possíveis irregularidades observadas nos produtos fornecidos, para imediata substituição;

6.1.5. Verificar a regularidade de recolhimento dos encargos sociais antes do pagamento.

## **7. MEDIDAS ACAUTELADORAS**

7.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

## **8. CONTROLE DA EXECUÇÃO**

8.1 A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

8.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, mesmo resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

8.3 O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## **9. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

9.1. Comete infração administrava nos termos da lei, a Contratada que:

9.1.1. Der causa à inexecução total ou parcial de qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

9.1.2. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

9.1.3. Não celebrar o contrato ou deixar de entregar a documentação exigida dentro do prazo;

9.1.4. Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto sem motivo justificado;

9.1.5. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

9.1.6. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

9.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

9.1.8. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

9.1.9. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

9.2.0. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

9.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

9.2.2. Multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de R\$ 50,00 (cinquenta reais);

9.2.3. Multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

9.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

9.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrava pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

9.2.6. Impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura pelo prazo de até cinco anos;

9.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrava no subitem 10.1 deste Termo de Referência.

## **10. RECURSOS EMPREGADOS**

10.1. O pagamento dos serviços prestados será efetuado mediante ordem de crédito em conta corrente da Contratada, indicada na sua proposta e dar-se-á no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data do recebimento definitivo do objeto após solicitação de pagamento no Setor de Protocolo da secretaria, devidamente instruído com os seguintes documentos nos termos do art. 63 da Lei nº 4.320/1964:

10.1.1. Requerimento de pagamento contendo no mínimo a qualificação do credor (dados básicos, data e assinatura do representante legal), o valor requerido e a competência a que se refere;

10.1.2 Nota de Empenho (cópia);

10.1.3 Nota Fiscal, atestada pelo fiscal do contrato;

10.1.4 Comprovantes da entrega do material e/ou da prestação efetiva do serviço;

10.1.5 Cópia do contrato e aditivos (se for o caso): caso inexistir, apresentar Ordem de Fornecimento dos serviços prestados e/ou dos materiais fornecidos.

10.1.6 Documentação mencionada no 68 da Lei nº 14.133, de 2021.;

10.1.7 Comprovação da condição de optante do SIMPLES: apenas credores optantes; e

10.1.8 Outros documentos contratualmente exigidos: o credor deve verificar particularidades estabelecidas no instrumento contratual como relatórios, comprovantes de cumprimento de obrigações tributárias, previdenciárias, trabalhistas ou outros.

10.1.9. O prazo para pagamento somente começará a fluir a partir da data de entrada do requerimento

devidamente instruído no Setor de Protocolo da secretaria.

10.2. Nenhum pagamento será efetuado à contratada, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

10.3. Do pagamento serão descontadas as despesas com seguros, transportes, fretes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e demais despesas envolvidas na execução do objeto que correrão por conta da CONTRATADA, resguardada a situação do optante do Simples Nacional, devidamente comprovado.

10.4. Se a nota fiscal apresentar irregularidades, falhas ou omissões que comprometam a liquidação da despesa, ou a contratada não apresentar todas as condições de habilitação, o prazo supracitado será contado a partir da data em que tais impropriedades forem sanadas.

10.4.1. Caso seja detectado algum problema na documentação entregue anexa à nota fiscal, será concedido, pela Contratante, prazo para regularização. Após o decurso deste, em permanecendo a inércia da Contratada, o contrato será rescindido com aplicação de multa prevista em capítulo próprio.

10.5. Não serão efetuados quaisquer pagamentos à Contratada enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, atraso do pagamento dos salários e recolhimento dos respectivos encargos sociais.

10.6. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a licitante vencedora não tenha concorrido de alguma forma para tanto, incidirão correção monetária e juros moratórios. Fica convencionado que a correção monetária e os encargos moratórios devidos pelo município, entre a data acima referida e a do efetivo pagamento da nota fiscal/fatura, serão calculados por meio da seguinte fórmula:  $EM = I \times N \times VP$ , onde:

EM= Encargos moratórios;

N= Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento: VP= valor da parcela em atraso

I = índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = i/365$   $I = 0,06/365$   $I = 0,00016438$

onde:

I = taxa percentual no valor de 6%.

10.7. A correção monetária será calculada com a utilização do índice IGP-M da Fundação Getúlio Vargas.

10.9. O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao contratado será precedido de processo administrativo em que será garantido à empresa o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e

meios que lhes são inerentes.

10.10. É vedado à CONTRATADA transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato.

10.11. Não haverá, em hipótese alguma, pagamento antecipado.

10.12. O pagamento será efetuado mediante Ordem Bancária. Para tanto, a CONTRATADA registrada deverá informar, no documento de cobrança, seus dados bancários (nome e número do banco; nome e código da agência; e número da conta corrente).

Considerando a necessidade da contratação do serviço, aliada as condições e requisitos necessários para o fornecimento do objeto, manifesto-me de acordo com o presente, pela aprovação do Termo de Referência.

**Piripiri - PI, 08 de agosto de 2025.**

---

**Guilherme Antônio Lopes de Oliveira**  
**Secretário de Saúde Municipal de Piripiri**  
**Portaria N° 006/2025**

## ANEXO II

### ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

#### 1. DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.1 Registro de preço para a contratação de empresa para futura e eventual prestação dos serviços de buffet, *coffee break*, fornecimento de refeições, quentinhas, tortas, salgados e outros para suprir as necessidades desta secretaria, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

#### 1.2. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:

| ITENS EXCLUSIVO ME/EPP |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |        |            |               |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|---------------|
| ITEM                   | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UNIDADE | QUANT. | VALOR UNT. | VALOR TOTAL   |
| 1                      | REFEIÇÕES SELF SERVICE POR KILO, COM COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO (CARNES, FRANGO, PEIXE, ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO SALADAS, FAROFAS, ETC.), SERVIDAS NO PRÓPRIO ESTABELECIMENTO, EVENTUALMENTE EM QUALQUER DIA DA SEMANA E SUCO DE FRUTA NATURAL (EMBALAGEM: COPO DESCARTÁVEL C/TAMPA).                                                                                                                    | KG      | 600    | R\$ 67,00  | R\$ 40.200,00 |
| 2                      | QUENTINHAS/MARMITAS TÉRMICAS (FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ALUMINIZADAS DESCARTÁVEIS), CONTENDO NO MÍNIMO DOIS TIPOS DE CARNE. COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO (CARNES, FRANGO, PEIXE, ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO SALADAS, FAROFAS, ETC.)                                                                                                                 | UND     | 2600   | R\$ 28,00  | R\$ 72.800,00 |
| 3                      | SALGADOS DIVERSOS EM TAMANHO PADRÃO PARA COQUETÉIS ESTIMADOS EM CENTRO - TIPO PASTEL, COXINHA, QUIBE, RABOS DE TATU, ENROLADOS DE PRESUNTO E QUEIJO, EMPADAS, ROMEU E JULIETA                                                                                                                                                                                                                              | CENTRO  | 500    | R\$ 82,67  | R\$ 41.335,00 |
| 4                      | LANCHE DIVERSO PARA REUNIÕES COMPOSTO DE 1(UM) BOLO DOCE; 1(UM) BOLO SALGADO; 1(UM) TIPO DE SALGADO DE FORNO (MINI PIZZA, PÃOZINHO DE QUEIJO, BARQUETE, QUICHES, ETC).                                                                                                                                                                                                                                     | UND     | 120    | R\$ 106,67 | R\$ 12.800,40 |
| 5                      | COFFE BREAK . SALGADOS: 05 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: CROISSANT DE CARNE, QUEIJO E PRESUNTO, FRANGO; EMPADINHA DE CARNE, FRANGO; COXINHAS DE FRANGO, CARNE; PASTÉIS DE FRANGO, CARNE; QUIBE; MINI PIZZA; CROQUETE DE CARNE SECA; RISOLE DE QUEIJO E PRESUNTO, CARNE E FRANGO; CANUDINHO DE CARNE; TROUXINHAS DE CARNE SECA. BOLOS: 03 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: BOLO DE | UND     | 210    | R\$ 87,00  | R\$ 18.270,00 |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |     |           |               |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----------|---------------|
|   | CHOCOLATE, BOLO DE CENOURA, BOLO DE MACAXEIRA, BOLO DE MILHO. OUTROS ITENS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: PÃO DE QUEIJO; PÃO COM PATÊS VARIADOS (PRESUNTO, QUATRO QUEIJOS, ATUM); MINI SANDUICHE NATURAL; SALADA DE FRUTAS. TORTAS SALGADAS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: CARNE, FRANGO, LEGUMES, QUICHE DE QUEIJO E PRESUNTO; EMPADÃO. BEBIDAS: CAFÉ, SUCOS NATURAIS (MÍNIMO DE TRÊS OPÇÕES); REFRIGERANTES SABORES DIVERSOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS) COM OPÇÕES DE DIET; ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS. OBSERVAÇÃO: DEVERÃO ESTAR INCLUÍDOS NOS ITENS TODOS OS MATERIAIS NECESSÁRIOS AOS SERVIÇOS DE BUFFET, TAIS COMO: COPOS PARA REFRIGERANTE E ÁGUA EM VIDRO, XÍCARAS DE PORCELANA PARA CAFÉ, PRATOS DE MESA E SOBREMESA EM PORCELANA, TALHERES EM AÇO, BAIXELAS EM INOX; MATERIAL DESCARTÁVEL, COMO: COPOS PARA ÁGUA E CAFÉ, PRATOS GRANDES E PEQUENO, TALHERES E GUARDANAPOS; CABENDO A ESCOLHA DO TIPO DE MATERIAL A SER UTILIZADO À ADMINISTRAÇÃO; ALÉM DO PESSOAL DE APOIO ESPECIALIZADO PARA O SERVIÇO,                    |     |     |           |               |
| 6 | ALMOÇO/JANTAR -ENTRADAS: SALGADOS FRITOS E FOLHADOS DIVERSOS. SALADAS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: SALADA VERDE; SALADA DE LEGUMES COM MAIONESE; MIX DE LEGUMES GRELHADOS; SALPICÃO( FILÉ DE FRANGO DESFIADO, BATATA PALHA, QUEIJO MUSSARELA, PRESUNTO, LEGUMES A GOSTO); SALADA AGRIDOCE (COM FRUTAS). PRATOS PRINCIPAIS: CARNES VERMELHAS: 02 TIPOS DE CARNES A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: FILÉ MIGNON AO MOLHO MADEIRA; FILÉ A PARMEGIANA; ESCONDIDINHO DE CARNE SECA, LAGARTO RECHEADO AO MOLHO MADEIRA; STROGONOFF DE CARNE; CARNES BRANCAS: 01 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: MEDALHÃO DE LOMBO SUÍNO AO MOLHO BARBECUE; PERNIL SUÍNO ASSADO E FATIADO; STROGONOFF DE FRANGO; FILÉ DE FRANGO A PARMEGIANA COM TOMATE E MANJERICÃO; FRANGO ASSADO COM ERVAS A MOLHO A ESCOLHER; PEITO DE FRANGO AO MOLHO DE LIMÃO E GENGIBRE OU OUTRO A ESCOLHER NO MESMO PADRÃO; PEITO DE FRANGO EMPANADO; FRICASSÉ DE FRANGO COM CHAMPIGNON; ARROZ: 02 TIPOS A ESCOLHER ENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: ARROZ BRANCO, ARROZ À GREGA; ARROZ | UND | 600 | R\$ 93,67 | R\$ 56.202,00 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |     |           |               |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----------|---------------|
|    | COM BRÓCOLIS, BAIÃO DE DOIS. MASSAS: 01 TIPO A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: LASANHA DE PRESUNTO DEFUMADO E QUEIJO, CARNE, FRANGO; RONDELLI DE PRESUNTO E QUEIJO AO MOLHO CATUPIRY OU DE RICOTA COM ERVAS; PENNE AO MOLHO (BRANCO, CARBONARA, BOLONHESA, SUGO). ACOMPANHAMENTOS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: BATATA A SOUTÉ, PURÊ DE BATATA, PURÊ DE ABÓBORA, FAROFA. SOBREMESAS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: MOUSSE (CHOCOLATE, MARACUJÁ, LIMÃO, OUTROS SABORES); PUDIM DE LEITE; BOLO DE ROLO; BOLO RECHEADO; TORTA DOCE. BEBIDAS: REFRIGERANTES NO MÍNIMO TRÊS TIPOS, INCLUSIVE COM OPÇÕES DIET; SUCOS NATURAIS; ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS. OBSERVAÇÃO: DEVERÃO ESTAR INCLUÍDOS NOS ITENS TODOS OS MATERIAIS NECESSÁRIOS AOS SERVIÇOS DE BUFFET, TAIS COMO, COPOS PARA REFRIGERANTE E ÁGUA EM VIDRO, XÍCARAS DE PORCELANA PARA CAFÉ, PRATOS DE MESA E SOBREMESA EM PORCELANA, TALHERES EM AÇO, BAIXELAS EM INOX; MATERIAL DESCARTÁVEL, COMO: COPOS PARA ÁGUA E CAFÉ, PRATOS GRANDES E PEQUENO, TALHERES E GUARDANAPOS; CABENDO A ESCOLHA DO TIPO DE MATERIAL A SER UTILIZADO À ADMINISTRAÇÃO; ALÉM DO PESSOAL DE APOIO ESPECIALIZADO PARA O SERVIÇO |     |     |           |               |
| 7  | BOLO DE TRIGO DE 500G DE FABRICAÇÃO E ENTREGA DO DIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | UND | 150 | R\$ 21,00 | R\$ 3.150,00  |
| 8  | BOLO DE GOMA DE 700G DE FABRICAÇÃO E ENTREGA DO DIA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | UND | 150 | R\$ 21,00 | R\$ 3.150,00  |
| 9  | BOLO MILHO, INGREDIENTES: FARINHA DE MILHO; OVOS; MARGARINA; AÇÚCAR; LEITE; QUEIJO PESO MÍNIMO 1,900KG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UND | 100 | R\$ 31,67 | R\$ 3.167,00  |
| 10 | PÃO FRANCÊS, DE FABRICAÇÃO E ENTREGA DO DIA, COM 50G.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | KG  | 600 | R\$ 1,10  | R\$ 660,00    |
| 11 | PÃO DOCE (SEM COBERTURA OU RECHEIO), DE FABRICAÇÃO E ENTREGA DO DIA COM 50G.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | KG  | 600 | R\$ 1,10  | R\$ 660,00    |
| 12 | TORTA SALGADA DE 01 KG, COM SABORES VARIADOS (FRANGO, LEGUMES, CARNE ETC.), BEM ASSADOS, SEM PRESENÇA DE PARTES QUEIMADAS OU CRUAS, PRODUZIDOS COM INGREDIENTES APROPRIADOS E BEM CONSERVADOS, ENTREGUES EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS, RESISTENTES E FECHADAS, PRODUZIDOS COM NO MÁXIMO DE PRAZO EXIGIDOS PELAS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | UND | 150 | R\$ 98,33 | R\$ 14.749,50 |
| 13 | CACHORRO QUENTE FEITO COM SALSICHA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UND | 600 | R\$ 4,33  | R\$ 2.598,00  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |     |            |               |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------------|---------------|
|    | DE QUALIDADE, PÃO FRANCÊS, TODOS OS PRODUTOS E INGREDIENTES DEVEM SER DE BOA APARÊNCIA E BEM CONSERVADOS, SEM PRESENÇA DE PARTES QUEIMADAS OU CRUAS, DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS, PRODUZIDOS COM NO MÁXIMO DE PRAZO EXIGIDOS PELAS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR.                                                                       |     |     |            |               |
| 14 | SANDUICHE NATURAL FEITO COM PÃO FRANCÊS, COM RECHEIO PRESUNTO, QUEIJO, MAIONESE, TOMATE E ALFACE, TODOS OS PRODUTOS E INGREDIENTES DEVEM SER DE BOA APARÊNCIA E BEM CONSERVADOS, SEM PRESENÇA DE PARTES QUEIMADAS OU CRUAS, DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS, PRODUZIDOS COM NO MÁXIMO DE PRAZO EXIGIDOS PELAS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR | UND | 600 | R\$ 8,50   | R\$ 5.100,00  |
| 15 | TORTA DOCE, INGREDIENTES: PÃO DE LÓ; RECHEIOS VARIADOS ( CHOCOLATE, BEIJINHO, CREME LEITE CONDENSADO; GOIABA ) PESO MÍNIMO 2.500 KG                                                                                                                                                                                                                       | UND | 120 | R\$ 95,00  | R\$ 11.400,00 |
| 16 | TORTA FOFÃO, INGREDIENTES: PÃO; CREME DE GALINHA; PRESUNTO; QUEIJO; BATATA PALHA, PESO MÍNIMO 2,500KG                                                                                                                                                                                                                                                     | UND | 100 | R\$ 85,00  | R\$ 8.500,00  |
| 17 | BOLO DE MACAXEIRA, INGREDIENTES: MACAXEIRA FRESCA; MARGARINA; AÇUCAR; LEITE; COCO; QUEIJO PESO MÍNIMO 1,900KG                                                                                                                                                                                                                                             | UND | 100 | R\$ 30,00  | R\$ 3.000,00  |
| 18 | BOLO CONFEITADO PRESTIGIO: SABOR CHOCOLATE COM COBERTURA DE CHOCOLATE, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR , OVOS, LEITE, CHOCOLATE EM PÓ, GORDURA VEGETAL, FERMENTOS QUÍMICOS, E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. PESO MÍNIMO 2KG                                                                                   | UND | 200 | R\$ 106,67 | R\$ 21.334,00 |
| 19 | SALGADO DE FORNO, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO; RECHEIOS VARIADOS, PESO MÍNIMO 150G                                                                                                                                                                                                                                                                     | UND | 600 | R\$ 5,00   | R\$ 3.000,00  |

| ITENS AMPLA CONCORRÊNCIA |                                                                                                                                                                                                                           |         |        |            |                |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|----------------|
| ITEM                     | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                   | UNIDADE | QUANT. | VALOR UNT. | VALOR TOTAL    |
| 20                       | LANCHE DIVERSO PARA REUNIÕES COMPOSTO DE 1(UM) BOLO DOCE; 1(UM) BOLO SALGADO; 1(UM) TIPO DE SALGADO DE FORNO (MINI PIZZA, PÃOZINHO DE QUEIJO, BARQUETE, QUICHES, ETC).                                                    | UND     | 1080   | R\$ 106,67 | R\$ 115.203,60 |
| 21                       | COFFE BREAK . SALGADOS: 05 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: CROISSANT DE CARNE, QUEIJO E PRESUNTO, FRANGO; EMPADINHA DE CARNE, FRANGO; COXINHAS DE FRANGO, CARNE; PASTÉIS DE FRANGO, CARNE; QUIBE; MINI PIZZA; | UND     | 1890   | R\$ 87,00  | R\$ 164.430,00 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| <p>CROQUETE DE CARNE SECA; RISOLE DE QUEIJO E PRESUNTO, CARNE E FRANGO; CANUDINHO DE CARNE; TROUXINHAS DE CARNE SECA. BOLOS: 03 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: BOLO DE CHOCOLATE, BOLO DE CENOURA, BOLO DE MACAXEIRA, BOLO DE MILHO. OUTROS ITENS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: PÃO DE QUEIJO; PÃO COM PATÊS VARIADOS (PRESUNTO, QUATRO QUEIJOS, ATUM); MINI SANDUICHE NATURAL; SALADA DE FRUTAS. TORTAS SALGADAS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: CARNE, FRANGO, LEGUMES, QUICHE DE QUEIJO E PRESUNTO; EMPADÃO. BEBIDAS: CAFÉ, SUCOS NATURAIS (MÍNIMO DE TRÊS OPÇÕES); REFRIGERANTES SABORES DIVERSOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS) COM OPÇÕES DE DIET; ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS. OBSERVAÇÃO: DEVERÃO ESTAR INCLUÍDOS NOS ITENS TODOS OS MATERIAIS NECESSÁRIOS AOS SERVIÇOS DE BUFFET, TAIS COMO: COPOS PARA REFRIGERANTE E ÁGUA EM VIDRO, XÍCARAS DE PORCELANA PARA CAFÉ, PRATOS DE MESA E SOBREMESA EM PORCELANA, TALHERES EM AÇO, BAIXELAS EM INOX; MATERIAL DESCARTÁVEL, COMO: COPOS PARA ÁGUA E CAFÉ, PRATOS GRANDES E PEQUENO, TALHERES E GUARDANAPOS; CABENDO A ESCOLHA DO TIPO DE MATERIAL A SER UTILIZADO À ADMINISTRAÇÃO; ALÉM DO PESSOAL DE APOIO ESPECIALIZADO PARA O SERVIÇO,</p> |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

**VALOR TOTAL R\$ 601.709,50 (seiscentos e um mil, setecentos e nove reais e cinquenta centavos).**

### ANEXO III

#### MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**PREGÃO ELETRÔNICO N.º XX/2025 - CPL/PMP**  
**(Processo Administrativo n.º XXX/2025)**

#### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º XX/2025

Aos \_\_\_\_\_ do mês de \_\_\_\_\_ do ano de dois mil e xxxxxxxxxxxx, de um lado, o MUNICÍPIO DE PIRIPIRI, ESTADO DO PIAUÍ, através da SECRETARIA DE SAÚDE MUNICIPAL - SESAM, pessoa jurídica de direito público interno, doravante chamada abreviadamente de CONTRATANTE, inscrita no CNPJ sob n.º 10.479.981/0001-55, estabelecida no Centro Administrativo, S/N, Campo das Palmas - Piripiri – PI, neste ato representado pelo Sr. Secretário Municipal de Saúde, Guilherme Antônio Lopes de Oliveira, portador do CPF n.º XXX.XXX.XXX-XX, RG sob n.º XXXX SSP-PI, considerando o julgamento do Pregão Eletrônico n.º xx/2025, Processo Administrativo n.º XX/2025, 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 às condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal n.º 335 de 15 de março de 2024, e em conformidade com as disposições a seguir:

#### 1. DO OBJETO

1.1. Registro de preço para a contratação de empresa para futura e eventual prestação dos serviços de buffet, *coffee break*, fornecimento de refeições, quentinhas, tortas, salgados e outros para suprir as necessidades desta secretaria.

1.2. Conforme especificações e quantidades previstas no Termo de Referência, Anexo I do **Pregão Eletrônico n.º XX/2025**, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

#### 2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS.

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor (es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são os constantes abaixo:

| VENCEDOR ADJUDICADO | DESCRIÇÃO DO ITEM | QUANTIDADE | PREÇO UNITÁRIO | PREÇO TOTAL |
|---------------------|-------------------|------------|----------------|-------------|
|---------------------|-------------------|------------|----------------|-------------|

|          | PRODUTO | MARCA | REGISTRADO (R\$) | REGISTRADO (R\$) |
|----------|---------|-------|------------------|------------------|
| EMPRESA: |         |       |                  |                  |

|                        |  |  |  |  |
|------------------------|--|--|--|--|
| CNPJ:                  |  |  |  |  |
| IE:                    |  |  |  |  |
| VALOR TOTAL REGISTRADO |  |  |  |  |

Obs: A tabela deverá ser adaptada no caso de existência de cadastro de reserva e de acordo com o objeto registrado

### **3. DA (VIABILIDADE) DE ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DE ÓRGÃO OU ENTIDADE MUNICIPAL**

**3.1** Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública 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:

**3.1.1** Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

**3.1.2** Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei 14.133/2021; e

**3.1.3** Consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

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

**3.3** 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.

**3.4** 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.

**3.5** 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.

**3.6** 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.

#### **3.7 Dos limites para as adesões**

**3.7.1** 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.

**3.7.2** 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.

#### **3.1. Vedação a acréscimo de quantitativos**

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

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

**4.1** A validade da Ata de Registro de Preços será de **12 (doze) meses**, 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.

4.1.1. 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.

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

8.1. 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.

8.1.1. O instrumento contratual de que trata o item 4.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

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

8.3.1. 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;

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

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

8.3.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

8.4. O registro a que se refere o item 4.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

8.5. 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.

8.6. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 4.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

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

8.6.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.

8.7. 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.

8.8. 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.

8.8.1. 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.

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

8.10. 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 4.7, observando o item 4.7 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.

8.11. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 4.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

8.11.1. 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

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

8.12. 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. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

9.1. 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:

9.1.1. 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

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

9.1.3. 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.

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

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

## **10. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

10.1. 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.

10.1.1. 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.

10.1.2. 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.

10.1.3. 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.

10.1.4. 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.

10.2. 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.

10.2.1. 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.

10.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 12.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

10.2.3. 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 4.7.

10.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 12.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

10.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 10.2 e no item 6.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

10.2.6. 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.

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

11.1. 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.

11.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

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

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

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

11.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 30 do Decreto Municipal nº 335 de 15 de março de 2024.

11.5. 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.

11.6. 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.

11.7. 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 7.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

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

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

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

12.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista artigo 28, § 3º, do Decreto Municipal nº 335, de 15 de março de 2024

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

12.1.4.1. 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.

12.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

12.3. 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.

12.4. 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:

12.4.1. Por razão de interesse público;

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

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 27, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto Municipal n.º 335 de 15 de março de 2024.

## **13. DAS PENALIDADES**

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

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

13.2. 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 335, de 2024), 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 Municipal nº 335, de 15 de março de 2024).

13.3. 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.

#### **14. CONDIÇÕES GERAIS**

14.1. 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.

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).

Local e data



## ANEXO IV

Modelo de Carta- Proposta para Fornecimento

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. xx/.2025 - CPL/PMP**  
**(Processo Administrativo nº xxxx/2025)**

### MODELO DE CARTA-PROPOSTA PARA FORNECIMENTO

À Secretaria de Administração do Município de PIRIPIRI Piauí.

Prezados Senhores,

Ref.: **Pregão Eletrônico mencionado** – Comissão Permanente de Licitação - Carta-Proposta de Fornecimento.

Apresentamos nossa proposta para fornecimento dos Itens abaixo discriminados, conforme Anexo I, que integra o instrumento convocatório da licitação em epígrafe.

#### **1. IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:**

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL: REPRESENTANTE E CARGO:

CARTEIRA DE IDENTIDADE E CPF:

ENDEREÇO e TELEFONE:

AGÊNCIA e Nº DA CONTA BANCÁRIA

#### **1. CONDIÇÕES GERAIS**

2.1. A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação. PREÇO

| ITEM | DISCRIMINAÇÃO DO OBJETO | QUANT. | VALOR<br>UNT. | VALOR TOTAL |
|------|-------------------------|--------|---------------|-------------|
| 01   |                         |        |               |             |
| 02   |                         |        |               |             |

**Valor total da proposta: R\$ \_\_\_\_\_ (por extenso)**

**\* Descrever o item conforme especificações detalhadas no Termo de Referência**

- 2.2. A proposta terá validade de xx (xxxxx) dias, a partir da data de abertura do Pregão.
- 2.3. O Prazo de Entrega é de xx(xxxx) dias corridos, a partir da emissão da nota de empenho.
- 2.4. O preço proposto acima contempla todas as despesas necessárias ao pleno fornecimento, tais como os encargos (obrigações sociais, impostos, taxas etc.), cotados separados e incidentes sobre a prestação de serviços.

local e data

assinatura e carimbo da proponente

**(OBS.: REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA)**





|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |      |         |         |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|---------|---------|
|   | FAROFAS, ETC.), SERVIDAS NO PRÓPRIO ESTABELECIMENTO, EVENTUALMENTE EM QUALQUER DIA DA SEMANA E SUCO DE FRUTA NATURAL (EMBALAGEM: COPO DESCARTÁVEL C/TAMPA).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |        |      |         |         |
| 2 | QUENTINHAS/MARMITAS TÉRMICAS (FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ALUMINIZADAS DESCARTÁVEIS), CONTENDO NO MÍNIMO DOIS TIPOS DE CARNE. COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO (CARNES, FRANGO, PEIXE, ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO SALADAS, FAROFAS, ETC.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | UND    | 2600 | R\$ xxx | R\$ xxx |
| 3 | SALGADOS DIVERSOS EM TAMANHO PADRÃO PARA COQUETÉIS ESTIMADOS EM CENTRO - TIPO PASTEL, COXINHA, QUIBE, RABOS DE TATU, ENROLADOS DE PRESUNTO E QUEIJO, EMPADAS, ROMEU E JULIETA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | CENTRO | 500  | R\$ xxx | R\$ xxx |
| 4 | LANCHE DIVERSO PARA REUNIÕES COMPOSTO DE 1(UM) BOLO DOCE; 1(UM) BOLO SALGADO; 1(UM) TIPO DE SALGADO DE FORNO (MINI PIZZA, PÃOZINHO DE QUEIJO, BARQUETE, QUICHES, ETC).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | UND    | 120  | R\$ xxx | R\$ xxx |
| 5 | COFFE BREAK . SALGADOS: 05 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: CROISSANT DE CARNE, QUEIJO E PRESUNTO, FRANGO; EMPADINHA DE CARNE, FRANGO; COXINHAS DE FRANGO, CARNE; PASTÉIS DE FRANGO, CARNE; QUIBE; MINI PIZZA; CROQUETE DE CARNE SECA; RISOLE DE QUEIJO E PRESUNTO, CARNE E FRANGO; CANUDINHO DE CARNE; TROUXINHAS DE CARNE SECA. BOLOS: 03 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: BOLO DE CHOCOLATE, BOLO DE CENOURA, BOLO DE MACAXEIRA, BOLO DE MILHO. OUTROS ITENS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: PÃO DE QUEIJO; PÃO COM PATÊS VARIADOS (PRESUNTO, QUATRO QUEIJOS, ATUM); MINI SANDUICHE NATURAL; SALADA DE FRUTAS. TORTAS SALGADAS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: CARNE, FRANGO, LEGUMES, QUICHE DE QUEIJO E PRESUNTO; EMPADÃO. BEBIDAS: CAFÉ, SUCOS NATURAIS (MÍNIMO DE TRÊS | UND    | 210  | R\$ xxx | R\$ xxx |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |     |         |         |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|---------|---------|
|   | OPÇÕES); REFRIGERANTES SABORES DIVERSOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS) COM OPÇÕES DE DIET; ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS. OBSERVAÇÃO: DEVERÃO ESTAR INCLUÍDOS NOS ITENS TODOS OS MATERIAIS NECESSÁRIOS AOS SERVIÇOS DE BUFFET, TAIS COMO: COPOS PARA REFRIGERANTE E ÁGUA EM VIDRO, XÍCARAS DE PORCELANA PARA CAFÉ, PRATOS DE MESA E SOBREMESA EM PORCELANA, TALHERES EM AÇO, BAIXELAS EM INOX; MATERIAL DESCARTÁVEL, COMO: COPOS PARA ÁGUA E CAFÉ, PRATOS GRANDES E PEQUENO, TALHERES E GUARDANAPOS; CABENDO A ESCOLHA DO TIPO DE MATERIAL A SER UTILIZADO À ADMINISTRAÇÃO; ALÉM DO PESSOAL DE APOIO ESPECIALIZADO PARA O SERVIÇO,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |     |         |         |
| 6 | ALMOÇO/JANTAR -ENTRADAS: SALGADOS FRITOS E FOLHADOS DIVERSOS. SALADAS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: SALADA VERDE; SALADA DE LEGUMES COM MAIONESE; MIX DE LEGUMES GRELHADOS; SALPICÃO( FILÉ DE FRANGO DESFIADO, BATATA PALHA, QUEIJO MUSSARELA, PRESUNTO, LEGUMES A GOSTO); SALADA AGRIDOCE (COM FRUTAS). PRATOS PRINCIPAIS: CARNES VERMELHAS: 02 TIPOS DE CARNES A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: FILÉ MIGNON AO MOLHO MADEIRA; FILÉ A PARMEGIANA; ESCONDIDINHO DE CARNE SECA, LAGARTO RECHEADO AO MOLHO MADEIRA; STROGONOFF DE CARNE; CARNES BRANCAS: 01 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: MEDALHÃO DE LOMBO SUÍNO AO MOLHO BARBECUE; PERNIL SUÍNO ASSADO E FATIADO; STROGONOFF DE FRANGO; FILÉ DE FRANGO A PARMEGIANA COM TOMATE E MANJERICÃO; FRANGO ASSADO COM ERVAS A MOLHO A ESCOLHER; PEITO DE FRANGO AO MOLHO DE LIMÃO E GENGIBRE OU OUTRO A ESCOLHER NO MESMO PADRÃO; PEITO DE FRANGO EMPANADO; FRICASSÉ DE FRANGO COM CHAMPIGNON; ARROZ: 02 TIPOS A ESCOLHER ENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: ARROZ BRANCO, ARROZ À | UND | 600 | R\$ xxx | R\$ xxx |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |     |         |         |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|---------|---------|
|    | <p>GREGA; ARROZ COM BRÓCOLIS, BAIÃO DE DOIS. MASSAS: 01 TIPO A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: LASANHA DE PRESUNTO DEFUMADO E QUEIJO, CARNE, FRANGO; RONDELLI DE PRESUNTO E QUEIJO AO MOLHO CATUPIRY OU DE RICOTA COM ERVAS; PENNE AO MOLHO (BRANCO, CARBONARA, BOLONHESA, SUGO). ACOMPANHAMENTOS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: BATATA A SOUTÉ, PURÊ DE BATATA, PURÊ DE ABÓBORA, FAROFA. SOBREMESAS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: MOUSSE (CHOCOLATE, MARACUJÁ, LIMÃO, OUTROS SABORES); PUDIM DE LEITE; BOLO DE ROLO; BOLO RECHEADO; TORTA DOCE. BEBIDAS: REFRIGERANTES NO MÍNIMO TRÊS TIPOS, INCLUSIVE COM OPÇÕES DIET; SUCOS NATURAIS; ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS. OBSERVAÇÃO: DEVERÃO ESTAR INCLUÍDOS NOS ITENS TODOS OS MATERIAIS NECESSÁRIOS AOS SERVIÇOS DE BUFFET, TAIS COMO, COPOS PARA REFRIGERANTE E ÁGUA EM VIDRO, XÍCARAS DE PORCELANA PARA CAFÉ, PRATOS DE MESA E SOBREMESA EM PORCELANA, TALHERES EM AÇO, BAIXELAS EM INOX; MATERIAL DESCARTÁVEL, COMO: COPOS PARA ÁGUA E CAFÉ, PRATOS GRANDES E PEQUENO, TALHERES E GUARDANAPOS; CABENDO A ESCOLHA DO TIPO DE MATERIAL A SER UTILIZADO À ADMINISTRAÇÃO; ALÉM DO PESSOAL DE APOIO ESPECIALIZADO PARA O SERVIÇO</p> |     |     |         |         |
| 7  | BOLO DE TRIGO DE 500G DE FABRICAÇÃO E ENTREGA DO DIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UND | 150 | R\$ xxx | R\$ xxx |
| 8  | BOLO DE GOMA DE 700G DE FABRICAÇÃO E ENTREGA DO DIA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UND | 150 | R\$ xxx | R\$ xxx |
| 9  | BOLO MILHO, INGREDIENTES: FARINHA DE MILHO; OVOS; MARGARINA; AÇÚCAR; LEITE; QUEIJO PESO MÍNIMO 1,900KG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UND | 100 | R\$ xxx | R\$ xxx |
| 10 | PÃO FRANCÊS, DE FABRICAÇÃO E ENTREGA DO DIA, COM 50G.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | KG  | 600 | R\$ xxx | R\$ xxx |
| 11 | PÃO DOCE (SEM COBERTURA OU RECHEIO), DE FABRICAÇÃO E ENTREGA DO DIA COM 50G.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | KG  | 600 | R\$ xxx | R\$ xxx |
| 12 | TORTA SALGADA DE 01 KG, COM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UND | 150 | R\$ xxx | R\$ xxx |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |     |         |         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|---------|---------|
|    | SABORES VARIADOS (FRANGO, LEGUMES, CARNE ETC.), BEM ASSADOS, SEM PRESENÇA DE PARTES QUEIMADAS OU CRUAS, PRODUZIDOS COM INGREDIENTES APROPRIADOS E BEM CONSERVADOS, ENTREGUES EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS, RESISTENTES E FECHADAS, PRODUZIDOS COM NO MÁXIMO DE PRAZO EXIGIDOS PELAS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR.                                           |     |     |         |         |
| 13 | CACHORRO QUENTE FEITO COM SALSICHA DE QUALIDADE, PÃO FRANCÊS, TODOS OS PRODUTOS E INGREDIENTES DEVEM SER DE BOA APARÊNCIA E BEM CONSERVADOS, SEM PRESENÇA DE PARTES QUEIMADAS OU CRUAS, DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS, PRODUZIDOS COM NO MÁXIMO DE PRAZO EXIGIDOS PELAS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR.                                    | UND | 600 | R\$ xxx | R\$ xxx |
| 14 | SANDUICHE NATURAL FEITO COM PÃO FRANCÊS, COM RECHEIO PRESUNTO, QUEIJO, MAIONESE, TOMATE E ALFACE, TODOS OS PRODUTOS E INGREDIENTES DEVEM SER DE BOA APARÊNCIA E BEM CONSERVADOS, SEM PRESENÇA DE PARTES QUEIMADAS OU CRUAS, DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS, PRODUZIDOS COM NO MÁXIMO DE PRAZO EXIGIDOS PELAS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR | UND | 600 | R\$ xxx | R\$ xxx |
| 15 | TORTA DOCE, INGREDIENTES: PÃO DE LÓ; RECHEIOS VARIADOS ( CHOCOLATE, BEIJINHO, CREME LEITE CONDENSADO; GOIABA ) PESO MÍNIMO 2.500 KG                                                                                                                                                                                                                       | UND | 120 | R\$ xxx | R\$ xxx |
| 16 | TORTA FOFÃO, INGREDIENTES: PÃO; CREME DE GALINHA; PRESUNTO; QUEIJO; BATATA PALHA, PESO MÍNIMO 2,500KG                                                                                                                                                                                                                                                     | UND | 100 | R\$ xxx | R\$ xxx |
| 17 | BOLO DE MACAXEIRA, INGREDIENTES: MACAXEIRA FRESCA; MARGARINA; AÇUCAR; LEITE; COCO; QUEIJO PESO MÍNIMO 1,900KG                                                                                                                                                                                                                                             | UND | 100 | R\$ xxx | R\$ xxx |
| 18 | BOLO CONFEITADO PRESTIGIO: SABOR CHOCOLATE COM COBERTURA DE CHOCOLATE, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR , OVOS, LEITE, CHOCOLATE EM PÓ, GORDURA VEGETAL, FERMENTOS QUÍMICOS, E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS.                                                                                                   | UND | 200 | R\$ xxx | R\$ xxx |

|    |                                                                                       |     |     |         |         |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|---------|---------|
|    | PESO MÍNIMO 2KG                                                                       |     |     |         |         |
| 19 | SALGADO DE FORNO, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO; RECHEIOS VARIADOS, PESO MÍNIMO 150G | UND | 600 | R\$ xxx | R\$ xxx |

| ITENS AMPLA CONCORRÊNCIA |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |        |            |             |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|-------------|
| ITEM                     | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UNIDADE | QUANT. | VALOR UNT. | VALOR TOTAL |
| 20                       | LANCHE DIVERSO PARA REUNIÕES COMPOSTO DE 1(UM) BOLO DOCE; 1(UM) BOLO SALGADO; 1(UM) TIPO DE SALGADO DE FORNO (MINI PIZZA, PÃOZINHO DE QUEIJO, BARQUETE, QUICHES, ETC).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UND     | 1080   | R\$ xxx    | R\$ xxx     |
| 21                       | COFFE BREAK . SALGADOS: 05 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: CROISSANT DE CARNE, QUEIJO E PRESUNTO, FRANGO; EMPADINHA DE CARNE, FRANGO; COXINHAS DE FRANGO, CARNE; PASTÉIS DE FRANGO, CARNE; QUIBE; MINI PIZZA; CROQUETE DE CARNE SECA; RISOLE DE QUEIJO E PRESUNTO, CARNE E FRANGO; CANUDINHO DE CARNE; TROUXINHAS DE CARNE SECA. BOLOS: 03 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: BOLO DE CHOCOLATE, BOLO DE CENOURA, BOLO DE MACAXEIRA, BOLO DE MILHO. OUTROS ITENS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: PÃO DE QUEIJO; PÃO COM PATÊS VARIADOS (PRESUNTO, QUATRO QUEIJOS, ATUM); MINI SANDUICHE NATURAL; SALADA DE FRUTAS. TORTAS SALGADAS: 02 TIPOS A ESCOLHER DENTRE AS OPÇÕES SEGUINTE: CARNE, FRANGO, LEGUMES, QUICHE DE QUEIJO E PRESUNTO; EMPADÃO. BEBIDAS: CAFÉ, SUCOS NATURAIS (MÍNIMO DE TRÊS OPÇÕES); REFRIGERANTES SABORES DIVERSOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS) COM OPÇÕES DE DIET; ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS. OBSERVAÇÃO: DEVERÃO ESTAR INCLUÍDOS NOS ITENS TODOS OS MATERIAIS NECESSÁRIOS AOS SERVIÇOS DE BUFFET, TAIS COMO: COPOS PARA REFRIGERANTE E ÁGUA EM VIDRO, XÍCARAS DE PORCELANA PARA CAFÉ, PRATOS DE MESA E SOBREMESA EM PORCELANA, TALHERES EM AÇO, BAIXELAS EM | UND     | 1890   | R\$ xxx    | R\$ xxx     |

|  |                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
|  | INOX; MATERIAL DESCARTÁVEL, COMO: COPOS PARA ÁGUA E CAFÉ, PRATOS GRANDES E PEQUENO, TALHERES E GUARDANAPOS; CABENDO A ESCOLHA DO TIPO DE MATERIAL A SER UTILIZADO À ADMINISTRAÇÃO; ALÉM DO PESSOAL DE APOIO ESPECIALIZADO PARA O SERVIÇO, |  |  |  |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

1.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato;

1.3. Os reajustes e alterações ao Contrato serão formalizados por meio de termo aditivo, sendo possível, de forma excepcional, a antecipação dos seus efeitos contanto que a formalização seja realizada dentro do prazo máximo de 01 (um) mês, de acordo com o art.132 da Lei 14.133/21.

1.4. A CONTRATADA executará os fornecimentos rigorosamente de acordo com os prazos e termos deste contrato e documentos dele integrantes.

## **CLÁUSULA SEGUNDA – CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO E PAGAMENTO DO OBJETO**

2.1 O objeto desta licitação refere-se a uma estimativa de utilização dos produtos, a serem aplicadas durante 12 (doze) meses; assim, não poderão ser executados em uma única parcela, devendo haver execuções parciais, de forma a atender as quantidades estipuladas nos pedidos parciais/requisições emitidas.

2.2 A licitante vencedora deverá fornecer o objeto em estrita conformidade com disposições e especificações do edital da licitação, de acordo com o Termo de Referência e à proposta de preços apresentada.

2.3 A forma de entrega será em remessa conforme a necessidade da Secretaria de Saúde Municipal - SESAM, Piripiri – PI, no seguinte endereço: Centro Administrativo, S/N, Campo das Palmas - Piripiri – PI.

2.4 O início da entrega dos objetos ocorrerá após a assinatura do contrato, mediante a emissão de requisição e empenho no prazo máximo de 10 (dez) dias.

2.5 Caso seja verificado alguma falha quanto a defeitos de fabricação, quantidades recebidas e qualidade dos produtos fornecidos, a CONTRATADA será notificada pelo Gestor/Fiscal do contrato e terá um prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis para fornecimento dos novos produtos.

2.6 O prazo de fornecimento dos materiais deverá ocorrer de acordo com solicitação da CONTRATANTE, diretamente na sede Secretaria de Saúde Municipal - SESAM, Piripiri – PI, no seguinte endereço: Centro Administrativo, S/N, Campo das Palmas - Piripiri – PI, mediante a apresentação dos pedidos/requisições emitidas pela secretaria, salvo se houver pedido formal de prorrogação deste, devidamente justificado pelo licitante/contratado e acatado pela ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL.

2.7 Os produtos deverão estar de acordo com as exigências do Código de Defesa do Consumidor, especialmente no tocante aos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao uso a que se destinam ou lhes diminuam o valor, conforme diploma legal.

2.8 A responsabilidade pelo recebimento dos produtos solicitados ficará a cargo do servidor responsável, designado pela Administração Municipal, que deverá proceder à avaliação de desempenho e atesto da nota fiscal.

2.9 Verificada alguma falha no fornecimento, a Contratada obriga-se a reparar, corrigir, remover, reconstruir, ou substituir, os produtos entregues e não aceitos pelo Contratante, em função da existência

de irregularidades, incorreções, no prazo IMEDIATO, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente, sem ônus adicional para a Contratante, sem o que será convocada a segunda classificada, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas nos artigos 155 a 163 da Lei 14.133/2021 e artigos 20 e 56 a 80 do Código de Defesa do Consumidor.

2.10 Fornecidos os produtos solicitados, a secretaria, pagará à licitante vencedora o valor constante em sua proposta comercial, sem qualquer ônus ou acréscimo;

2.11 Após fornecimento dos produtos, a Contratada deverá enviar ao CONTRATANTE a Nota Fiscal/Fatura para conferência e aprovação, através do servidor responsável legalmente constituído para este fim;

2.12 Os pagamentos serão efetuados após a apresentação da respectiva Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada por servidor responsável da CONTRATANTE, acompanhadas da certidão negativa de débitos relativos aos tributos federais e à dívida ativa da união e Contribuições Previdenciárias (PGFN/INSS), certificado de regularidade de situação junto ao FGTS e certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT), no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento definitivo.

2.12.1 Os pagamentos serão creditados em favor da contratada, por meio de depósito Bancário em conta corrente indicada na proposta, contendo o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

2.12.2 Na ocorrência de rejeição da nota fiscal, motivada por erros ou incorreções, o prazo estipulado no subitem anterior passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.

2.13 A licitante vencedora deverá, obrigatoriamente, emitir Nota Fiscal/Fatura com CNPJ idêntico ao apresentado para fins de habilitação no certame e consequentemente lançado no instrumento contratual. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA e neste caso o vencimento dar-se-á no prazo de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da documentação devidamente corrigida e válida, não ocorrendo neste caso, quaisquer ônus por parte da Administração;

2.14 Nenhum pagamento será efetuado aos adjudicatários enquanto pendente de liquidação ou qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou falta de entrega do produto.

2.15 Será designado pela Administração o Fiscal/Gestor do contrato que será responsável pelo acompanhamento e fiscalização da sua.

2.16 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

2.17 O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

2.18 O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

2.19 O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato. (Lei nº 14.133/2021, art. 118).

2.20 Consideram-se aceitos e aprovados os fornecimentos que, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório e da entrega da Fatura/Nota Fiscal, que não sejam contestados pela CONTRATANTE, após a emissão da Ordem de Fornecimento e Nota de Empenho. Firmado pela autoridade responsável.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR DO CONTRATO**

11. O valor global do presente CONTRATO é de R\$ XX,XX (**por extenso**), para todo o período de sua vigência, conforme valores expressos na proposta vencedora.

### **CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

3. As despesas correrão por conta de recursos oriundos, conforme segue:

|                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:</b>                                              |
| 02.07.00 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE – FMS                                 |
| <b>DOTAÇÃO:</b>                                                           |
| 10.301.0002.2036.0000 - SUPERINTENDENCIA DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE      |
| 10.301.0002.2125.0000 - MANUTENÇÃO DOS PROGRAMAS CUSTEIO DAS AÇÕES DO SUS |
| 10.301.0002.2027.0000 – PROGRAMA ESTADUAL DO COFINANCIAMENTO              |
| <b>ELEMENTO DE DESPESA:</b>                                               |
| 3.3.90.39.00 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA             |
| <b>FONTE DE RECURSOS:</b>                                                 |
| 500 - RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS                                 |
| 600 - TRANSFERÊNCIAS FUNDO A FUNDO DE RECURSOS DO SUS GOV. FEDERAL        |
| 621 - TRANSFERÊNCIAS FUNDO A FUNDO DE RECURSOS DO SUS GOV. ESTADUAL       |

#### CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA

5.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura contratual, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

#### CLÁUSULA SEXTA – DA RESCISÃO E TÉRMINO DO CONTRATO

6.1 O presente Contrato se extingue com o termo final disposto na Cláusula Quinta, salvo se houver prorrogação através de aditivo, mas poderá ser rescindido a qualquer tempo, por interesse de qualquer uma das partes ou mediante a emissão de aviso prévio de no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas, com prova de recebimento, ou no caso de ocorrer entendimento pela não obrigatoriedade de entregar o objeto. Parágrafo Primeiro – dos Outros Casos de Rescisão

6.2 Haverá, ainda, rescisão do presente contrato, a critério da parte interessada, na ocorrência:

- Por inadimplemento;
- Desobediência à Cláusula Sexta;
- Impossibilidade ou recusa da CONTRATADA em dar continuidade na realização do fornecimento;
- Na hipótese de transferência da execução deste contrato a terceiros, no todo ou em parte, sem prévia autorização da CONTRATANTE;
- Caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do Contrato;
- Na ocorrência de qualquer motivo previsto nos arts. 137 da lei nº 14.133/21.

6.3 Nos casos de extinção, previstos nesta cláusula, serão observados os procedimentos previstos nos arts. 138 e 139 da lei nº 14.133/21, no que couber sua aplicação.

#### CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

7.2 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos materiais recebidos provisoriamente com as especificações constantes neste Termo e na proposta, para fins de aceitação e recebimento

definitivo;

7.3 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

7.4 Designar funcionários, para acompanhar e fiscalizar o cumprimento contratual, bem como para aprovar a execução do objeto;

7.5 Exigir da Contratada, sempre que necessário, a comprovação da manutenção das condições de habilitação e de qualificação exigidas no procedimento de contratação;

7.6 Efetuar o pagamento devido, após o adimplemento da obrigação, mediante Nota Fiscal/fatura devidamente atestada, desde que cumpridas todas as formalidades e as exigências da contratação;

7.7 Anotar em registro próprio e notificar a Contratada sobre quaisquer falhas verificadas no cumprimento contratual, para fins de correção dentro do prazo estabelecido;

7.8 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, incluindo encargos tributários e trabalhistas, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

8.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal;

1.1 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor – Lei n.º 8.078/1990;

1.2 Observar os prazos para a execução do fornecimento;

1.3 Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas;

1.4 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

1.5 Responsabilizar-se pelos encargos fiscais, comerciais e trabalhistas, resultantes da execução do contrato, devendo, portanto, responsabilizar-se por todos os ônus referentes a entrega dos produtos na Diretoria Administrativa, na forma da Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput;

1.6 Responder pelos danos causados diretamente à Administração desta Fundação ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da entrega dos itens, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Secretário Municipal de Saúde de PíriPíri, na forma da Lei nº 14.133/2021, art. 120;

1.7 Apresentar, sempre que solicitada, documentos que comprovem a procedência do produto fornecido;

1.8 Acatar as instruções emanadas da fiscalização;

1.9 A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato, na forma da Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º.

#### **CLÁUSULA NONA – CLÁUSULA DERROGATIVA**

9.1 A Contratada se obriga a manter, durante a vigência do presente contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

#### **CLÁUSULA DECIMA - DO INADIMPLEMENTO**

10.1 O inadimplemento das obrigações previstas no presente Contrato será comunicado, por escrito, no prazo de 05 (cinco) dias após a ocorrência, pela parte prejudicada à infratora, a fim de que esta providencie a devida regularização no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sendo que a não regularização implicará na imediata rescisão do Contrato, sem prejuízo de outras sanções.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES**

11.1 A CONTRATADA inadimplente, total ou parcialmente, ficará sujeita às sanções legais, a saber:

- a) advertência;
- b) multa de 0,3% por dia de atraso até o trigésimo dia ultrapassado do prazo, além de receber multa de 10% calculados sobre o valor do contrato;
- c) impedimento de contratar com a Administração Municipal, pelo prazo de até 2 (dois) anos; e
- d) declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, na forma da lei, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

9.2 O CONTRATANTE poderá aplicar à CONTRATADA, cumulativamente ou não, qualquer das medidas acima, a seu critério, não obstante que o contrato seja rescindido.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO REAJUSTE DE PREÇOS E EQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO**

12.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

12.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

12.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

12.9 Os preços poderão ser revisados, nos termos da legislação vigente, respeitando sempre, o princípio constitucional e legal do equilíbrio econômico-financeiro deste contrato, conforme Art. 124 da lei nº 14.133/21.

12.9.1 A CONTRATADA deverá indicar fatos imprevisíveis, se não for o caso, indicar fatos previsíveis com consequências imprevisíveis;

12.9.2. Instruir o pedido com parecer contábil, se possível;

12.9.3. Não se reportar a fatos absolutamente estranhos ao instrumento convocatório ou ao Contrato, apresentando documentos comprobatórios dos fatos alegados;

12.9.4 Instruir o pedido de reequilíbrio econômico financeiro com parecer contábil, planilha de custos, documentos que comprovem a recomposição dos preços, comprovante de fatos imprevisíveis; comprovante de fato previsível com consequências imprevisíveis.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA– GARANTIA DE EXECUÇÃO**

13.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

14.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA VINCULAÇÃO**

15.1 Faz parte deste contrato, o edital do Pregão Eletrônico Nº XX/2025, Processo Administrativo nº XX/2025 e seus anexos e a proposta da Contratada, como se aqui estivessem transcritos.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA MATRIZ DE RISCO**

16.1. MATRIZ DE RISCOS é a cláusula contratual definidora dos riscos e das responsabilidades entre o CONTRATANTE e a CONTRATADA e caracterizadora do equilíbrio econômico financeiro na execução do contrato, em termos de ônus financeiros decorrentes de eventos supervenientes à contratação.

16.2. A CONTRATADA é integral e exclusivamente responsável por todos os riscos e responsabilidades relacionados ao objeto do ajuste, conforme hipóteses não-exaustivas elencadas na MATRIZ DE RISCO – ANEXO IX.

16.3. A CONTRATADA não é responsável pelos riscos e responsabilidades relacionados ao objeto do ajuste quando estes competirem à CONTRATANTE, conforme estabelecido na MATRIZ DE RISCO – ANEXO IX.

16.4. A MATRIZ DE RISCOS – ANEXO IX constitui peça integrante do contrato, independentemente de transcrição.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO**

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União e PNPC – Portal Nacional de Contratações Públicas conforme dispõe o Art. 91, da Lei nº 14.133/2021.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS OMISSOS**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO**

18.1. Fica eleito o foro de PIRIPIRI, Estado do Piauí, para dirimir os conflitos que possam advir da execução do presente Contrato, que não possam ser resolvidas por meios administrativos, renunciando-se a qualquer outro, por mais privilegiado que o seja.

18.2. Os casos omissos serão decididos pela Administração CONTRATANTE.

E por assim estarem justas e CONTRATADAS, assinam o presente contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de duas testemunhas, para que produza seus jurídicos e legais efeitos.

Piripiri-PI, xxx de xxx de 2025.

SECRETARIA DE SAÚDE MUNICIPAL  
CNPJ Nº 10.479.981/0001-55  
GUILHERME ANTÔNIO LOPES DE OLIVEIRA  
- SECRETÁRIO MUNICIPAL -  
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXXXX  
EMPRESA CONTRATADA

TESTEMUNHAS

1 \_\_\_\_\_ RG/CPF \_\_\_\_\_  
2 \_\_\_\_\_ RG/CPF \_\_\_\_\_



## ANEXO VI

### MATRIZ DE RISCOS

| Mapa de Riscos da Contratação |                         |                                                                         |                                                                                                       |                                                                                                                                   |               |         |                                        |                                                                                                                                                                                    |                          |
|-------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|                               | Identificação           |                                                                         |                                                                                                       |                                                                                                                                   | Avaliação     |         |                                        | Tratamento ao Risco                                                                                                                                                                |                          |
|                               | Fases <sup>1</sup>      | Evento de Risco <sup>2</sup>                                            | Causas <sup>3</sup>                                                                                   | Consequências <sup>4</sup>                                                                                                        | Probabilidade | Impacto | Nível de Risco <sup>6</sup><br>(P)x(I) | Resposta ao Evento de Risco <sup>7</sup>                                                                                                                                           | Responsável <sup>8</sup> |
| 1                             | Planejamento            | Elaboração do Termo de Referência                                       | Falta de conhecimento. Erro no preenchimento                                                          | Possibilidade de pagamento indevido ao contratado. Desvio do objeto do contrato. Processo Interno de Apuração de Responsabilidade | 1             | 3       | 3                                      | Revisão minuciosa do Termo de Referência.                                                                                                                                          | Contratante              |
| 2                             | Seleção de fornecedores | Falta de fornecedores                                                   | Forma de prestação de serviço fora da realidade de mercado, com condições excessivas e desnecessárias | Atraso na disponibilização do serviço.                                                                                            | 1             | 3       | 3                                      | Planejar a contratação, evitando excesso de condições que restrinjam a competição                                                                                                  | Contratante              |
| 3                             | Gestão do Contrato      | Apresentação de documentação falsa ou vencida no ato do credenciamento. | Má fé ou inobservância da Proponente.                                                                 | Contratação de empresa e/ou profissional indevidos                                                                                | 1             | 1       | 1                                      | Apresentação de Documentos originais com cópias autenticadas em cartório, ou a verificação no ato do recebimento conferido com os originais. Consulta em sites de órgãos oficiais. | Contratada               |

|   |                    |                                                      |                                                                                                                          |                                                                                                                                                              |   |   |   |                                                   |             |
|---|--------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---------------------------------------------------|-------------|
| 4 | Gestão do Contrato | Falha na conferência da documentação apresentada     | Desatenção no ato da conferência dos documentos.                                                                         | Contratação de empresa e/ou profissional indevidos<br>Possibilidade de pagamento indevido ao contratado.<br>Processo interno de apuração de Responsabilidade | 1 | 1 | 1 | Revisão minuciosa da documentação                 | Contratante |
| 5 | Gestão do Contrato | Não cumprimento do prazo estabelecido para pagamento | Falta de tempo hábil para análise das faturas.<br>Falta de recursos humanos suficientes para dar vencimento nas rotinas. | Necessidade de cautela durante a análise técnica.<br>Trâmites burocráticos necessários durante o processo.                                                   | 4 | 4 | 8 | Necessidade de prorrogação do prazo estabelecido. | Contratante |

|   |                                                                                             |  |  |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 1 | Descrição do objeto previsto para contratação.                                              |  |  |
| 2 | O evento de risco incerto que, se ocorrer, afeta a realização dos objetivos da contratação. |  |  |
| 3 | Condições que viabilizam a concretização de um evento de risco.                             |  |  |
| 4 | Identificação de quais são as consequências no caso da ocorrência do risco.                 |  |  |