

IFPI - CAMPUS VALENCA DO PIAUI

Edital 2/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
2/2026	155199-IFPI - CAMPUS VALENCA DO PIAUI	ALEX FELIPE DA SILVA SOUSA	29/05/2026 16:24 (v 0.3)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23187.001362/2025-49

1. DO OBJETO

PREGÃO ELETRÔNICO

90026/2026

CONTRATANTE (UASG)

(158146)

OBJETO

Aquisição de materiais permanentes destinados ao Restaurante Institucional do IFPI Campus Valença do Piauí e mais participantes.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 2.642.106,97

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia **16/06/2026** às **09h** (horário de Brasília)

Critério de Julgamento:

menor preço por item

Modo de disputa:

aberto e fechado

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90026/2026

(Processo Administrativo nº 23187.001362/2025-49)

Torna-se público que o(a) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, por meio do(a) Coordenação de Compras e Licitações do Campus Valença, sediado(a) na Avenida Joaquim Manoel, S/N, Bairro Novo Horizonte, Valença do Piauí, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**

, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é Aquisição de materiais permanentes destinados ao Restaurante Institucional do IFPI Campus Valença do Piauí e mais participantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada por itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse, devendo oferecer proposta individual para cada item em que desejar participar.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

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

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

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

3.6. Será concedido nesta Licitação tratamento favorecido para microempresas, empresas de pequeno porte e figuras equiparadas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, exclusivamente para os itens cujo valor estimado seja igual ou inferior a R\$ 80.000,00, conforme previsto no art. 10, inciso I, do Decreto nº 8.538/2015. Para os demais itens, não se aplica a exclusividade de participação, em razão de seus valores estimados serem superiores ao referido limite legal.

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. *pessoas jurídicas reunidas em consórcio;*[A5]

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

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

3.9. O impedimento de que trata o item 3.7.7 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.5 e 3.7.6 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.12. O disposto nos itens 3.10.5 e 3.10.6 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

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

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

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

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

5.3.1 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;

5.3.2 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;

5.3.3 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;

5.3.4 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.

5.4. 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.

5.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.3 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.14 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. valor unitário do item;

6.1.2. marca;

6.1.3. fabricante;

6.1.4. Quantidade cotada, devendo respeitar o quantitativo total previsto no Termo de Referência.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do grupo de itens, conforme definido no critério de julgamento.

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

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de R\$ 1,00 (um real)*.

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

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

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

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

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

7.12. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.21.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme Decreto nº 11.430, de 8 de março de 2023;

7.21.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024.

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

7.22.1. *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;*

7.22.2. empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

7.24.4. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 6 (seis) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.24.5. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.25. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

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

8.1.1. Sicaf;

8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>).

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

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

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

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

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

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

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

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

8.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.6.1. conter vícios insanáveis;

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

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

8.6.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

8.7. 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.

8.8. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

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

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

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

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

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

9.4 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por meio eletrônico, conforme envio realizado diretamente no sistema Compras.gov.br, nos termos da legislação aplicável.

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

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

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

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

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

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

9.9. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.9.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de seis horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

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

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

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

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

9.11. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.10.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até seis horas, para:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato. A minuta do contrato administrativo que regerá a contratação decorrente da ata encontra-se anexa a este Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

11.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

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

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

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

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

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico https://suap.ifpi.edu.br/processo_eletronico/visualizar_processo/95e547f8-79e9-4404-b789-f3a069d82553/.

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

14.1.6. fraudar a licitação;

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

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

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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

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

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

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.3.3. impedimento de licitar e contratar e

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

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

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

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

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

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

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

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

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

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir. [A4]

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

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

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

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.[A5]

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

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

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através do e-mail: ccl.caval@ifpi.edu.br.

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

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

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

16.7. O contratado obriga-se a observar integralmente a Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD) quanto ao tratamento de dados pessoais a que tiver acesso em razão da execução contratual, devendo adotar as medidas de segurança, técnicas e administrativas aptas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas, nos termos do art. 46 da LGPD.

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

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

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

16.11. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

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

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

16.12.1. Anexo I - Termo de Referência;

16.12.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

16.12.2. . Anexo IV – Minuta de Ata de Registro de Preços;

Valença do Piauí, 23 de abril de 2026.

JONILSON ALVES PEREIRA

Diretor Geral

17. Responsáveis

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

ALEX FELIPE DA SILVA SOUSA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 29/05/2026 às 16:24:51.

Documento Digitalizado Público

Edital

Assunto: Edital
Assinado por: Alex Felipe
Tipo do Documento: Anexo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Alex Felipe da Silva Sousa, CHEFE DE DEPARTAMENTO - CD0004 - DAP-IFPI - CAMPUS VALENCA DO PIAUI**, em 29/05/2026 16:41:09.

Este documento foi armazenado no SUAP em 29/05/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 827028
Código de Autenticação: 3c4a002cb0



IFPI - CAMPUS VALENCA DO PIAUI

Termo de Referência 3/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
3/2026	155199-IFPI - CAMPUS VALENCA DO PIAUI	ALEX FELIPE DA SILVA SOUSA	29/05/2026 16:08 (v 0.8)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		23187.001362/2025-49

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de materiais permanentes destinados ao Restaurante Institucional do IFPI Campus Valença do Piauí e demais participantes, incluindo entrega, instalação e montagem dos equipamentos, organizados em itens, conforme tabela abaixo, corrigida quanto à numeração e estrutura, e em conformidade com as condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

EQUIPAMENTOS PERMANENTES DE COZINHA							
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO DETALHADA	UND. DE FORNECIMENTO	QUANTIDADES DOS CAMPI	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	441323	EXAUSTOR INDUSTRIAL SERVIÇO PESADO 60 CM, 220V, DIMENSÕES - (AXLXP): 60,5 CM X 60,5 CM X 27,3 CM, ALIMENTAÇÃO – ELÉTRICA VAZÃO DE 10.000 M³/H.	UND	VALENÇA/4 ANGICAL/4 CAMPO MAIOR/1 CORRENTE/1 FLORIANO/4 JOSÉ DE FREITAS /4 OEIRAS/4 PAULISTANA/1 SÃO JOÃO DO PIAUÍ/4 TERESINA CENTRAL/8 TERESINA ZONA SUL/1	60	R\$ 3.420,00	R\$ 205.200,00

				URUÇUI/4 ALTOS/5 BARRAS/5 ESPERANTINA/5 LUZILANDIA/5			
2	324733	PANELA DE PRESSÃO INDUSTRIAL, CAPACIDADE 30 LITROS, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, DIMENSÕES: 34CM DE LARGURA, 47CM DE ALTURA E 34 CM DE DIÂMETRO.	UND	VALENÇA/3 ANGICAL/3 CAMPO MAIOR/2 COCAL/3 CORRENTE/3 FLORIANO/10 JOSÉ DE FREITAS /1 OEIRAS/2 PARNAIBA/2 PAULISTANA/2 PEDRO II/2 PICOS/2 PIRIPIRI/2 PIO IX/2 SÃO JOÃO DO PIAUÍ/2 TERESINA CENTRAL/10 TERESINA DIRCEU /1 URUÇUI/2 ALTOS/10 BARRAS/10 ESPERANTINA/10 LUZILANDIA/10	94	R\$ 1.520,00	R\$ 142.880,00
		BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO, TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304					

3	446195	ESCOVADO 18/8; BANHO MARIA; AQUECIMENTO POR MEIO DE RESISTÊNCIA ELÉTRICA DE IMERSÃO, CONTROLADORA PARA GRADUAÇÃO E LIGAÇÃO DO SISTEMA DE RESISTÊNCIAS INTERNAS, COM TERMOSTATO DIGITAL; 6 CUBAS GASTRONÔMICAS (GNS) 1/1-200 MM COM ALÇAS MÓVEIS E TAMPA EM AÇO INOX (INCLUSAS); RODÍZIOS DE 4" – 2 FIXOS E 2 GIRATÓRIOS COM FREIO; PROTETOR SALIVAR EM VIDRO RETO TEMPERADO DE 8 MM; 1 CORRE BANDEJA , TANQUE BANHO MARIA E GABINETE EM AÇO INOX LISO ESCOVADO; POSSUI ENTRADA DE ÁGUA E DRENO PARA ESCOAMENTO DO RESERVATÓRIO DE AQUECIMENTO; DIMENSÕES MÍNIMAS: 2120 X 96 X 90 MM, POTÊNCIA MÍNIMA: 2500W, VOLTAGEM 220V. INCLUI ENTREGA, INSTALAÇÃO E TREINAMENTO AO USUÁRIO	UND	VALENÇA/1 ANGICAL/1 COCAL/1 FLORIANO/1 JOSÉ DE FREITAS /1 PARNAIBA/1 PICOS/1 PIRIPIRI/2 PIO IX/1 URUÇUI/1 ALTOS/2 BARRAS/2 ESPERANTINA/2 LUZILANDIA/2	19	R\$ 9.200,00	R\$ 174.800,00
		BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO, TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 ESCOVADO 18/8; TEMPERATURA DE		VALENÇA/1 ANGICAL/1 COCAL/1 FLORIANO/1	16		

4	302916	<p>TRABALHO ENTRE +2° E +6°C; COM TERMOSTATO DIGITAL; 4 CUBAS GASTRONÔMICAS (GNS) 1/1-100 MM COM ALÇAS MÓVEIS E TAMPA EM AÇO INOX (INCLUSAS); RODÍZIOS DE 4" – 2 FIXOS E 2 GIRATÓRIOS COM FREIO; PROTETOR SALIVAR EM VIDRO RETO TEMPERADO DE 8 MM; 1 CORREBANDEJA E GABINETE EM AÇO INOX LISO ESCOVADO; POSSUI DRENO PARA ESCOAMENTO DE ÁGUA DO DEGELO; DIMENSÕES MÍNIMAS: 1460 X 960 X 900 MM, POTÊNCIA MÍNIMA: 270W, VOLTAGEM 220V. INCLUI ENTREGA, INSTALAÇÃO E TREINAMENTO AO USUÁRIO</p>	UND	<p>JOSÉ DE FREITAS /1</p> <p>PARNAIBA/1</p> <p>PIRIPIRI/1</p> <p>URUÇUI/1</p> <p>ALTOS/2</p> <p>BARRAS/2</p> <p>ESPERANTINA/2</p> <p>LUZILANDIA/2</p>		R\$ 7.271,99	R\$ 116.351,84
		<p>BALANÇA ELETRÔNICA, CAPACIDADE PESAGEM: 30 KG; CARACTERÍSTICAS</p>		<p>VALENÇA/1</p> <p>ANGICAL/1</p> <p>CAMPO MAIOR/1</p> <p>COCAL/1</p> <p>CORRENTE/1</p> <p>FLORIANO/1</p> <p>JOSÉ DE FREITAS /1</p>	14		

5	288764	ADICIONAIS: ALTA SENSIBILIDADE, PRATO EM AÇO INOXIDÁVEL, NÍVEL, TIPO PAINEL: LCD, VOLTAGEM: 220, SELO INMETRO	UND	PARNAIBA/1 PAULISTANA/1 PIRIPIRI/1 PIO IX/1 SÃO JOÃO DO PIAUÍ/1 TERESINA ZONA SUL/1 URUÇUI/1		R\$ 2.342,50	R\$ 32.795,00
6	465552	CHAPA BIFETEIRA A GÁS, ÁREA ÚTIL AMPLA (914 X 520 MM), ESPESSURA DE 25,4 MM, 3 QUEIMADORES INDEPENDENTES, ACABAMENTO EM AÇO INOX, CONTROLE MANUAL POR SEÇÃO, GAVETA DE GORDURA LATERAL (4L), PÉS NIVELADORES AJUSTÁVEIS (100 MM), COMPATÍVEL COM GLP, POTÊNCIA DE 75.000 BTU/H, TEMPO DE AQUECIMENTO: 18 MINUTOS, TEMPERATURA MÁXIMA: 232° C, COM ACESSÓRIOS PARA	UND	VALENÇA/1 PAULISTANA/1 PIRIPIRI/1 PIO IX/1 TERESINA CENTRAL/1 URUÇUI/1	6	R\$ 8.058,98	R\$ 48.353,88

		INSTALAÇÃO CONTENDO MANGUEIRA FLEXÍVEL, REGISTRO TIPO ESFERA, NIPLE E ADAPTADOR DE 3/4 PARA 1/2 POLEGADA					
		LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 4 LITROS,		VALENÇA/2 ANGICAL/3 COCAL/2 CORRENTE/2 FLORIANO/3 JOSÉ DE FREITAS /1 OEIRAS/2 PARNAIBA/1 PEDRO II/2 PICOS/2 PIRIPIRI/2 PIO IX/2	50		

7	429383	<p>AÇO INOX: COPO E BASE EM AÇO INOX, LÂMINAS EM AÇO INOX, COPO E TAMPA REMOVÍVEIS, SISTEMA DE SEGURANÇA, CAPACIDADE: 4 LITROS, POTÊNCIA: 1/2 CV (370W), ROTAÇÃO: 3500 RPM, VOLTAGEM: 220V, MATERIAL DO COPO: AÇO INOX, MATERIAL DA BASE: AÇO INOX, DIMENSÕES: 22CM X 22CM X 51CM (LARGURA X PROFUNDIDADE X ALTURA)</p>	UND	<p>SÃO JOÃO DO PIAUÍ/2</p> <p>TERESINA CENTRAL/5</p> <p>TERESINA DIRCEU /1</p> <p>TERESINA ZONA SUL/2</p> <p>URUÇUI/4</p> <p>ALTOS/3</p> <p>BARRAS/3</p> <p>ESPERANTINA/3</p> <p>LUZILANDIA/3</p>		R\$ 900,00	R\$ 45.000,00
8	614248	<p>PROCESSADOR DE ALIMENTOS COM 7 DISCOS INCLUSOS, DIMENSÕES 580 X 290 X 520 MM, CAPACIDADE 250 KG/H, ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA 220 V, POTÊNCIA 0,5 CV, CONSUMO 0,6 KW.H, FATIADORES: E1 (1 MM), E3 (3 MM), RALADORES: V (FINO), Z3 (3 MM), Z5 (5 MM), Z8 (8 MM), JULIENNE: H7 (7 X 7 MM)</p>	UND	<p>VALENÇA/1</p> <p>ANGICAL/1</p> <p>CAMPO MAIOR/1</p> <p>COCAL/1</p> <p>CORRENTE/1</p> <p>FLORIANO/1</p> <p>OEIRAS/1</p> <p>PARNAIBA/1</p> <p>PAULISTANA/1</p> <p>PEDRO II/1</p> <p>PICOS/1</p> <p>PIRIPIRI/1</p> <p>SÃO JOÃO DO PIAUÍ/1</p> <p>TERESINA CENTRAL/3</p> <p>TERESINA ZONA SUL/1</p> <p>URUÇUI/1</p> <p>ALTOS/3</p>	30	R\$ 6.692,50	R\$ 200.775,00

				BARRAS/3 ESPERANTINA/3 LUZILANDIA/3			
9	230201	MAQUINA FATIADORA DE CARNES, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO DO DISCO: 350 MM, POTÊNCIA: 550 W, TIPO MOTOR: MONOFÁSICO, FREQUÊNCIA: 60 HZ, ALIMENTAÇÃO: 220 V, DIMENSÕES: 525 X 765 X 720 MM, APLICAÇÃO: PROCESSAMENTO CARNES	UND	VALENÇA/1 COCAL/1 CORRENTE/1 FLORIANO/1 JOSÉ DE FREITAS /1 PARNAIBA/1 PAULISTANA/1 PEDRO II/1 PIRIPIRI/1 PIO IX/1 SÃO JOÃO DO PIAUÍ/1 ALTOS/1 BARRAS/1 ESPERANTINA/1 LUZILANDIA/1	15	R\$ 15.300,00	R\$ 229.500,00
10	390148	CAFETEIRA ELÉTRICA, MATERIAL AÇO INOX, DIMENSÕES 29X40X53CM, CAPACIDADE 6 LITROS, ALIMENTAÇÃO ELÉTRICO 220V, POTÊNCIA 1300 W, CONSUMO 1,30 KW/H	UND	VALENÇA/1 ANGICAL/1 CAMPO MAIOR/1 COCAL/1 CORRENTE/1 JOSÉ DE FREITAS /1 OEIRAS/1 PAULISTANA/1 PEDRO II/1 PIRIPIRI/1 SÃO JOÃO DO PIAUÍ/1 TERESINA DIRCEU /1 URUÇUI/1 ALTOS/2	21	R\$ 1.510,00	R\$ 31.710,00

				BARRAS/2 ESPERANTINA/2 LUZILANDIA/2			
11	451433	PICADOR E MOEDOR DE CARNE INDUSTRIAL, POTÊNCIA 1.1 KW, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL ALTURA X COMPRIMENTO X LARGURA 53 X 72 X 32,5 CM, VOLTAGEM 220 V	UND	VALENÇA/1 ANGICAL/1 CORRENTE/1 FLORIANO/1 OEIRAS/1 PARNAIBA/1 PAULISTANA/1 PEDRO II/1 PIRIPIRI/1 PIO IX/1 SÃO JOÃO DO PIAUÍ/1 TERESINA CENTRAL/2 TERESINA ZONA SUL/1 ALTOS/2 BARRAS/2 ESPERANTINA/2 LUZILANDIA/2	22	R\$ 5.720,00	R\$ 125.840,00
		CÂMARA FRIGORÍFICA – ANTECÂMARA: Dimensões Externas Aprox.: 1,40x 4x 2,30 m; Revestimento Parede e Teto: Termo Pannel 80 e 100 mm; Temperatura de trabalho : 10° e 18° c. RESFRIADOS: Dimensões Externas Aprox.: 1,91x 4,95x 2,30 m; Revestimento Parede e Teto: Termo Pannel 80 e 100 mm; Produto Armazenado: Verduras e alimentos em geral, Temperatura de trabalho: -10° e 10° c. CONGELADOS: Dimensões Externas Aprox.: 1,91x 4,95x 2,30 m; Revestimento Parede e Teto: Termo Pannel 100 e 150 mm. Produto Armazenado: alimentos congelados em geral; Temperatura de trabalho: -30° e 0° c.		VALENÇA/1 PARNAIBA/1			

		<p>UNIDADE CONDENSADORA: Com potência do compressor de acordo com a área útil interna do sistema, tensão de trabalho (voltagem da rede) 220v (monofásico) ou 380v (trifásico) 60Hz, refrigeradas a ar, com motoventiladores independentes, do tipo baixo nível de ruído. Dotados de gabinetes, constituídos por: compressores herméticos, pressostato de alta e baixa, tanque de líquido, filtro secador, válvula de expansão, válvula solenoide, visor de líquido, calço de borracha. UNIDADE EVAPORADORA: Estruturado em alumínio liso com tubulação de cobre, aletas de alumínio, bandeja de dreno, serpentina testadas a 350 libras e pressurizada com nitrogênio, equipados com resistência de degelo, 02 e 04 micro ventiladores 220V monofásico. QUADRO DE COMANDO: Para as câmaras, deverá ser fornecido quadro elétrico, equipados com microprocessadores com funções de termômetro digital, termostato de temperatura ambiente, controlador de degelo elétrico, chaves magnéticas, contadores, relés, chaves liga e desliga e demais acessórios para total controle da temperatura interna. TUBULAÇÃO E FLUIDO REFRIGERANTE: Totalmente em cobre, dimensionado de acordo com a capacidade e perda de carga, isolamento térmica da linha de sucção, com tubos de espuma flexível de polietileno para baixa temperatura, fixados com abraçadeiras de</p>				
12	615908		UND		R\$ 82.500,00	R\$ 165.000,00

nylon, fluido refrigerante ecológico que não possui CFCs (clorofluorcarbonos) – substâncias à base de cloro que são prejudiciais à saúde e ao meio ambiente.

ISOLAMENTOS

PAREDE/ TETO:
Termopainel produzido em linha contínua de laminação na medida de 1.15 de largura e constituído por revestimento metálico interligados por núcleo isolante 80,100 e 150 mm. em EPS (Poliestireno Expandido), isento de CFC, com retardante a chamas classe F1, conforme norma NBR 11948, o núcleo isolante de EPS tem uma massa específica aparente mínima de 14,5 KG/M3. Fundido ao revestimento metálico através de adesivo estrutural poliuretano de dois componentes pulverizados e prensados simultaneamente sobre o núcleo isolante proporcionando uma fundição uniforme, evitando que o produto adesivo reaja em tempo diferente, propiciando descolamento da chapa metálica ao isolante EPS.

ISOLAMENTO PISO: Isolação térmica em placas de Isopor posterior será feito uma camada de concreto, barreira de vapor, frio asfalto e lona plástica preta, camadas desenhadas de Isopor (EPS) barreira de vapor, a espessura aplicada segue as condições de temperaturas conforme projeto.

PORTAS CÂMARAS E ANTECÂMARA:
Revestimento e isolação térmica em poliuretano injetado, aplicadas nos painéis ou alvenaria das paredes, abertura tipo

		giratória ou correr de embutir, totalmente nivelada aos painéis, sentido de giro esquerda ou direita, equipadas com dobradiças e gaxetas magnéticas, fechadura com dispositivo de aberturainterna de emergência. Inclui entrega, instalação e treinamento ao usuário. Garantia mínima de 12 meses.					
13	365614	GRUPO GERADOR DIESEL TRIFÁSICO - potência nominal de 125 kva em regime de fonte principal; tensão 380/220 v; tipo carenado e silenciado; quadro de transferência automático (qta) com medição de kw, kva, kwh; tensões de fase, frequência, temperatura da água (° c), tensão da bateria; indicações de alarmes, status do grupo gerador; proteções: subfrequência, sobrefrequência, subtensão, sobretensão, sobre corrente, sobre velocidade, sobre temperatura da água, baixa pressão de óleo;	UND	PARNAIBA/1 URUÇUI/1	2	R\$ 125.900,00	R\$ 251.800,00

		garantia mínima de 12 meses; nível de ruído médio até 90 db; gerador sem escovas, trifásico, classe de isolamento h; ligação estrela com neutro acessível, ; 4 polos; rotação 1800 rpm; 380 /220 v com regulador eletrônico de velocidade. Inclui entrega, instalação e treinamento ao usuário. Garantia mínima de 12 meses.					
14	365614	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL EM AÇO INOX. Capacidade 8 Litros. Liquidificador industrial de baixa rotação em aço inoxidável (corpo e copo), capacidade 8 litros, tensão nominal: 220 V ou bivolt, motor de 1.000 W (ou superior) e 3500 rpm, que atenda as normas de funcionamento e segurança estabelecidas na legislação brasileira para este tipo de equipamento. Manual de instruções em português. Garantia mínima de 12 meses.	UND	ANGICAL/1 COCAL/1 CORRENTE/1 JOSÉ DE FREITAS /1 PARNAIBA/1 PICOS/1 PIRIPIRI/1 PIO IX/2 SÃO JOÃO DO PIAUI/2 TERESINA CENTRAL/5 TERESINA DIRCEU /1 TERESINA ZONA SUL/2 URUÇUI/4	23	R\$ 1.689,50	R\$ 38.858,50
		LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL EM AÇO INOX. Capacidade 25 Litros. Liquidificador industrial de baixa rotação		VALENÇA/1 CORRENTE/1	9		R\$ 21.384,27

15	319454	em aço inoxidável (corpo e copo), capacidade 25 litros, tensão nominal: 220 V ou bivolt, motor de 1.100 W (ou superior) e 3500 rpm, que atenda as normas de funcionamento e segurança estabelecidas na legislação brasileira para este tipo de equipamento. Manual de instruções em português. Garantia mínima de 12 meses.	UND	PARNAÍBA/1 PIO IX/1 PIRIPIRI/1 SÃO JOÃO DO PIAUÍ/1 TERESINA CENTRAL/2 URUÇUI/1		R\$ 2.376,03	
16	486636	CALDEIRÃO AUTOGERADOR DE VAPOR A GÁS - TAMPA AMERICANA - 300L. Construído em aço inoxidável; Cantos internos arredondados; Queimador tubular em aço; Regulagem de chama possui duas posições (alto e baixo); Panela interna de cocção internamente em aço inoxidável; Isolamento térmico em manta de lã de vidro; Tampa americana em aço inoxidável, equipada com dobradiças reforçadas e puxador em aço inoxidável com apoio em baquelite; Chaminé para saída de gases de combustão ; Sistema de acendimento manual dos queimadores; Equipado com válvula de segurança, manômetro com indicador de pressão, torneira giratória para entrada de água em aço inox. Pés niveladores para ajuste de altura. Capacidade: 300 litros. Inclui entrega, instalação e treinamento ao usuário. Garantia mínima de 12 meses.	UND	PARNAIBA/1 TERESINA CENTRAL/1 ALTOS/1 BARRAS/1 ESPERANTINA/1 LUZILANDIA/1	6	R\$ 21.975,00	R\$ 131.850,00
		PASS - THROUGH AQUECIDO VERTICAL - 2 portas, sendo uma de vidro. Construção					

	<p>interna e externa em aço inoxidável. Barreira térmica através de resistência elétrica contra condensação externa. Aquecimento por resistências elétricas blindadas laterais. Cantos internos arredondados.</p>					
17	<p>Isolamento térmico. Controle de temperatura através de termocontrolador digital. Temperatura de trabalho até +85°C. Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gn 1/1 gastronorm. Pés com sapatas niveladoras em nylon. Chave liga /desliga. 220V. Monofásico. Capacidade mínima de 550 litros. Dimensões mínimas: 700x800x2000mm. Inclui entrega. Garantia mínima de 12 meses.</p>	UND			R\$ 8.501,46	R\$ 51.008,76

				PARNAIBA/1 TERESINA CENTRAL/1 ALTOS/1 BARRAS/1 ESPERANTINA/1 LUZILANDIA/1	6		
18	392319	BEBEDOURO DE COLUNA PARA GALÃO DE 20 LITROS. Elétrico, com 2 torneiras, desmontáveis e substituíveis, para água em temperatura ambiente e gelada. Capacidade de resfriamento de aproximadamente 2 litros por hora. Gabinete com proteção UV. Depósito de água em plástico injetado atóxico, com serpentina externa e termostado regulável. Deve ser aprovado pelo Inmetro. Inclui entrega. Garantia mínima de 12 meses.	UND	VALENÇA2 ANGICAL/5 CORRENTE/1 JOSÉ DE FREITAS /5 PARNAIBA/1 PIRIPIRI/4 PIO IX/5 SÃO JOÃO DO PIAUÍ/5 TERESINA CENTRAL/2 TERESINA DIRCEU /2 URUÇUI/2	34	R\$ 1.746,14	R\$ 59.368,76

19	324733	PANELA DE PRESSÃO. Em alumínio polido de alta qualidade, capacidade mínima 22 LITROS. Cabo e alça em baquelite atóxicos. Asas resistentes. Sistema de segurança e aliviador de pressão. Tampa com fechamento externo. Diâmetro mínimo 33 cm.	UND	VALENÇA/2 ANGICAL/4 CORRENTE/4 JOSÉ DE FREITAS /2 PARNAIBA/4 PIRIPIRI/4 PIO IX/2 SÃO JOÃO DO PIAUÍ/2 TERESINA CENTRAL/10 TERESINA DIRCEU /2 TERESINA ZONA SUL/4 URUÇUI/4 ALTOS/5 BARRAS/5 ESPERANTINA/5 LUZILANDIA/5	64	R\$ 1.248,96	R\$ 79.933,44
		MÁQUINA LAVAR LOUÇAS – Em aço inoxidável, voltagem: 380v trifásico. Com as seguintes características: Capacidade Mecânica mínima: 60, 30 ou 24 e /ou 72, 42 ou 30 gavetas por hora; Painel de comando eletrônico na parte frontal do equipamento; Acionamento automático (magnético) do ciclo de lavagem com o fechamento do capô; Ampla abertura do capô com altura útil de 440 mm ou superior; Braços		VALENÇA/1 ANGICAL/1 CORRENTE/1 PARNAIBA/1 PAULISTANA/1 PIO IX/1 SÃO JOÃO DO PIAUÍ/1 TERESINA CENTRAL/1 TERESINA ZONA	10		

20	254479	de lavagem e de enxágue independentes e confeccionados em aço inoxidável; Tanque de lavagem de no mínimo 30 litros de água, com pranchas coletoras de resíduos posicionados na parte superior do tanque e guias para posicionamento da gaveta; Aquecedor de enxágue incorporado com capacidade de 9 a 12 litros de água; capacidade por gaveta de no mínimo 18 pratos ou 9 bandejas, 25 a 55 copos e 150 a 200 talheres; possui 3 ciclos rápidos programados de lavagem; consumo aproximadamente de até 3 litros de água por ciclo; potência mínima de 6,8 KW/H; contendo Displays de led, gaveta (s) lisa(s), gavetas de pinos, Kit de mangueiras para instalação, Motobomba de enxágue, Manual de instruções para correta operação e termo de garantia; Com mesas. Marcas/Modelos de Referência: NETTER/NT 500 3T e HOBART /Ecomax 603 similar ou de melhor qualidade. Inclui entrega, instalação e treinamento ao usuário. Garantia mínima de 12 meses.	UND	SUL/1		R\$ 25.400,00	R\$ 254.000,00
		Mixer profissional de imersão.		URUÇUI/1			
		Descrição Geral: Mixer profissional de imersão,		VALENÇA/1			
				JOSÉ DE FREITAS /1			
				PARNAIBA/1			
				PIRIPIRI/1			

21	473236	<p>para preparo de sopas, cremes e molhos em cozinhas industriais e refeitórios.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias:</p> <p>Material da Haste: Aço inoxidável; Potência do Motor: 450 W; Velocidade: 9000 RPM; Voltagem: 220V. Inclui batedor tipo globo .</p> <p>Garantia mínima de 12 meses.</p>	UND	<p>TERESINA CENTRAL/5</p> <p>TERESINA DIRCEU /1</p> <p>TERESINA ZONA SUL/2</p> <p>URUÇUI/1</p> <p>ALTOS/2</p> <p>BARRAS/2</p> <p>ESPERANTINA/2</p> <p>LUZILANDIA/2</p>	21	R\$ 6.692,50	R\$ 140.542,50
		<p>FORNO INDUSTRIAL A GÁS GLP BAIXA PRESSÃO- em Inox 100cm x 100 cm</p> <p>Potência1500 W; 1 prateleira; Laterais, frente e teto externas em aço inoxidável; Sistema para abertura do vidro tipo guilhotina com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;</p> <p>Queimadores com sistema de gaveta, em aço tubular, com regulador de entrada de ar;Bandeja coletora de resíduos em chapa galvanizada super resistente; Acompanha uma grelha reforçada por câmara;Cavalete reforçado em aço</p>					

22	423504	carbono com acabamento em pintura a pó eletrostática; Revestimento interno em aço galvanizado; Câmara com três trilhos de apoio para regulagem de altura das grelhas; Isolamento em lã de rocha; Abertura total do vidro; Fornos duplos e simples; Termômetro na lateral do forno; Equipamento para uso industrial e profissional.	UND	ANGICAL/1 COCAL/1 PIRIPIRI/1 PIO IX/1 URUÇUI/1 ALTOS/1 BARRAS/1 ESPERANTINA/1 LUZILANDIA/1	9	R\$ 1.950,00	R\$ 17.550,00
23	323349	DESCACADOR DE LEGUMES INDUSTRIAL- Descascador Legumes Material: Aço Inoxidável , Capacidade: 10 KG, Produção Aproximada: 200 KG/H, Potência Motor: 1/3 CV, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Cozinha Industrial , Tipo: Elétrico	UND	VALENÇA/1 ANGICAL/1 COCAL/1 CORRENTE/1 JOSÉ DE FREITAS /1 PIRIPIRI/1 SÃO JOÃO DO PIAUÍ/1 TERESINA CENTRAL/1 TERESINA DIRCEU /1 ALTOS/2 BARRAS/2 ESPERANTINA/2	17	R\$ 3.729,01	R\$ 63.393,17

				LUZILANDIA/2			
24	479243	FORNO MICROONDAS 31L : Aço , Capacidade: 31 L, Potência: 1.400 W, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Timer, Prato Giratório, Auto Descongelamento	UND	VALENÇA/1 ANGICAL/1 COCAL/1 CORRENTE/1 PIRIPIRI/2 SÃO JOÃO DO PIAUÍ/1 URUÇUI/2	9	R\$ 734,65	R\$ 6.611,
25	612829	Guarda-volume em aço, com dimensões aproximadas de 1,40 m (largura) x 0,40 m (profundidade) x 1,98 m (altura). Estrutura confeccionada integralmente em aço, com acabamento em pintura eletrostática. Equipado com 08 (oito) portas individuais, distribuídas em duas fileiras, cada porta contendo suporte para cadeado ou	UND	VALENÇA/8	8	R\$ 950,00	R\$ 7.600,

		fechadura e furações para ventilação, garantindo segurança e boa circulação de ar. Produto de uso institucional, resistente e de fácil higienização.					
TOTAL - R\$ 2.642.106,97							

1.1.1. Os itens 5, 6, 7, 10, 14, 15, 17, 18, 19, 22, 23, 24 e 25 possuem valor estimado igual ou inferior a R\$ 80.000,00, razão pela qual a participação nesses itens será exclusiva para microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas, nos termos do art. 10, inciso I, do Decreto nº 8.538/2015. Os demais itens não se enquadram nessa hipótese.

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação será de 12 meses, contados da assinatura do contrato, nota de empenho ou instrumento equivalente, observado o disposto no artigo 82 da Lei nº 14.133/2021. A validade da Ata de Registro de Preços, por sua vez, é distinta e corresponde ao prazo estabelecido na própria ata, que apenas autoriza a futura contratação durante sua vigência.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

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

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

Da Formalização da Contratação

3.2. A contratação decorrente da presente Ata de Registro de Preços será formalizada mediante contrato administrativo, conforme minuta anexa ao presente Termo de Referência, nos termos do art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

A celebração do contrato estará condicionada à comprovação da disponibilidade de créditos orçamentários no momento da contratação, observando-se o art. 7º, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

O contrato resultante da ata possuirá vigência própria, distinta da validade da Ata de Registro de Preços, devendo ser celebrado durante sua vigência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade[A2]

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. Os equipamentos e materiais permanentes deverão apresentar, sempre que aplicável, selo de eficiência energética do INMETRO, priorizando modelos de baixo consumo de energia elétrica;

4.1.2. Sempre que possível, deverão ser priorizados produtos fabricados com materiais recicláveis, reutilizáveis ou de origem sustentável, e que apresentem embalagens com menor impacto ambiental; e

4.1.3. Os fornecedores deverão adotar práticas de logística reversa para descarte adequado de embalagens, equipamentos e resíduos gerados durante o transporte e entrega dos materiais, conforme a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).

4.2. Declara-se que a presente contratação está alinhada com o Plano Diretor de Logística Sustentável do IFPI, especialmente nas diretrizes relativas à aquisição de bens com maior durabilidade, redução de resíduos, fomento ao uso de materiais recicláveis e adoção de práticas sustentáveis no consumo institucional, conforme previsto no PLS vigente.

4.3 Atendendo à Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010), ao Decreto nº 10.936/2022 e à Instrução Normativa IBAMA nº 1/2013, os materiais e equipamentos objeto desta contratação deverão observar critérios de sustentabilidade aplicáveis, tais como:

- preferência por materiais recicláveis, reutilizáveis ou de menor impacto ambiental;*
- equipamentos que promovam eficiência energética e redução de desperdício;*
- priorização de produtos duráveis, de fácil manutenção e com vida útil ampliada;*
- redução na geração de resíduos e adequação à logística reversa quando aplicável;*
- observância do adequado manejo, acondicionamento e destinação final de resíduos, conforme a PNRS.*

Indicação de marcas ou modelos

4.2. Na presente contratação não será admitida a indicação de marcas, características ou modelos específicos, devendo as especificações técnicas se pautar em desempenho, qualidade e conformidade com normas aplicáveis, conforme justificativas constantes dos Estudos Técnicos Preliminares.

Da vedação de contratação de marca ou produto

4.3. Não há, no presente processo, vedação prévia a marcas ou produtos específicos.

Subcontratação

4.4. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação[A8]

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

LGDP

4.6. O tratamento de dados pessoais eventualmente necessários à execução do objeto obedecerá ao disposto na Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), garantindo-se os princípios da finalidade, adequação, necessidade, segurança e minimização dos dados.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 dias, contados do(a) recebimento do empenho pelo fornecedor, em remessa única a cada solicitação, até o limite do saldo registrado na ata.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 10 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços:

IFPI – Angical - Rua Nascimento, s/n, Centro, Angical do Piauí-PI.

IFPI – Campo Maior - Rua Localidade Fazendinha, s/n, Fazendinha, Campo Maior-PI.

IFPI – Cocal - Rodovia PI 213, km 21, Cocal da Estação-PI.

IFPI – Corrente - Rua Seis, s/n, Nova Corrente, Corrente-PI.

IFPI – Dirceu - Rua Amélia Rubim, s/n, Renascença, Teresina-PI.

IFPI – Floriano - Rua Francisco Urquiza Machado, 462, Meladão, Floriano-PI.

IFPI – José de Freitas - Rodovia PI 115, km 03, s/n, Bairro do Bezerra, José de Freitas-PI.

IFPI – Oeiras - Rua Projetada, s/n, Uberaba II, Oeiras-PI.

IFPI – Parnaíba - Rodovia BR 402, s/n, km 03, Estrada Parnaíba/Chaval, Parnaíba-PI.

IFPI – Paulistana - Rodovia BR 407, s/n, Centro, Paulistana-PI.

IFPI – Pedro II - Rua Manoel Jorge da Cruz, 750, Engenho Novo, Pedro II-PI.

IFPI – Picos - Rua Projetada, s/n, Pantanal, Picos-PI.

IFPI – Pio IX - Rodovia BR 142, s/n, Pio IX-PI.

IFPI – Piripiri - Av. Rio dos Matos, s/n, Germano, Piripiri-PI.

IFPI – São João do Piauí - Rua Travessa 7 de Setembro, s/n, São João do Piauí-PI.

IFPI – Teresina Central - Praça da Liberdade, 1597, Centro, Teresina-PI.

IFPI – Teresina Zona Sul - Av. Pedro Freitas, 1020, São Pedro, Teresina-PI.

IFPI – Uruçuí - Rodovia PI 247, s/n, km 07, Portal dos Cerrados, Uruçuí-PI.

IFPI – Valença - Av. Joaquim Manoel, s/n, Novo Horizonte, Valença do Piauí-PI.

IFPI - Altos - BR 226, estrada Coivaras - Altos, Km 03, Altos Piauí.

IFPI - Barras - Rodovia PI 212, S/N - CEP 64.100-000 - Barras Piauí.

IFPI - Esperantina - Rodoanel de Esperantina, Gleba Ipanema, Data Boa Esperança- CEP 64.180-000, Esperantina - Piauí.

IFPI - Luzilândia - Avenida Jânio Quadros, 330, Bairro Santa Isabel, Teresina - Piauí.

Garantia, manutenção e assistência técnica[A4]

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para alinhamento de prazos, entrega e conferência de quantidades e especificações dos itens.

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Administrativa

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

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

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

Gestor do Contrato

6.10. Cabe ao gestor do contrato:

6.10.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.10.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

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

6.10.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelo fiscal administrativo quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.10.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.10.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.10.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **0,1% (zero virgula um por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30 (trinta)** dias

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

7.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

7.2.4.3. . Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação [, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:]

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

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

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

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

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

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária[A1], no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15(quinze) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

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

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

8.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

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

Liquidação

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

8.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

8.10.1. o prazo de validade;

8.10.2. a data da emissão;

8.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

8.10.5. o valor a pagar; e

8.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;

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

8.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.13.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.13.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

8.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

8.16. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

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

Prazo de pagamento

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

8.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice *IPCA* de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

8.23. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

Reajuste

8.25. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 30/10/2025 .

8.26. Após o interregno de um ano, não se aplica reajuste, em razão da natureza do objeto e da vigência máxima da ata de registro de preços.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta[A1]

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade *PREGÃO*, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo *MENOR PREÇO POR ITENS*.

Forma de fornecimento

9.2. *O fornecimento não será parcelado. Cada solicitação emitida pela Administração resultará em uma entrega única, no prazo estabelecido neste Termo de Referência, podendo haver múltiplas solicitações durante a vigência da Ata, conforme necessidade e disponibilidade orçamentária.*

Crítérios de aceitabilidade de preços

9.3. *Em se tratando de contratação para registro de preços, será adotado o critério de julgamento de menor preço, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:*

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

Exigências de habilitação[A3]

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

Habilitação jurídica

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

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

9.7. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.8. sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;[A6]

9.9. sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

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

9.11. filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.12. sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

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

9.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

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

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

9.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.21. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.22. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

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

9.24. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis *dos dois últimos exercícios sociais*, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas[A11] :

LG =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

9.25. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação *[capital mínimo] OU [patrimônio líquido mínimo]* de 5% do valor total estimado da contratação

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

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

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

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

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

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ 2.642.106,97 (Dois milhões, seiscentos e quarenta e dois mil, cento e seis reais e noventa e sete centavos), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.

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

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

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

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

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

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Valença do Piauí, 28 de maio de 2026.

JONILSON ALVES PEREIRA

Diretor Geral

IFPI - Campus Valença do Piauí

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

Considerando a complexidade e as obrigações futuras relativas ao objeto (garantia, instalação, assistência técnica e suporte), a formalização da contratação será realizada por meio de contrato administrativo, nos termos do art. 95 da Lei nº 14.133/2021, conforme recomendação constante do Parecer PROFE.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

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

Valença-PI, de de 20.... .

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

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

ALEX FELIPE DA SILVA SOUSA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 29/05/2026 às 16:08:43.

Documento Digitalizado Público

Termo de Referência

Assunto: Termo de Referência
Assinado por: Alex Felipe
Tipo do Documento: Anexo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- Alex Felipe da Silva Sousa, CHEFE DE DEPARTAMENTO - CD0004 - DAP-IFPI - CAMPUS VALENCA DO PIAUI, em 29/05/2026 16:40:16.

Este documento foi armazenado no SUAP em 29/05/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 827027
Código de Autenticação: 626a05eeba



IFPI - CAMPUS VALENCA DO PIAUI

Estudo Técnico Preliminar 30/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23187.001362/2025-49

2. Descrição da necessidade

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí identificou a necessidade de aquisição de materiais permanentes, mobiliários, utensílios e materiais de consumo destinados ao adequado funcionamento dos Restaurantes Institucionais dos campi participantes. Trata-se de demanda essencial para garantir condições adequadas de preparo, armazenamento, manipulação e distribuição de refeições à comunidade acadêmica.

A infraestrutura atualmente disponível em diversos campi apresenta insuficiências ou deficiências quanto à quantidade, à padronização e à qualidade dos equipamentos e utensílios utilizados, o que pode comprometer a eficiência operacional e a segurança alimentar. A aquisição dos itens previstos assegurará maior confiabilidade operacional, melhoria das rotinas de trabalho da equipe responsável pelo preparo das refeições e maior conforto aos usuários.

Do ponto de vista do interesse público, a contratação contribui diretamente para a promoção de condições dignas de permanência estudantil, garantindo ambientes adequados, seguros e funcionais para o atendimento alimentar. Além disso, favorece a padronização dos materiais utilizados, a racionalização de recursos, a otimização do serviço de alimentação e o cumprimento das normas sanitárias aplicáveis.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária e oportuna para garantir a continuidade, a qualidade e a melhoria das condições estruturais e operacionais dos Restaurantes Institucionais do IFPI, promovendo bem-estar aos estudantes, servidores e demais usuários dos campi participantes.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Administração e Planejamento	Alex Felipe da Silva Sousa

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para assegurar que a aquisição de materiais permanentes e de consumo destinados ao Restaurante Institucional do IFPI atenda plenamente às necessidades operacionais e aos princípios da eficiência e economicidade previstos na Lei nº 14.133/2021, deverão ser observados os seguintes requisitos técnicos, administrativos e de desempenho:

1. Requisitos Técnicos

- Os equipamentos e mobiliários deverão ser novos, de primeiro uso, fabricados com materiais de alta durabilidade e resistência, adequados ao uso intensivo em ambiente de cozinha industrial;
- Os itens deverão atender às normas técnicas da ABNT e às regulamentações da ANVISA, especialmente no que se refere à segurança, higiene e manipulação de alimentos;
- Os equipamentos de refrigeração e cocção deverão apresentar eficiência energética compatível com a classificação A (ou equivalente) no INMETRO, visando à sustentabilidade e à redução de custos operacionais;
- Os materiais de consumo deverão apresentar padrão de qualidade e compatibilidade com as atividades rotineiras do restaurante, de modo a garantir a segurança alimentar e a integridade física dos usuários e manipuladores;
- Todos os itens deverão ser acompanhados de manual de instruções e certificado de garantia emitidos pelo fabricante ou distribuidor autorizado.

2. Requisitos de Entrega e Instalação

- A entrega deverá ser realizada no Campus requisitante, em local previamente indicado pela equipe responsável, no prazo estipulado no contrato;
- O fornecedor será responsável por transportar, descarregar e instalar os equipamentos de forma adequada, garantindo o funcionamento pleno dos bens no momento do recebimento;
- Os produtos deverão ser entregues acondicionados de forma segura, protegidos contra danos e avarias durante o transporte e a armazenagem.

3. Requisitos de Garantia e Assistência Técnica

- Os equipamentos permanentes deverão ter garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo;
- O fornecedor deverá assegurar assistência técnica autorizada ou oficina credenciada disponível, conforme necessidade da administração pública;
- Durante o período de garantia, o fornecedor deverá realizar manutenção corretiva sem ônus para a Administração, incluindo substituição de peças e mão de obra;
- A substituição de itens defeituosos deverá ocorrer em prazo razoável, garantindo a continuidade dos serviços do restaurante.

4. Requisitos Administrativos e de Conformidade

- O fornecedor deverá estar regular junto aos cadastros fiscais e trabalhistas, conforme exigências legais e editalícias;
- Deverá ser observada a modalidade Pregão Eletrônico, preferencialmente em formato de Registro de Preços, possibilitando contratações futuras de materiais semelhantes;
- Os preços ofertados deverão refletir o valor de mercado vigente, observando as referências obtidas no Painel de Preços do Governo Federal;
- O contrato deverá conter cláusulas que garantam a responsabilidade do fornecedor pela integridade e funcionalidade dos produtos entregues;
- A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por servidor designado, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021 e normas internas do IFPI.

5. Levantamento de Mercado

Com o objetivo de identificar as melhores condições de fornecimento e preços para os materiais permanentes e de consumo destinados ao Restaurante Institucional do IFPI, foi realizado levantamento de mercado por meio do Painel de Preços do Governo Federal (www.paineldepregos.planejamento.gov.br), ferramenta oficial que reúne dados de contratações públicas em todo o país. Essa metodologia assegura celeridade e confiabilidade na obtenção de informações, permitindo à Administração conhecer a realidade de mercado e embasar a definição da solução mais adequada.

A partir dos resultados obtidos, constatou-se a existência de ampla oferta de fornecedores e itens padronizados, o que torna viável a utilização de procedimento licitatório na modalidade pregão eletrônico para aquisição dos bens. A seguir, são apresentadas as principais alternativas identificadas e suas vantagens e desvantagens:

a) Pregão Eletrônico com Formação de Ata de Registro de Preços (ARP)

Vantagens:

- Possibilita ampla concorrência, garantindo melhores condições de preço e qualidade;
- Permite a formação de ata de registro de preços, o que facilita futuras aquisições de materiais semelhantes, sem necessidade de novos certames;
- Garante transparência, economicidade e celeridade, conforme os princípios da Lei nº 14.133/2021;
- Facilita o planejamento e a padronização das futuras compras de bens de mesma natureza;
- Reduz o custo operacional do processo licitatório.

Desvantagens:

- Demanda tempo para elaboração de termo de referência detalhado e planejamento inicial;
- Necessita de acompanhamento técnico para correta especificação dos itens e julgamento das propostas.

b) Adesão a Ata de Registro de Preços de outro órgão (“carona”)

Vantagens:

- Proporciona rapidez na contratação, por dispensar nova licitação;
- Mantém a regularidade e segurança jurídica, desde que observada a compatibilidade de itens e preços.

Desvantagens:

- Limitação quanto à disponibilidade de atas vigentes que contemplem todos os materiais necessários;
- Possibilidade de especificações ou preços não totalmente adequados à realidade e às necessidades do campus;
- Dependência de autorização do órgão gerenciador da ata.

c) Dispensa de Licitação por Baixo Valor ou Urgência (art. 75 da Lei nº 14.133/2021)

Vantagens:

- Proporciona celeridade no atendimento de demandas pontuais e emergenciais;
- Procedimento simplificado, com menor número de etapas formais.

Desvantagens:

- Restrita a valores ou situações emergenciais específicas;
- Não permite planejamento de médio e longo prazo, nem formação de ata;
- Pode resultar em preços menos competitivos e menor transparência.

Conclusão:

Considerando o contexto institucional, a ampla oferta de mercado identificada no Painel de Preços e a necessidade de garantir economicidade, planejamento e flexibilidade para futuras aquisições, a alternativa mais vantajosa é a realização de Pregão Eletrônico com formação de Ata de Registro de Preços.

Essa solução mostra-se ajustada e adequada à plena necessidade da contratação, permitindo que o IFPI adquira os materiais essenciais ao funcionamento do Restaurante Institucional de forma eficiente, transparente e com melhor aproveitamento dos recursos públicos.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na aquisição de materiais permanentes e de consumo destinados à estruturação e ao pleno funcionamento do Restaurante Institucional do IFPI, em conformidade com o planejamento físico e operacional do espaço, recentemente ampliado. O objetivo é garantir condições adequadas de preparo, armazenamento, conservação e distribuição das refeições, assegurando conforto aos usuários e melhores condições de trabalho aos profissionais responsáveis pelo serviço de alimentação.

O fornecimento abrangerá itens como equipamentos de cozinha industrial (fogões, fornos, freezers, refrigeradores, liquidificadores industriais, exaustores e balanças digitais), mobiliários (mesas, cadeiras, bancadas, prateleiras e armários em aço inox), utensílios de preparo e serviço (panelas, bandejas, conchas, recipientes, talheres e pratos), bem como materiais de consumo voltados ao uso cotidiano do restaurante, respeitando os padrões de segurança alimentar, ergonomia e durabilidade.

Os materiais permanentes deverão possuir garantia mínima de 12 meses, contada a partir do recebimento definitivo, e contar com assistência técnica autorizada ou rede de manutenção, a fim de assegurar o pronto atendimento em caso de defeitos ou necessidade de reposição de peças.

Os fornecedores deverão prestar suporte técnico pós-venda durante o período de garantia, comprometendo-se com o atendimento de chamados em prazo razoável e substituição imediata de produtos defeituosos ou danificados durante o transporte ou instalação.

A contratação será realizada na modalidade Pregão Eletrônico, na forma de Registro de Preços, possibilitando a aquisição conforme a necessidade e disponibilidade orçamentária de cada campi, bem como futuras aquisições de itens semelhantes, o que favorece o planejamento institucional e a padronização dos materiais utilizados.

Dessa forma, a solução contempla não apenas o fornecimento inicial dos bens, mas também a sustentação técnica e operacional necessária para a continuidade dos serviços do Restaurante Institucional, garantindo qualidade, segurança alimentar, durabilidade dos equipamentos e eficiência no uso dos recursos públicos.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades foi elaborada a partir do levantamento das necessidades do Restaurante Institucional, considerando o número de usuários atendidos, a ampliação do espaço físico e a rotina diária de preparo e distribuição de refeições.

Foram relacionados os equipamentos, mobiliários, utensílios, materiais de consumo e aparelhos de climatização indispensáveis ao funcionamento adequado do restaurante, conforme descrito a seguir:

- Equipamentos de cozinha industrial: fogões, fornos, exaustores, freezers, refrigeradores, liquidificadores industriais e balanças digitais;
- Mobiliários: mesas e bancadas em aço inox, prateleiras, armários, cadeiras e mesas para o refeitório;
- Utensílios de preparo e serviço: panelas, conchas, bandejas, pratos, copos, talheres e recipientes diversos;
- Materiais de consumo: utensílios menores, itens de reposição e acessórios utilizados na rotina de preparo e atendimento das refeições;
- Aparelhos de climatização: condicionadores de ar tipo split, com capacidade compatível ao tamanho e ventilação do refeitório, visando proporcionar conforto térmico aos usuários e trabalhadores.

As quantidades foram estimadas com base no dimensionamento físico do restaurante e no volume médio de refeições servidas, garantindo atendimento adequado e reserva mínima para reposição. Os quantitativos detalhados na tabela abaixo, que servirá de base para o Termo de Referência e para a definição dos lotes de licitação.

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO DETALHADA	UND. DE FORNECIMENTO	VALOR UNITÁRIO	QUANT. TOTAL
1	441323	EXAUSTOR INDUSTRIAL SERVIÇO PESADO 60 CM, 220V, DIMENSÕES - (AXLXP): 60,5 CM X 60,5 CM X 27,3 CM, ALIMENTAÇÃO – ELÉTRICA VAZÃO DE 10.000 M³/H.	UND	1.894,00	40
2	324733	PANELA DE PRESSÃO INDUSTRIAL, CAPACIDADE 30 LITROS, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, DIMENSÕES: 34CM DE LARGURA, 47CM DE ALTURA E 34 CM DE DIÂMETRO.	UND	1.382,14	54

3	609916	ESTRADO PLÁSTICO MODULAR, DIMENSÕES: 50CM DE LARGURA X 60CM DE COMPRIMENTO X 15CM DE ALTURA, PESO SUPORTADO: ATÉ 200KG POR UNIDADE.	UND	260,00	161
4	432668	TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO, PRÓPRIO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO, ACONDICIONAMENTO E PREPARO DE ALIMENTOS, COM HASTE EM AÇO INOXIDÁVEL PONTIAGUDA E CORPO (VISOR) EM MATERIAL PLÁSTICO, RESISTENTE A ÁGUA, FAIXA MÍNIMA DE AFERIÇÃO DE TEMPERATURA DE -50°C A +120°C, PRECISÃO MÍNIMA DE +-2°C, MEDIDA DE LEITURA EM °C OU °F, DIMENSÕES MÍNIMAS DE HASTE 120MM DE COMPRIMENTO X 3,5 MM DE DIÂMETRO, GARANTIA MÍNIMA DE 6 MESES	UND	153,50	23
5	327838	BANDEJA SERVICE EM AÇO INOX, 6 DIVISÓRIAS, TOTALMENTE EM AÇO INOX, DIMENSÕES 29,6 X 2,1 X 39,7 CM	UND	177,25	3450
6	433106	CAIXA PLÁSTICA ORGANIZADORA COM TAMPA, COR AZUL, COMPRIMENTO: 487 MM LARGURA: 331 MM ALTURA: 196 MM CAPACIDADE: 20 L	UND	59,50	63
		CAIXA PLÁSTICA ORGANIZADORA COM TAMPA, COR BRANCA,			

7	438009	COMPRIMENTO: 487 MM LARGURA: 331 MM ALTURA: 196 MM CAPACIDADE: 20 L	UND	52,11	64
8	406835	CAIXA PLÁSTICA PARA FRIGORÍFICO, COM TAMPA, MATERIAL PLÁSTICO POLIPROPILENO, COR BRANCA, CAPACIDADE 50 L	UND	84,00	87
9	407863	CAIXA PLÁSTICA PARA FRIGORÍFICO, COM TAMPA, MATERIAL PLÁSTICO POLIPROPILENO, COR BRANCA, CAPACIDADE 25 L	UND	81,52	75
10	339873	CAIXA PLÁSTICA PARA HORTIFRUTI, MATERIAL: POLIETILENO COMPRIMENTO: 55 CM ALTURA: 36 CM APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS CAPACIDADE: 28 L	UND	41,90	150
11	407136	AMOLADOR DE FACA MANUAL, TIPO CHAIRA PROFISSIONAL, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO, COMPRIMENTO LÂMINA: 356 MM, COMPRIMENTO CABO: 131 MM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ESTRIADA- IMANTADA, CABO BRANCO, AÇÃO ANTIMICROBIANA	UND	55,21	35

12	465861	COLHER DE MESA INOX, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LISA E POLIDA, COMPRIMENTO: 20 CM, ESPESSURA: 3 MM	UND	4,75	3900
13	340652	COLHER PARA CALDEIRÃO PLANA, MATERIAL CORPO: POLIPROPILENO, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: CALDEIRÃO, COMPRIMENTO: 120 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ATÓXICO, INODORO, ANTI- ADERENTE	UND	101,88	51
14	443901	COLHER PARA CALDEIRÃO REFORÇADA, SUPORTA 100° DE TEMPERATURA, MATERIAL: POLIETILENO, APLICAÇÃO: CALDEIRÃO, COMPRIMENTO: 100 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ATÓXICO, INODORO, ANTI- ADERENTE	UND	147,80	58
15	240322	COLHER PARA SERVIR ARROZ, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, LARGURA DA COLHER: 10 CM, COMPRIMENTO DO CABO: 32 CM	UND	29,49	97
16	485586	CONCHA PARA SERVIR ALIMENTOS, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: 50 CM	UND	60,63	95

17	454990	CONCHA PARA CEREIAS, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL. MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE: 2 KG, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO PEGADOR DE CEREAIS EM EMPÓRIOS	UND	79,50	52
18	331212	CUTELO, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO, COMPRIMENTO DA LÂMINA: 6 POLEGADAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CABO ATÓXICO, COM AÇÃO ANTIMICROBIANA	UND	69,93	74
19	471267	ESCORREDOR PARA MASSAS, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO: 40 CM CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ALÇAS REFORÇADAS	UND	111,00	49
20	465686	ESPÁTULA RETA PARA MASSAS, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 26 CM, APLICAÇÃO: COZINHA, MATERIAL CABO: POLIETILENO, ESPESSURA: 1,20 MM, LARGURA: 11 CM, COMPRIMENTO CABO: 12 CM	UND	33,56	65

21	609927	ESPÁTULA COLHER PARA BOLO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 26 CM, ESPESSURA: 15 MM, LARGURA: 5 CM	UND	23,00	35
22	270149	FACA DE MESA, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LISO, POLIDO, 23 CM DE COMPRIMENTO E 3 MM DE ESPESSURA	UND	5,39	4050
23	297316	FACA PROFISSIONAL PARA CORTAR CARNES Nº 12, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO, COMPRIMENTO LÂMINA: 12 POLEGADAS, COMPRIMENTO CABO: 15 CM, LARGURA LÂMINA: 4 MM	UND	68,00	168
24	334673	FACA PROFISSIONAL PARA CORTAR CARNES Nº 10, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL MATERIAL CABO: POLIPROPILENO, COMPRIMENTO LÂMINA: 10 POLEGADAS	UND	61,73	154

25	397162	FACA PROFISSIONAL PARA CORTAR LEGUMES Nº 03, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO INJETADO, COMPRIMENTO DA LÂMINA: 3 POLEGADAS, TIPO: FIO LISO	UND	17,07	120
26	397163	FACA PROFISSIONAL PARA CORTAR LEGUMES Nº 04, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO INJETADO, COMPRIMENTO DA LÂMINA: 4 POLEGADAS, TIPO: FIO LISO	UND	25,82	124
27	450510	FUNIL GRANDE, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE: 2000 ML, USO: COPA E COZINHA	UND	214,00	56
28	270152	GARFO DE MESA, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LISO, POLIDO, 23 CM DE COMPRIMENTO E 3 MM DE ESPESSURA	UND	6,24	4100
29	378239	GARFO TRINCHANTE, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, QUANTIDADE DENTES: 2 UM, COMPRIMENTO: 30 CM	UND	26,59	51

30	424330	JARRA GRADUADA, MATERIAL: POLIPROPILENO, CAPACIDADE: 5 L, MODELO: COM TAMPA, ALTURA: 27 CM, DIÂMETRO: 19 CM	UND	39,90	88
31	292786	JARRA EM AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE: 3 LITROS, APLICAÇÃO: ÁGUA /SUÇO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA	UND	236,50	70
32	286678	PÁ CULINÁRIA RETA PARA CALDEIRÃO, MATERIAL DO CORPO E CABO: POLIETILENO, COMPRIMENTO CORPO: 28 CM, COMPRIMENTO CABO: 98 CM, COR: BRANCA, APLICAÇÃO: MEXER ALIMENTOS EM PANELÕES	UND	104,11	54
33	271707	PÁ CULINÁRIA CÔNCAVA PARA CALDEIRÃO, MATERIAL CORPO: POLIETILENO, MATERIAL CABO: POLIETILENO, COMPRIMENTO CORPO: 25 CM, LARGURA: 10 CM, COMPRIMENTO CABO: 100 CM, APLICAÇÃO: MEXER ALIMENTOS EM PANELÕES, LARGURA CABO: 4 CM, ESPESSURA: 2 CM	UND	144,33	57
		PENEIRA COZINHA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO:			

34	431338	APROXIMADAMENTE 50 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TELA AÇO INOXIDÁVEL	UND	32,58	61
35	455599	PINCEL CULINÁRIO TOTALMENTE FABRICADO EM SILICONE, CABO E CERDAS. CABO COM FURO PARA PENDURAR. SUPORTA ALTAS TEMPERATURAS; COMPRIMENTO MÍNIMO 23 CM	UND	19,95	45
36	416054	PLACA PARA CORTE DE ALIMENTOS, MATERIAL: POLIETILENO, COMPRIMENTO: 50 CM, LARGURA: 30 CM, COR: VERMELHA, ESPESSURA: 1,30 CM	UND	78,68	93
37	416161	PLACA PARA CORTE DE ALIMENTOS, MATERIAL: POLIETILENO, COMPRIMENTO: 50 CM, LARGURA: 30 CM, COR: VERDE, ESPESSURA: 1,30 CM	UND	74,00	95
38	334637	PLACA PARA CORTE DE ALIMENTOS, MATERIAL: POLIETILENO, COMPRIMENTO: 50 CM, LARGURA: 30 CM, COR: AZUL, ESPESSURA: 1,30 CM	UND	77,74	62

39	334561	PLACA PARA CORTE DE ALIMENTOS, MATERIAL: POLIETILENO, COMPRIMENTO: 50 CM, LARGURA: 30 CM, COR: BRANCA, ESPESSURA: 1,30 CM	UND	75,00	74
40	334889	PLACA PARA CORTE DE ALIMENTOS, MATERIAL: POLIETILENO, COMPRIMENTO: 50 CM, LARGURA: 30 CM, COR: AMARELA, ESPESSURA: 1,30 CM	UND	74,90	87
41	625997	PORTA-GUARDANAPO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, LARGURA: 3 CM, ALTURA: 8,5 CM, COMPRIMENTO: 12,0 CM	UND	8,05	148
42	437046	POTE MATERIAL PLÁSTICO, CAPACIDADE: 3 L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA HERMÉTICA COM TRAVAS	UND	22,65	73
43	261597	RALADOR DE ALIMENTOS, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: MANUAL, QUANTIDADE FACES: 4, TAMANHO: 23 X 10,5 X 8 CM, APLICAÇÃO: COZINHA	UND	42,50	61

44	473447	RELÓGIO DE PAREDE, MATERIAL: ALUMÍNIO ESCOVADO, MOSTRADOR ANALÓGICO, FORMATO: REDONDO, FUNCIONAMENTO: PILHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ARO EM ALUMÍNIO ESCOVADO FUNDO PRETO, DIÂMETRO: 30 CM, COR: PRATA, COR VISOR: ACRÍLICO TRANSPARENTE INCOLOR, TIPO VIDRO: ACRÍLICO	UND	51,00	36
45	437939	ABRIDOR DE LATAS, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 15 CM	UND	12,00	88
46	405733	ACENDEDOR DE FOGÃO, TIPO: MANUAL, MATERIAL: ALUMÍNIO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ACIONADO POR TECLA, GERA SÓ FAÍSCA, SELO INMETRO	UND	17,29	137
47	622860	TESOURA PARA COZINHA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO, COMPRIMENTO: 8 POL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO COZINHA INDUSTRIAL, TRINCHANTE	UND	34,74	61

48	307892	DESENTUPIDOR DE PIA, MATERIAL: BORRACHA FLEXÍVEL, COR: PRETA, ALTURA: 10 CM, DIÂMETRO: 12 CM, MATERIAL CABO: MADEIRA, COMPRIMENTO CABO: 60 CM	UND	14,05	70
49	334033	GARRAFA TÉRMICA DE PRESSÃO, CAPACIDADE 1,8 LITROS, EXTERIOR DE AÇO INOXIDÁVEL E INTERIOR DE AMPOLA DE VIDRO. INCLUI ALÇA. COM SISTEMA ANTI- GOTEJAMENTO, SUPERFÍCIE ANTIDERRAPANTE, BICO MULTIDIRECIONAL, LIVRE DE BPA	UND	129,43	84
50	625662	BOTIJÃO GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO, MATERIAL CHAPA AÇO, TIPO GÁS PROPANO-BUTANO, CAPACIDADE BOTIJÃO 45 KG, NORMAS TÉCNICAS ABNT 8.460, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS VAZIO	UND	735,50	27
51	450641	REFIL FILTRO PARA BEBEDOURO INDUSTRIAL, ELEMENTO FILTRANTE DE CARVÃO, TAMANHO 5", DIMENSÕES 120 X 121 X 181 MM, VIDA ÚTIL 3000 LITROS OU 6 MESES, VAZÃO 30L/H, ENTRADA /SAÍDA ½", CLASSE D	UND	70,00	264

52	446195	<p>BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO, TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 ESCOVADO 18/8; BANHO MARIA; AQUECIMENTO POR MEIO DE RESISTÊNCIA ELÉTRICA DE IMERSÃO, CONTROLADORA PARA GRADUAÇÃO E LIGAÇÃO DO SISTEMA DE RESISTÊNCIAS INTERNAS, COM TERMOSTATO DIGITAL; 6 CUBAS GASTRONÔMICAS (GNS) 1 /1-200 MM COM ALÇAS MÓVEIS E TAMPA EM AÇO INOX (INCLUSAS); RODÍZIOS DE 4" – 2 FIXOS E 2 GIRATÓRIOS COM FREIO; PROTETOR SALIVAR EM VIDRO RETO TEMPERADO DE 8 MM; 1 CORRE BANDEJA , TANQUE BANHO MARIA E GABINETE EM AÇO INOX LISO ESCOVADO; POSSUI ENTRADA DE ÁGUA E DRENO PARA ESCOAMENTO DO RESERVATÓRIO DE AQUECIMENTO; DIMENSÕES MÍNIMAS: 2120 X 96 X 90 MM, POTÊNCIA MÍNIMA: 2500W, VOLTAGEM 220V. INCLUI ENTREGA, INSTALAÇÃO E TREINAMENTO AO USUÁRIO</p>	UND	4.364,00	10
		<p>BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO, TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 ESCOVADO 18/8; TEMPERATURA DE TRABALHO ENTRE +2º E +6ºC; COM TERMOSTATO DIGITAL; 4 CUBAS GASTRONÔMICAS (GNS) 1 /1-100 MM COM ALÇAS</p>			

53	302916	MÓVEIS E TAMPA EM AÇO INOX (INCLUSAS); RODÍZIOS DE 4" – 2 FIXOS E 2 GIRATÓRIOS COM FREIO; PROTETOR SALIVAR EM VIDRO RETO TEMPERADO DE 8 MM; 1 CORRE BANDEJA E GABINETE EM AÇO INOX LISO ESCOVADO; POSSUI DRENO PARA ESCOAMENTO DE ÁGUA DO DEGELO; DIMENSÕES MÍNIMAS: 1460 X 960 X 900 MM, POTÊNCIA MÍNIMA: 270W, VOLTAGEM 220V.INCLUI ENTREGA, INSTALAÇÃO E TREINAMENTO AO USUÁRIO	UND	6.200,00	7
54	292406	LAVADORA ALTA PRESSÃO, PRESSÃO: 2.175 PSI; VAZÃO: 600 L /H; TENSÃO: 220 V; POTÊNCIA CONSUMIDA: 3,3 KW; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: MANGUEIRA 7,5 M; TIPO: LAVA-JATO; FREQUÊNCIA: 60 HZ	UND	2.100,00	17
55	288764	BALANÇA ELETRÔNICA, CAPACIDADE PESAGEM: 30 KG; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ALTA SENSIBILIDADE, PRATO EM AÇO INOXIDÁVEL, NÍVEL, TIPO PAINEL: LCD, VOLTAGEM: 220, SELO INMETRO	UND	950,00	14
		ROUPEIRO EM AÇO COM 08 PORTAS GRANDES, ACABAMENTO SUPERFICIAL PINTURA EPÓXI PÓ ELETROSTÁTICA E			

56	463054	FOSFATIZADO; COR CINZA; QUANTIDADE PORTAS 8 UNIDADES; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TIPO ROUPEIRO E SAPATAS NIVELADORAS DE ALTURA., PITÃO PARA CADEADO, MATERIAL CHAPA AÇO 24 E 26. DIMENSÕES MÍNIMAS: 1,94X1,22X0,42	UND	2.220,20	23
57	318883	MESA PARA REFEITÓRIO SEM BANCOS; ACESSÍVEL PARA CADEIRANTES. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS: CHAPA INOX 304 PARA OS TAMPOS E METALON INOX 30 X 30 MM PARA ESTRUTURA. CARACTERÍSTICAS COMPLEMENTARES: SAPATAS NIVELADORAS COM SUPERFÍCIE DE NYLON INJETADO QUE NÃO RISCAM O PISO E NÃO PERMITEM O ACÚMULO DE ÁGUA NA ESTRUTURA. DIMENSÕES DO TAMPO DA MESA: LARG. 240CM X PROF. 80CM X ALT. 75CM	UND	1.750,00	88
58	203336	MESA PARA REFEITÓRIO COM BANCOS REDONDOS ESCAMOTEÁVEIS, 8 LUGARES. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS: CHAPA INOX 304 PARA OS TAMPOS E ASSENTOS, METALON INOX 30 X 30 MM PARA ESTRUTURA. CARACTERÍSTICAS COMPLEMENTARES: SAPATAS NIVELADORAS COM SUPERFÍCIE DE NYLON INJETADO QUE NÃO RISCAM O PISO E NÃO PERMITEM O ACÚMULO DE ÁGUA NA ESTRUTURA. DIMENSÕES	CONJ	2.888,74	193

		DO TAMPO DA MESA: LARG. 240CM X PROF. 80CM X ALT. 75CM. DIMENSÕES DO BANCO: DIÂM. 35CM X ALT. 43 CM. INCLUI ENTREGA E MONTAGEM			
59	465552	CHAPA BIFETEIRA A GÁS, ÁREA ÚTIL AMPLA (914 X 520 MM), ESPESSURA DE 25,4 MM, 3 QUEIMADORES INDEPENDENTES, ACABAMENTO EM AÇO INOX, CONTROLE MANUAL POR SEÇÃO, GAVETA DE GORDURA LATERAL (4L), PÉS NIVELADORES AJUSTÁVEIS (100 MM), COMPATÍVEL COM GLP, POTÊNCIA DE 75.000 BTU /H, TEMPO DE AQUECIMENTO: 18 MINUTOS, TEMPERATURA MÁXIMA: 232° C, COM ACESSÓRIOS PARA INSTALAÇÃO CONTENDO MANGUEIRA FLEXÍVEL, REGISTRO TIPO ESFERA, NIPLE E ADAPTADOR DE 3 /4 PARA 1/2 POLEGADA	UND	7.000,00	6
60	445213	GELADEIRA INDUSTRIAL 700 LITROS 4 PORTAS, AÇO INOX, DIMENSÕES - ALTURA: 1,97 M LARGURA: 1,08 M PROFUNDIDADE: 57,5 CM, CAPACIDADE - 700 LITROS ALIMENTAÇÃO - ELÉTRICA TEMPERATURA DE OPERAÇÃO: +1°C A +7°C SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO: COMPRESSOR DE ALTA EFICIÊNCIA. TENSÃO ALIMENTAÇÃO: 220 V	UND	6.810,00	38
		LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 4 LITROS,			

61	429383	AÇO INOX: COPO E BASE EM AÇO INOX, LÂMINAS EM AÇO INOX, COPO E TAMPA REMOVÍVEIS, SISTEMA DE SEGURANÇA, CAPACIDADE: 4 LITROS, POTÊNCIA: 1/2 CV (370W), ROTAÇÃO: 3500 RPM, VOLTAGEM: 220V, MATERIAL DO COPO: AÇO INOX, MATERIAL DA BASE: AÇO INOX, DIMENSÕES: 22CM X 22CM X 51CM (LARGURA X PROFUNDIDADE X ALTURA)	UND	804,00	38
62	453489	VENTILADOR OSCILANTE TIPO: PAREDE, POTÊNCIA MOTOR: 180 W, TENSÃO ALIMENTAÇÃO: 220 V CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: HÉLICE COM 3 PÁS, MATERIAL: AÇO, DIÂMETRO: 60 CM	UND	389,45	70
63	614248	PROCESSADOR DE ALIMENTOS COM 7 DISCOS INCLUSOS, DIMENSÕES 580 X 290 X 520 MM, CAPACIDADE 250 KG/H, ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA 220 V, POTÊNCIA 0,5 CV, CONSUMO 0,6 KW.H, FATIADORES: E1 (1 MM), E3 (3 MM), RALADORES: V (FINO), Z3 (3 MM), Z5 (5 MM), Z8 (8 MM), JULIENNE: H7 (7 X 7 MM)	UND	5.169,97	18
64	230201	MAQUINA FATIADORA DE CARNES, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO DO DISCO: 350 MM, POTÊNCIA: 550 W, TIPO MOTOR: MONOFÁSICO, FREQUÊNCIA: 60 HZ, ALIMENTAÇÃO: 220 V, DIMENSÕES: 525 X 765 X 720 MM, APLICAÇÃO:	UND	13.110,97	11

		PROCESSAMENTO CARNES			
65	390148	CAFETEIRA ELÉTRICA, MATERIAL AÇO INOX, DIMENSÕES 29X40X53CM, CAPACIDADE 6 LITROS, ALIMENTAÇÃO ELÉTRICO 220V, POTÊNCIA 1300 W, CONSUMO 1,30 KW/H	UND	1.045,50	13
66	451433	PICADOR E MOEDOR DE CARNE INDUSTRIAL, POTÊNCIA 1.1 KW, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL ALTURA X COMPRIMENTO X LARGURA 53 X 72 X 32,5 CM, VOLTAGEM 220 V	UND	4.859,87	14
67	613957	APARELHO PURIFICADOR DE ÁGUA, TIPO: DUPLA FILTRAGEM, VOLTAGEM: BIVOLT V, CAPACIDADE: 2 L, VAZÃO: 45 L/H, MATERIAL GABINETE: POLIPROPILENO, CAPACIDADE REFRIGERAÇÃO: 1 L/H CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 2 TORNEIRAS (NATURAL E GELADA) PREFILTRO CARVÃO AT TIPO FIXAÇÃO: PAREDE /BANCADA ACESSÓRIOS: KIT INSTALAÇÃO, COR: BRANCA	UND	650,00	21
		ARMADILHA LUMINOSA PARA INSETOS			

68	451476	<p>VOADORES, MATA INSETOS PROFISSIONAL 16W 220V, TIPO: ARMADILHA PARA INSETOS, VOLTAGEM: 220V, POTÊNCIA: 16W, LÂMPADAS: 2 LÂMPADAS TUBULARES FLUORESCENTES, ÁREA DE ATUAÇÃO: APROXIMADAMENTE 50 M², CONSUMO DE ENERGIA: BAIXO, PROTEÇÃO: GRADE DE PROTEÇÃO USO: IDEAL PARA AMBIENTES FECHADOS FUNCIONAMENTO: PERMITE FUNCIONAMENTO CONTÍNUO DURANTE O DIA E A NOITE, COMPOSIÇÃO: ALUMÍNIO E ABS, PESO: 1750 G</p>	UND	528,89	67
69	403430	<p>SECADOR DE MÃOS AUTOMÁTICO, VOLTAGEM: 220V, FREQUÊNCIA: 60 HZ, POTÊNCIA: 1500 W POTÊNCIA DO MOTOR: 65 W, ROTAÇÃO: 2850 RPM, MÉTODO DE ATIVAÇÃO: SENSOR INFRAVERMELHO FLUXO DE AR: 12 M/S, DISTÂNCIA DE INDUÇÃO: 0 Á 15 CM, TEMPO DE SECAGEM: 20 S, NÍVEL DE RUÍDO: 52 DB, LOCAL DE INSTALAÇÃO: PAREDE, MATERIAL: PLÁSTICO ABS, COM AR COMPRIMIDO: SIM, TOMADA: 2 PINOS 10ª, GRAU DE PROTEÇÃO: IPX1, MEDIDAS DO PRODUTO: 26 X 24 X 23 CM (ALTURA X LARGURA X PROFUNDIDADE), MEDIDAS DO CABO: 82 CM, PESO: 2.6 KG</p>	UND	481,35	37
		CARRO PLATAFORMA COM 3 PLANOS,			

70	382424	MATERIAL: AÇO INOX AISI 430 ESCOVADO, NÍVEIS: 3 PLANOS (BANDEJAS), ESTRUTURA: REFORÇADA COM SOLDAS DE ALTA RESISTÊNCIA, RODÍZIOS: 4 RODAS INDUSTRIAIS (2 FIXAS + 2 GIRATÓRIAS COM TRAVA), CAPACIDADE DE CARGA: ALTA RESISTÊNCIA, APLICAÇÕES: TRANSPORTE INTERNO DE LOUÇAS, UTENSÍLIOS, INSUMOS E EQUIPAMENTOS LEVES. COMPRIMENTO: 790 MM, LARGURA: 550 MM, ALTURA: 930 MM	UND	3.000,00	23
71	614609	ESTANTE 4 PLANOS, MATERIAL AÇO INOX, TAMANHO ALTURA 1,50 M, LARGURA 0,5 M, PROFUNDIDADE 1,75 M, TIPO PRATELEIRAS: REGULÁVEIS	UND	2.099,00	76
72	622658	BANQUETA EM AÇO INOXIDÁVEL, TIPO DO ASSENTO: FIXO REDONDO COM REVESTIMENTO TECIDO TIPO NAPA COM MANTA, ESTOFADO COM ESPUMA D16 MATERIAL ACABAMENTO ESTRUTURA: ESCOVADO, ALTURA: 80 A 90 CM CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ENCOSTO	UND	335,00	85
		Aparelho de ar condicionado, tipo Split piso teto capacidade de refrigeração: 30.000 BTU /h: composto por duas unidades distintas (condensadora e evaporadora); ciclo frio. Disjuntor 25A. Comando			

73	483097	remoto sem fio com "display"; seleção de modo de operação, temperatura e três velocidades de insuflamento de ar; com filtro antibactéria, deverá ter selo de eficiência energética "A"; movimento e controle automático do direcionamento de ar; tensão de operação: monofásico 220 Volts / 60 Hz; Serpentina do condensador e evaporador fabricada em cobre. Equipamento com tecnologia INVERTER Equipamento deverá utilizar de Gás Ecológico R32	UND	8.500,00	139
74	440747	Aparelho de ar condicionado, tipo Split HiWall capacidade de refrigeração: 24.000 BTU /h: composto por duas unidades distintas (condensadora e evaporadora); ciclo frio. Disjuntor 25A. Comando remoto sem fio com "display"; seleção de modo de operação, temperatura e três velocidades de insuflamento de ar; com filtro antibactéria, deverá ter selo de eficiência energética "A"; movimento e controle automático do direcionamento de ar; tensão de operação: monofásico 220 Volts / 60 Hz; Serpentina do condensador e evaporador fabricada em cobre. Equipamento com tecnologia INVERTER Equipamento deverá utilizar de Gás Ecológico R32	UND	7.901,29	51

75	440745	<p>Aparelho de ar condicionado, tipo Split HiWall capacidade de refrigeração: 18.000 BTU /h: composto por duas unidades distintas (condensadora e evaporadora); ciclo frio. Disjuntor 20A. Comando remoto sem fio com "display"; seleção de modo de operação, temperatura e três velocidades de insuflamento de ar; com filtro antibactéria, deverá ter selo de eficiência energética "A"; movimento e controle automático do direcionamento de ar; tensão de operação: monofásico 220 Volts / 60 Hz; Serpentina do condensador e evaporador fabricada em cobre. Equipamento com tecnologia INVERTER Equipamento deverá utilizar de Gás Ecológico R32</p>	UND	5.582,50	42
76	440744	<p>Aparelho de ar condicionado, tipo Split HiWall capacidade de refrigeração: 12.000 BTU /h: composto por duas unidades distintas (condensadora e evaporadora); ciclo frio. Disjuntor 16A. Comando remoto sem fio com "display"; seleção de modo de operação, temperatura e três velocidades de insuflamento de ar; com filtro antibactéria, deverá ter selo de eficiência energética "A"; movimento e controle automático do direcionamento de ar; tensão de operação: monofásico 220 Volts / 60 Hz; Serpentina do</p>	UND	3.461,10	27

		condensador e evaporador fabricada em cobre. Equipamento com tecnologia INVERTER Equipamento deverá utilizar de Gás Ecológico R32			
		<p>CÂMARA FRIGORÍFICA – ANTECÂMARA: Dimensões Externas Aprox.: 1,40x 4x 2,30 m; Revestimento Parede e Teto: Termo Paineis 80 e 100 mm; Temperatura de trabalho : 10° e 18° c. RESFRIADOS: Dimensões Externas Aprox.: 1,91x 4,95x 2,30 m; Revestimento Parede e Teto: Termo Paineis 80 e 100 mm; Produto Armazenado: Verduras e alimentos em geral, Temperatura de trabalho: -10° e 10° c. CONGELADOS: Dimensões Externas Aprox.: 1,91x 4,95 x 2,30 m; Revestimento Parede e Teto: Termo Paineis 100 e 150 mm. Produto Armazenado: alimentos congelados em geral; Temperatura de trabalho: -30° e 0° c.</p> <p>UNIDADE CONDENSADORA: Com potência do compressor de acordo com a área útil interna do sistema, tensão de trabalho (voltagem da rede) 220v (monofásico) ou 380v (trifásico) 60Hz, refrigeradas a ar, com motoventiladores independentes, do tipo baixo nível de ruído. Dotados de gabinetes, constituídos por: compressores herméticos, pressostato de alta e baixa, tanque de líquido, filtro secador, válvula de expansão, válvula solenoide, visor de líquido, calço de borracha.</p> <p>UNIDADE EVAPORADORA: Estruturado em alumínio liso com tubulação de cobre,</p>			

77	615908	<p>aletas de alumínio, bandeja de dreno, serpentina testadas a 350 libras e pressurizada com nitrogênio, equipados com resistência de degelo, 02 e 04 micro ventiladores 220V monofásico. QUADRO DE COMANDO: Para as câmaras, deverá ser fornecido quadro elétrico, equipados com microprocessadores com funções de termômetro digital, termostato de temperatura ambiente, controlador de degelo elétrico, chaves magnéticas, contadores, relés, chaves liga e desliga e demais acessórios para total controle da temperatura interna. TUBULAÇÃO E FLUIDO REFRIGERANTE: Totalmente em cobre, dimensionado de acordo com a capacidade e perda de carga, isolamento térmica da linha de sucção, com tubos de espuma flexível de polietileno para baixa temperatura, fixados com abraçadeiras de nylon, fluido refrigerante ecológico que não possui CFCs (clorofluorcarbonos) – substâncias à base de cloro que são prejudiciais à saúde e ao meio ambiente. ISOLAMENTOS PAREDE/ TETO: Termopainel produzido em linha contínua de laminação na medida de 1.15 de largura e constituído por revestimento metálico interligados por núcleo isolante 80,100 e 150 mm. em EPS (Poliestireno Expandido), isento de CFC, com retardante a chamas classe F1, conforme norma NBR 11948, o núcleo isolante de EPS tem uma massa específica aparente mínima de 14,5 KG/M3. Fundido ao revestimento metálico através de adesivo</p>	UND	64.900,00	1
----	--------	---	-----	-----------	---

		<p>estrutural poliuretano de dois componentes pulverizados e prensados simultaneamente sobre o núcleo isolante proporcionando uma fundição uniforme, evitando que o produto adesivo reaja em tempo diferente, propiciando descolamento da chapa metálica ao isolante EPS.</p> <p>ISOLAMENTO PISO: Isolação térmica em placas de Isopor posterior será feito uma camada de concreto, barreira de vapor, frio asfalto e lona plástica preta, camadas desencontradas de Isopor (EPS) barreira de vapor, a espessura aplicada segue as condições de temperaturas conforme projeto.</p> <p>PORTAS CÂMARAS E ANTECÂMARA: Revestimento e isolação térmica em poliuretano injetado, aplicadas nos painéis ou alvenaria das paredes, abertura tipo giratória ou correr de embutir, totalmente nivelada aos painéis, sentido de giro esquerda ou direita, equipadas com dobradiças e gaxetas magnéticas, fechadura com dispositivo de aberturainterna de emergência. Inclui entrega, instalação e treinamento ao usuário. Garantia mínima de 12 meses.</p>			
		<p>GRUPO GERADOR DIESEL TRIFÁSICO - potência nominal de 125 kva em regime de fonte principal; tensão 380/220 v; tipo carenado e silenciado; quadro de transferência automático (qta) com medição de kw, kva, kwh; tensões de fase, frequência, temperatura da água (° c), tensão da</p>			

78	365614	bateria; indicações de alarmes, status do grupo gerador; proteções: subfrequência, sobrefrequência, subtensão, sobretensão, sobre corrente, sobre velocidade, sobre temperatura da água, baixa pressão de óleo; garantia mínima de 12 meses; nível de ruído médio até 90 db; gerador sem escovas, trifásico, classe de isolamento h; ligação estrela com neutro acessível, ; 4 polos; rotação 1800 rpm; 380/220 v com regulador eletrônico de velocidade. Inclui entrega, instalação e treinamento ao usuário. Garantia mínima de 12 meses.	UND	125.900,00	2
79	365614	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL EM AÇO INOX. Capacidade 8 Litros. Liquidificador industrial de baixa rotação em aço inoxidável (corpo e copo), capacidade 8 litros, tensão nominal: 220 V ou bivolt, motor de 1.000 W (ou superior) e 3500 rpm, que atenda as normas de funcionamento e segurança estabelecidas na legislação brasileira para este tipo de equipamento. Manual de instruções em português. Garantia mínima de 12 meses.	UND	1.682,00	23
80	319454	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL EM AÇO INOX. Capacidade 25 Litros. Liquidificador industrial de baixa rotação em aço inoxidável (corpo e copo), capacidade 25 litros, tensão nominal: 220 V ou bivolt, motor de 1.100 W (ou superior) e 3500	UND	2.180,00	7

		rpm, que atenda as normas de funcionamento e segurança estabelecidas na legislação brasileira para este tipo de equipamento. Manual de instruções em português. Garantia mínima de 12 meses.			
81	486636	<p>CALDEIRÃO AUTOGERADOR DE VAPOR A GÁS - TAMPA AMERICANA - 300L.</p> <p>Construído em aço inoxidável; Cantos internos arredondados; Queimador tubular em aço; Regulagem de chama possui duas posições (alto e baixo); Panela interna de cocção internamente em aço inoxidável; Isolamento térmico em manta de lã de vidro; Tampa americana em aço inoxidável, equipada com dobradiças reforçadas e puxador em aço inoxidável com apoio em baquelite; Chaminé para saída de gases de combustão ; Sistema de acendimento manual dos queimadores; Equipado com válvula de segurança, manômetro com indicador de pressão, torneira giratória para entrada de água em aço inox. Pés niveladores para ajuste de altura. Capacidade: 300 litros. Inclui entrega, instalação e treinamento ao usuário. Garantia mínima de 12 meses.</p>	UND	20.500,00	2
		<p>PASS - THROUGH AQUECIDO VERTICAL - 2 portas, sendo uma de vidro. Construção interna e externa em aço inoxidável. Barreira térmica através de resistência elétrica contra</p>			

82		condensação externa. Aquecimento por resistências elétricas blindadas laterais. Cantos internos arredondados. Isolamento térmico. Controle de temperatura através de termocontrolador digital. Temperatura de trabalho até +85°C. Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gn 1/1 gastronorm. Pés com sapatas niveladoras em nylon. Chave liga/desliga. 220V. Monofásico. Capacidade mínima de 550 litros. Dimensões mínimas: 700x800x2000mm. Inclui entrega. Garantia mínima de 12 meses.	UND	7.951,40	2
83	392319	BEBEDOURO DE COLUNA PARA GALÃO DE 20 LITROS. Elétrico, com 2 torneiras, desmontáveis e substituíveis, para água em temperatura ambiente e gelada. Capacidade de resfriamento de aproximadamente 2 litros por hora. Gabinete com proteção UV. Depósito de água em plástico injetado atóxico, com serpentina externa e termostado regulável. Deve ser aprovado pelo Inmetro. Inclui entrega. Garantia mínima de 12 meses.	UND	1.325,00	32
84	324733	PANELA DE PRESSÃO. Em alumínio polido de alta qualidade, capacidade mínima 22 LITROS. Cabo e alça em baquelite atóxicos. Asas resistentes. Sistema de segurança e aliviador de pressão. Tampa com fechamento externo. Diâmetro mínimo 33 cm.	UND	750,00	40

85	254479	<p>MÁQUINA LAVAR LOUÇAS – Em aço inoxidável, voltagem: 380v trifásico. Com as seguintes características:</p> <p>Capacidade Mecânica mínima: 60, 30 ou 24 e/ou 72, 42 ou 30 gavetas por hora; Pannel de comando eletrônico na parte frontal do equipamento;</p> <p>Acionamento automático (magnético) do ciclo de lavagem com o fechamento do capô;</p> <p>Ampla abertura do capô com altura útil de 440 mm ou superior; Braços de lavagem e de enxágue independentes e confeccionados em aço inoxidável; Tanque de lavagem de no mínimo 30 litros de água, com pranchas coletoras de resíduos posicionados na parte superior do tanque e guias para posicionamento da gaveta; Aquecedor de enxágue incorporado com capacidade de 9 a 12 litros de água; capacidade por gaveta de no mínimo 18 pratos ou 9 bandejas, 25 a 55 copos e 150 a 200 talheres; possui 3 ciclos rápidos programados de lavagem; consumo aproximadamente de até 3 litros de água por ciclo; potência mínima de 6,8 KW /H; contendo Displays de led, gaveta(s) lisa(s), gavetas de pinos, Kit de mangueiras para instalação, Motobomba de enxágue, Manual de instruções para correta operação e termo de garantia; Com mesas.</p> <p>Marcas/Modelos de Referência: NETTER/NT 500 3T e HOBART/Ecomax 603 similar ou de melhor qualidade. Inclui entrega,</p>	UND	25.400,00	9
----	--------	--	-----	-----------	---

		instalação e treinamento ao usuário. Garantia mínima de 12 meses.			
86	486811	CUBA GN 1/1-200 LISA, totalmente em aço inox aisi 304, polido e brilhante, COM ALÇAS E COM TAMPA. Dimensões externas: 530 x 325 x 200 mm.	UND	365,04	31
87	441363	Frigideira em alumínio. Linha Hotel – 40 cm de diâmetro com 1 alça e 1 cabo baquelite, revestimento interno antiaderente. Capacidade aproximada de 7 litros.	UND	174,37	24
88	406327	ESCORREDOR DE MACARRÃO, material: alumínio polido, diâmetro: 60 cm, características adicionais: ALÇAS REFORÇADAS, PÉ E TIPO HOTEL.	UND	341,82	25
89	236285	BACIA EM ALUMÍNIO Nº 40. Capacidade: 6 litros. Diâmetro: 40 cm.	UND	44,575	36
90	247709	BACIA EM ALUMÍNIO Nº 60. Capacidade: 20 litros. Diâmetro: 60 cm.	UND	72,58	38
91	396189	ESCORREDOR DE LOUÇA, capacidade: 36 pratos, material aço inoxidável, características adicionais: retangular tipo industrial.	UND	229,00	6
		PICADOR/CORTADOR DE LEGUMES. Pequeno, Manual, com Tripé. Cortador com facas de aço inox e corpo em alumínio. Pés com ponteiros antiderrapantes. Navalhas			

92	450918	no tamanho 12 x 12 cm. Dimensões aproximadas: 40 cm (altura), 36 cm (largura). Acompanha kits de navalhas (par – macho e fêmea) de 6, 8, 10 e 12 mm	UND	255	22
93	397210	CANECA FERVEDOR LINHA HOTEL. Em alumínio polido. Cabo em baquelite, fixo em dois pontos. Capacidade 4,5 litros. Diâmetro 18 cm.	UND	72,00	32
94	443912	DESCASCADOR LEGUMES, em aço inox com cabo de polipropileno branco, manual, comprimento mínimo de 18cm.	UND	36,95	98
95	603662	AMOLADOR/AFIADOR DE FACAS MANUAL DIAMANTADO. Com pegador que se encaixa perfeitamente à mão, de fácil manuseio. Com base antiderrapante, alça estável que garantem maior segurança, possui discos diamantados de alta capacidade de afiação e durabilidade e suporte em ABS. Opções de afiação: Desbaste e Acabamento. Indicado para facas de aço inox. Com aproximadamente 19 cm x 5 cm x 6 cm (AxLxP).	UND	44,53	19
96	443919	PEGADOR PARA MASSA. Totalmente em aço inoxidável, polido e brilhante. 28 cm de comprimento. Bojo com dentes nos dois lados.	UND	19,59	46
97	431352	ESPUMADEIRA grande. Aço Inox. 40 cm de comprimento total e 12	UND	24,00	29

		cm de diâmetro. Cabo em forma de gancho.			
98	364042	GARRAFA PARA CAFÉ 01 LITRO - garrafa térmica para café, tampa com rosca, capacidade 1 litro ,ampola de vidro, corpo plástico.	UND	30,625	57
99	468507	GARRAFÃO TÉRMICO COM TORNEIRA. Conserva somente líquidos frios. Capacidade mínima de 18 litros. Com isolamento térmico em poliuretano e tampa rosqueável. Resistente ao gotejamento e com bico removível para limpeza. Com alça.	UND	514,00	26
100	283511	BARRA MAGNÉTICA. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BARRA MARGNÉTICA PARA FIXAÇÃO DE FACAS. MATERIAL EM POLIPROPILENO E IMÃ. DIMENSÕES APROXIMADAS: 33,5 (C) X 1CM (L) X 3CM (A). ACOMPANHA PARAFUSOS PARA INSTALAÇÃO NA PAREDE. APLICAÇÃO: ORGANIZAÇÃO DAS FACAS NAS ÁREAS DE PRODUÇÃO	UND	45,02	8
101	443953	CAIXA PARA FRIGORÍFICO, cor BRANCA. Capacidade 70 litros. Indicada para contato direto com alimento e para uso em temperaturas abaixo de 0°C. Dimensões aproximadas: 35 x 35,5 x 71cm (A x L x C).	UND	315,00	34

		Material: PEAD – Polietileno de alta densidade.			
102	433046	CAIXA PLÁSTICA, material plástico, comprimento 631, largura 441, altura 416, cor CRISTAL, características adicionais tampa e travas, tipo caixa organizadora, capacidade 80 litros.	UND	193,99	16
103	443637	TORNEIRA DE COZINHA GOURMET. Modelo: Gourmet Flexível para Cozinha. Jatos Duplos: Função tanto chuveirinho como jato concentrado. Camadas: Dupla camada (ABS Reforçado, Silicone) para melhor durabilidade e qualidade. Giratória: Permite giro de 360 graus. Arejador na Bica. Mecanismo: 1/4 de volta. Material: Abs Reforçado Premium.	UND	149,91	26
104	630009	FILTRO COM TORNEIRA. Com elemento filtrante em carbon block 5". Certificado pelo INMETRO.	UND	158,07	6
105	435656	ACENDEDOR FOGÃO, MATERIAL CABO PLÁSTICO, TIPO MANUAL, MATERIAL PLÁSTICO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS RECARREGÁVEL COM ISQUEIRO	UND	25,535	40
106	451498	Secador Roupa Tipo Varal Material Armação: Alumínio , Material Vareta: Alumínio , Quantidade Varetas: 8 UN, Comprimento: 1,20 M,	UND	123,575	11

		Largura: 0,80 M, Características Adicionais: Teto			
107	273270	Veda porta, material corpo alumínio, material borda borracha, comprimento 100 cm, aplicação vedação água, roedores, poeira.	UND	20	81
108	465488	Lixeira Material: Aço Inox Aisi 304 , Capacidade: 80 L, Tipo: Cesto Móvel, Alça, Tampa E Acionamento Por Pedal , Características Adicionais: Conforme Modelo , Aplicação: Porta Detrito	UND	1.400,00	13
109	473236	Mixer profissional de imersão. Descrição Geral: Mixer profissional de imersão, para preparo de sopas, cremes e molhos em cozinhas industriais e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: Material da Haste: Aço inoxidável; Potência do Motor: 450 W; Velocidade: 9000 RPM; Voltagem: 220V. Inclui batedor tipo globo . Garantia mínima de 12 meses.	UND	5.018,40	10
110	624890	ESPÁTULA CURVA PARA HAMBÚRGUER. CABO EM POLIPROPILENO INJETADO, COM PROTEÇÃO ANTIBACTERIANA, SEM FRESTAS OU FOLGAS NA JUNÇÃO DO CABO E A ESPIGA, EM AÇO INOXIDÁVEL, COM AS MEDIDAS MÍNIMAS DE: COMPRIMENTO TOTAL: 300MM, COMPRIMENTO	UND	41,25	8

		DA LÂMINA: 200 MM E LARGURA DA LÂMINA 100 MM.			
111	239053	CADEIRA PARA REFEITÓRIO - Cadeira Material: Metal , Tipo Espaldar: Baixo , Acabamento Superficial: Pintura Esmaltada , Cor: Branca , Características Adicionais: Pés Com Sapatos De Borracha	UND	R\$ 200,00	470
112	384273	BALANÇA PLATAFORMA - Totalmente executada em chapa de aço inoxidável AISI 304, funcionamento eletrônico, com painel digital. Cap. 300 kg, fração de 100 gramas. Dimensões aproximadas 900x900x230mm. Bivolt. CATMAT:	UND	R\$ 1.009,49	15
113	439305	FREEZER HORIZONTAL 510-550 L – Interior feito com liga metálica de alta resistência à corrosão. Segue o novo padrão brasileiro de plugue. 110v /220v bivolt. Características: Dreno frontal: sim; Fechadura de segurança: Sim; Função: freezer ou refrigerador; Tipo de freezer: horizontal; Armazenamento líquido: 510 l. Energia: Classe A em consumo de energia; Consumo aproximado de energia: 70,41 kwh; Classificação energética: A Itens: 4 pés com rodízio; Pés: sim – rodízio; Portas: 2; Rodízios para transporte: sim; Tipo de degelo: manual; Controle de temperatura: sim; Painel de controle: sim. Dimensões: Altura: 96 cm; Largura: 147,3 cm; Profundidade: 78 cm; Garantia: 12 meses. CATMAT:	UND	R\$ 3.165,37	36

114	423504	FORNO INDUSTRIAL A GÁS GLP BAIXA PRESSÃO - em Inox 100cm x 100 cm Potência1500 W; 1 prateleira; Laterais, frente e teto externas em aço inoxidável; Sistema para abertura do vidro tipo guilhotina com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada; Queimadores com sistema de gaveta, em aço tubular, com regulador de entrada de ar;Bandeja coletora de resíduos em chapa galvanizada super resistente; Acompanha uma grelha reforçada por câmara; Cavalete reforçado em aço carbono com acabamento em pintura a pó eletrostática; Revestimento interno em aço galvanizado; Câmara com três trilhos de apoio para regulagem de altura das grelhas; Isolamento em lã de rocha; Abertura total do vidro; Fornos duplos e simples; Termômetro na lateral do forno; Equipamento para uso industrial e profissional.	UND	R\$ 1.618,83	4
115	323349	DESCACADOR DE LEGUMES INDUSTRIAL- Descascador Legumes Material: Aço Inoxidável , Capacidade: 10 KG, Produção Aproximada: 200 KG/H, Potência Motor: 1/3 CV, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Cozinha Industrial , Tipo: Elétrico	UND	R\$ 3.418,20	7
116	624240	BEBEDOURO DE AGUA INDUSTRIAL 120 L - Bebedouro Água Tipo: Industrial , Características Adicionais: 4 Torneiras Latão Cromado , Voltagem: 220 V, Material Gabinete: Aço Inox E Poliuretano	UND	R\$ 2.025,00	14

		Injetado , Capacidade Água: 120 L, Material Corpo: Aço inoxidável , Vazão: 120 L/h			
117	479243	FORNO MICROONDAS 31L : Aço , Capacidade: 31 L, Potência: 1.400 W, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Timer, Prato Giratório, Auto Descongelamento	UND	R\$ 616,41	8
118	612829	Guarda-volume em aço, com dimensões aproximadas de 1,40 m (largura) x 0,40 m (profundidade) x 1,98 m (altura). Estrutura confeccionada integralmente em aço, com acabamento em pintura eletrostática. Equipado com 08 (oito) portas individuais, distribuídas em duas fileiras, cada porta contendo suporte para cadeado ou fechadura e furações para ventilação, garantindo segurança e boa circulação de ar. Produto de uso institucional, resistente e de fácil higienização.	UND	R\$ 925,00	8

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 6.098.392,64

O valor estimado da contratação foi definido com base em pesquisa realizada exclusivamente no Painel de Preços do Governo Federal, considerando a média dos valores praticados em contratações públicas recentes para itens equivalentes.

A pesquisa contemplou todos os grupos de materiais e equipamentos previstos — incluindo materiais permanentes, materiais de consumo, mobiliários, utensílios de cozinha, equipamentos industriais e aparelhos de ar-condicionado — assegurando compatibilidade técnica e econômica com as necessidades do Restaurante Institucional do IFPI.

Com base nas informações obtidas, o valor total estimado da contratação é de R\$ 6.098.392,64 (Seis milhões, noventa e oito mil, trezentos e noventa e dois reais e sessenta e quatro centavos), que servirá como referência para a elaboração do Termo de Referência e para a fase de julgamento das propostas.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando a natureza e a diversidade dos itens que compõem o objeto — aquisição de materiais permanentes e de consumo destinados ao Restaurante Institucional do IFPI — entende-se que a melhor solução é a adoção do parcelamento material do objeto, de forma a possibilitar maior competitividade, economicidade e adequação às diferentes especializações do mercado fornecedor.

O parcelamento material é justificado pela variedade de categorias envolvidas na contratação, tais como:

- Equipamentos de cozinha industrial (fogões, fornos, exaustores, freezers, refrigeradores etc.);

- Mobiliários e utensílios (mesas, cadeiras, balcões, bandejas, recipientes, talheres e afins);
- Materiais de consumo (painéis, utensílios menores e acessórios utilizados na rotina do restaurante).

Esses grupos possuem características técnicas distintas, exigindo fornecedores especializados e catálogos específicos de produtos, o que torna inviável e antieconômico reunir todos os itens em um único lote. O parcelamento material, portanto, amplia a participação de micro e pequenas empresas, favorece a competitividade e reduz o risco de sobrepreço decorrente da concentração de fornecimento em um único contratado.

Sob o aspecto formal, a contratação será processada por Pregão Eletrônico, em conformidade com o art. 6º, inciso XLI da Lei nº 14.133/2021, e estruturada em lotes agrupados por similaridade de natureza e uso dos bens, conforme a metodologia prevista no art. 40, §1º, da referida Lei. A forma de seleção do fornecedor será pelo critério de menor preço por lote, conforme mais adequado à homogeneidade dos materiais e à eficiência do processo licitatório.

A forma de adjudicação adotada será por lote, de acordo com a estruturação final do edital e a natureza dos materiais agrupados. Essa opção permitirá que diferentes fornecedores sejam adjudicados conforme sua especialização, aumentando a abrangência da concorrência e garantindo maior vantajosidade à Administração, sem comprometer a padronização ou a funcionalidade do conjunto dos bens adquiridos.

Dessa forma, a estratégia de parcelamento material com agrupamento em lotes homogêneos assegura:

- Maior aderência ao mercado fornecedor especializado;
- Celeridade no processo de aquisição, com possibilidade de licitação única e entrega segmentada;
- Economicidade e vantajosidade na seleção das propostas;
- E adequação técnica dos materiais e equipamentos adquiridos às necessidades específicas do Restaurante Institucional.

Em síntese, o parcelamento material em grupos de itens similares, com seleção de fornecedor via Pregão Eletrônico do tipo menor preço por lote, representa a solução mais vantajosa e eficiente para atender plenamente ao interesse público e às demandas operacionais do Campus requisitante.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A presente contratação, voltada à aquisição de materiais permanentes e de consumo para o Restaurante Institucional do IFPI, mantém relação direta com outras contratações que visam assegurar o pleno funcionamento do espaço e a continuidade do serviço de alimentação oferecido à comunidade acadêmica.

Entre as contratações correlatas e/ou interdependentes, destacam-se:

1. Contratação de serviços terceirizados de preparo e distribuição de refeições – essencial para a operação do restaurante, uma vez que a equipe terceirizada será responsável pela manipulação dos alimentos e utilização dos equipamentos e utensílios adquiridos. A adequação dos materiais deve considerar as necessidades dessa equipe, garantindo ergonomia, segurança e eficiência no processo produtivo.
2. Aquisição de gêneros alimentícios – objeto de processos licitatórios próprios ou chamadas públicas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme as diretrizes do FNDE. O fornecimento de alimentos é interdependente à disponibilidade de equipamentos e utensílios adequados, pois a conservação e o preparo seguro dos gêneros dependem diretamente da infraestrutura do restaurante.
3. Serviços de manutenção predial e elétrica – necessários para garantir as condições estruturais e de funcionamento do ambiente, especialmente no que se refere à instalação de equipamentos de grande porte, pontos de energia, exaustão e refrigeração.
4. Aquisição de materiais de limpeza e higienização – indispensável à rotina de manutenção da cozinha e do refeitório, assegurando condições sanitárias adequadas e conformidade com as normas da ANVISA.
5. Serviços de dedetização e controle de pragas – contratação complementar que contribui para manter o ambiente limpo e seguro, evitando contaminações e garantindo boas práticas de manipulação de alimentos.

Essas contratações apresentam caráter complementar e interdependente, pois juntas compõem o conjunto de ações necessárias para o funcionamento eficiente e contínuo do Restaurante Institucional. A integração entre elas é fundamental para que os objetivos da presente contratação sejam plenamente atingidos, promovendo eficiência administrativa, segurança alimentar e bem-estar à comunidade acadêmica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação está plenamente alinhada ao planejamento institucional do Instituto Federal do Piauí (IFPI), refletindo diretrizes de gestão voltadas à melhoria da infraestrutura física, ao bem-estar da comunidade acadêmica e à garantia de condições adequadas para a execução das políticas de ensino, pesquisa, extensão e assistência estudantil.

A aquisição de materiais permanentes, mobiliários, utensílios e materiais de consumo para os Restaurantes Institucionais dos campi participantes constitui ação estratégica para assegurar o atendimento eficiente da demanda por refeições, garantindo ambientes adequados, seguros e funcionais para o preparo, manipulação e consumo dos alimentos. Trata-se de medida coerente com os objetivos estabelecidos no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), especialmente no que se refere à promoção da qualidade de vida, da segurança alimentar e da permanência estudantil.

Do ponto de vista orçamentário e administrativo, a contratação encontra-se compatível com as ações e iniciativas previstas no Planejamento Anual de Contratações (PCA) do IFPI, atendendo ao princípio da vinculação entre o planejamento e a execução orçamentária. Ademais, a solução proposta — aquisição por meio de Pregão Eletrônico na forma de Registro de Preços — reforça a economicidade, a racionalização dos processos de compras e a padronização institucional, em conformidade com as diretrizes de gestão eficiente dos recursos públicos.

A contratação também está alinhada ao Plano de Logística Sustentável (PLS) da instituição, ao priorizar equipamentos com eficiência energética, durabilidade, segurança sanitária e redução de desperdícios, promovendo sustentabilidade e uso racional dos recursos físicos e financeiros.

Assim, a presente contratação não constitui ação isolada, mas integra o conjunto estruturado de iniciativas planejadas pelo IFPI para fortalecimento da infraestrutura e melhoria contínua dos serviços oferecidos à comunidade acadêmica, observando os instrumentos de planejamento estratégico e as diretrizes da administração pública federal.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação para aquisição de materiais permanentes, mobiliários, utensílios e materiais de consumo destinados aos Restaurantes Institucionais do IFPI proporcionará benefícios diretos e mensuráveis à comunidade acadêmica e à Administração Pública, contribuindo para a economicidade, a eficiência e a melhoria das condições de atendimento alimentar nos campi participantes.

Os equipamentos de refrigeração, cocção, preparo e armazenamento, quando modernos e energeticamente eficientes, possibilitam redução de consumo de energia elétrica, menor incidência de falhas e custos reduzidos de manutenção ao longo do tempo. Da mesma forma, mobiliários e utensílios adequados ao uso institucional garantem maior durabilidade, facilitam a higienização e contribuem para a segurança alimentar, evitando desperdícios e garantindo o fluxo operacional adequado do preparo e da distribuição de refeições.

A aquisição planejada por meio de Ata de Registro de Preços representa estratégia vantajosa para a Administração, pois permite o aproveitamento de economias de escala, amplia a competitividade do certame, possibilita futuras compras com maior agilidade e dispensa a realização de novos procedimentos licitatórios para itens já especificados e homologados. Essa sistemática promove racionalização administrativa, redução de custos processuais e maior eficiência na gestão das contratações.

No âmbito da gestão de pessoas, a disponibilidade de equipamentos e mobiliários adequados favorece condições de trabalho mais seguras, ergonômicas e produtivas para a equipe responsável pelas atividades de preparo e atendimento alimentar. Para os estudantes e servidores, a melhoria das condições de uso dos refeitórios contribui para um ambiente mais confortável, funcional e acolhedor, fortalecendo as ações institucionais voltadas à permanência estudantil e ao bem-estar da comunidade acadêmica.

Do ponto de vista institucional, trata-se de contratação planejada, precedida de Estudo Técnico Preliminar, análise de mercado e avaliação das soluções mais adequadas. A medida reforça o uso racional e transparente dos recursos públicos, promovendo sustentabilidade ambiental, eficiência operacional e melhoria contínua dos serviços de alimentação prestados nos campi do IFPI.

Assim, conclui-se que a presente contratação é oportuna, necessária e vantajosa, produzindo impactos positivos diretos na qualidade dos serviços ofertados e contribuindo para o atendimento adequado das demandas institucionais e da comunidade acadêmica.

13. Providências a serem Adotadas

Antes da celebração do contrato, a Administração deverá adotar um conjunto de providências práticas e operacionais voltadas à garantia da adequada execução da contratação e à plena funcionalidade do Restaurante Institucional do IFPI, considerando especialmente o contexto de ampliação do espaço físico.

As principais ações a serem implementadas são as seguintes:

1. Vistoria e adequação do espaço físico ampliado – realizar inspeção técnica nas novas instalações do restaurante, verificando dimensões, pontos de energia, ventilação, hidráulica e exaustão, para assegurar que o ambiente esteja apto a receber os equipamentos de cozinha industrial e mobiliários que serão adquiridos.
2. Definição do layout operacional – elaborar, com apoio da equipe de engenharia e do setor de alimentação, um plano de distribuição dos equipamentos e mobiliários, garantindo o fluxo adequado de trabalho, segurança alimentar e ergonomia no uso dos espaços.
3. Verificação da capacidade elétrica e hidráulica – confirmar, junto ao setor de manutenção, se a infraestrutura existente é compatível com a potência e as exigências técnicas dos equipamentos de refrigeração, cocção e exaustão que serão instalados, providenciando ajustes se necessário.

4. Designação e capacitação de fiscais e gestores contratuais – indicar formalmente os servidores que atuarão na gestão e fiscalização do contrato, promovendo, se necessário, capacitação específica sobre acompanhamento de contratos de fornecimento de bens, controle de prazos de entrega, conferência de especificações técnicas e verificação de garantias.
5. Planejamento logístico para recebimento e armazenamento dos materiais – organizar os espaços destinados à recepção, conferência e guarda dos bens, evitando danos por falta de local adequado ou condições inadequadas de armazenagem.
6. Coordenação com outros setores envolvidos – alinhar o cronograma de entrega e instalação dos equipamentos com as equipes responsáveis pela obra de ampliação e pelos serviços de manutenção predial, garantindo que as fases não se sobreponham e que o ambiente esteja pronto para instalação no momento da entrega.
7. Testes e validação de funcionamento – após a entrega, realizar testes de operação dos equipamentos permanentes (fogões, freezers, fornos, exaustores etc.), com acompanhamento da equipe técnica e da fiscalização, assegurando que todos os itens estejam em pleno funcionamento antes do recebimento definitivo.

Essas providências visam garantir a integração entre a nova infraestrutura física e os bens adquiridos, assegurando que o Restaurante Institucional entre em operação de forma eficiente, segura e contínua, em conformidade com os princípios da boa gestão pública e com as necessidades reais do Campus requisitante.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A presente contratação, voltada à aquisição de equipamentos e materiais permanentes e de consumo para o Restaurante Institucional do IFPI, pode gerar alguns impactos socioambientais relacionados à instalação, operação e descarte dos bens adquiridos. A identificação prévia desses impactos e a definição de medidas mitigadoras são essenciais para assegurar a sustentabilidade ambiental das ações e a observância das diretrizes da Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável (Decreto nº 7.746/2012).

Os principais impactos potenciais e respectivas medidas mitigadoras são os seguintes:

1. Consumo elevado de energia elétrica

- *Impacto:* O funcionamento contínuo de equipamentos de refrigeração, cocção e iluminação pode elevar o consumo energético.
- *Medidas mitigadoras:*
 - Dar preferência, nas especificações do edital, a equipamentos com selo de eficiência energética Procel A ou equivalente;
 - Utilizar lâmpadas de LED e sistemas de ventilação/exaustão com controle de velocidade;
 - Adotar práticas de uso racional da energia, como o desligamento de equipamentos fora do horário de funcionamento e manutenção periódica para garantir eficiência.

2. Geração de resíduos sólidos e embalagens

- *Impacto:* Durante o fornecimento e instalação, há descarte de embalagens plásticas, de papelão, isopor e outros resíduos.
- *Medidas mitigadoras:*
 - Exigir das empresas fornecedoras a responsabilidade pela destinação ambientalmente adequada das embalagens e resíduos decorrentes da entrega e instalação;
 - Promover a coleta seletiva no campus, destinando resíduos recicláveis a cooperativas ou associações locais.

3. Descarte futuro de bens inservíveis ou substituídos

- *Impacto:* Equipamentos antigos, obsoletos ou danificados poderão ser descartados em função da ampliação e modernização do restaurante.
- *Medidas mitigadoras:*
 - Adotar procedimentos de logística reversa, conforme a Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos), exigindo que fornecedores recebam de volta equipamentos substituídos quando aplicável;
 - Reaproveitar ou destinar bens inservíveis a outros setores do campus ou unidades do IFPI, conforme avaliação técnica;
 - Encaminhar materiais sem possibilidade de reaproveitamento para reciclagem ou descarte ambientalmente adequado, mediante registro patrimonial e termo de desfazimento.

4. Uso de água e efluentes

- *Impacto:* A limpeza de utensílios e equipamentos pode implicar alto consumo de água e geração de efluentes.
- *Medidas mitigadoras:*
 - Instalar torneiras com temporizador ou arejadores, reduzindo o consumo;
 - Sensibilizar a equipe do restaurante quanto ao uso racional da água;
 - Garantir que a rede hidráulica esteja conectada ao sistema de esgoto ou fossa séptica adequada.

5. Aspectos sociais e de conscientização ambiental

- *Impacto:* O uso inadequado de equipamentos e o descarte incorreto de resíduos podem comprometer a sustentabilidade institucional.
- *Medidas mitigadoras:*
 - Promover ações de educação ambiental voltadas aos servidores e colaboradores do restaurante;
 - Incluir no treinamento da equipe boas práticas de economia de recursos e descarte correto.

Dessa forma, a contratação será conduzida observando os princípios da responsabilidade socioambiental e do desenvolvimento sustentável, assegurando que os bens adquiridos e as práticas operacionais do Restaurante Institucional contribuam para a eficiência energética, a redução de resíduos e o uso racional de recursos naturais.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Após a análise técnica realizada no âmbito deste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se pela plena viabilidade e adequação da contratação destinada à aquisição de materiais permanentes, mobiliários, utensílios e materiais de consumo para os Restaurantes Institucionais do IFPI. A solução proposta atende integralmente às necessidades identificadas, demonstrando compatibilidade com o mercado fornecedor e alinhamento aos objetivos institucionais.

A necessidade da contratação decorre da demanda por infraestrutura adequada para o preparo, armazenamento, manipulação e distribuição de refeições, fundamental para garantir condições seguras, eficientes e funcionais de atendimento à comunidade acadêmica. A disponibilidade de equipamentos e utensílios adequados contribui para a melhoria da qualidade da alimentação, otimização dos fluxos operacionais, redução de desperdícios e melhores condições de trabalho para a equipe responsável pelos serviços de cozinha e atendimento.

O levantamento de mercado evidenciou ampla oferta de fornecedores capazes de atender aos requisitos técnicos definidos, sendo o Pregão Eletrônico, na forma de Registro de Preços, a modalidade mais vantajosa. Essa escolha assegura economicidade, competitividade, celeridade processual e flexibilidade para futuras aquisições, sem necessidade de repetição de procedimentos licitatórios, além de favorecer a padronização institucional.

A adoção do parcelamento material por grupos homogêneos mostrou-se tecnicamente adequada e economicamente eficiente, permitindo maior competição entre fornecedores especializados e contribuindo para a obtenção de melhores condições comerciais. Os requisitos descritos neste ETP garantem a seleção de bens duráveis, seguros e apropriados ao uso intensivo em ambiente de restaurante institucional.

Diante do exposto, conclui-se que a contratação é necessária, vantajosa e fundamentada em critérios técnicos sólidos, atendendo aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021. Sua execução contribuirá para a melhoria contínua da infraestrutura e da prestação dos serviços de alimentação oferecidos à comunidade acadêmica dos campi participantes.

16. Responsáveis

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

Documento assinado digitalmente
ALEX FELIPE DA SILVA SOUSA
Data: 06/04/2026 12:30:20-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

ALEX FELIPE DA SILVA SOUSA

Documento Digitalizado Público

Estudo Técnico Preliminar consolidado

Assunto: Estudo Técnico Preliminar consolidado
Assinado por: Alex Felipe
Tipo do Documento: Estudo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:
▪ **Alex Felipe da Silva Sousa, CHEFE DE DEPARTAMENTO - CD0004 - DAP-IFPI - CAMPUS VALENCA DO PIAUI**, em 06/04/2026 12:35:19.

Este documento foi armazenado no SUAP em 06/04/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 802186
Código de Autenticação: c77ecb1fe7



IFPI - CAMPUS VALENCA DO PIAUI

Ata de Registro de Preços 2/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
2/2026	155199-IFPI - CAMPUS VALENCA DO PIAUI	ALEX FELIPE DA SILVA SOUSA	29/05/2026 16:23 (v 0.3)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		23187.001362/2025-49

1. DO OBJETO

Ata de Registro de Preços nº XX/XXXX

O(A) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí - Campus Valença, com sede no(a) Avenida Joaquim Manoel, SN, Novo Horizonte, na cidade de Valença do Piauí, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.806.496/0016-25, neste ato representado(a) pelo(a) Magnífico Reitor Paulo Borges da Cunha, nomeado(a) por Decreto do Presidente da República, de 16 de agosto de 2017, publicada no DOU de 17 de agosto de 2017, portador da Matrícula Funcional nº 1288003, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202..., publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º 23187.001362/2025-49, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual Aquisição de material permanente e de consumo para atender às necessidades do Restaurante Institucional do Campus Valença do Piauí e demais participantes, especificado(s) no(s) item(ns) 1.1 do Termo de Referência, anexo XX do edital de licitação n.º xxxx/xxxx, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado[A1], as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item[A2], fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item	Fornecedor [razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]
do	
TR	

X	Especificação	Marca <i>(se exigida no edital)</i>	Modelo <i>(se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.[A3]

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

3.1. O órgão gerenciador será o(a) [Instituto Federal do Piauí - Reitoria.](#)

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

OU

3.3. Além do gerenciador, são órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

<i>Item nº</i>	<i>Órgãos Participantes</i>	<i>Unidade</i>	<i>Quantidade</i>
	<i>IFPI – Angical</i>		
	<i>IFPI – Campo Maior</i>		
	<i>IFPI – Cocal</i>		
	<i>IFPI – Corrente</i>		
	<i>IFPI – Dirceu</i>		
	<i>IFPI – Floriano</i>		
	<i>IFPI – José de Freitas</i>		
	<i>IFPI – Oeiras</i>		
	<i>IFPI – Parnaíba</i>		
	<i>IFPI – Paulistana</i>		
	<i>IFPI – Pedro II</i>		
	<i>IFPI – Picos</i>		
	<i>IFPI – Pio IX</i>		
	<i>IFPI – Piripiri</i>		
	<i>IFPI – São João do Piauí</i>		
	<i>IFPI – Teresina Central</i>		
	<i>IFPI – Teresina Zona Sul</i>		
	<i>IFPI – Uruçuí</i>		
	<i>IFPI – Valença</i>		

4. DA ADESAO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

~~4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços [A1] decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.~~

OU

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dos limites para as adesões

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

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

~~4.9. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.~~

Item não se adequa ao objeto licitado.

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

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

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

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

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

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

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

5.1.4. A validade da Ata de Registro de Preços não se confunde com a vigência dos contratos dela decorrentes. Cada contratação derivada da ARP terá vigência própria, definida no instrumento contratual, desde que celebrada durante a vigência da Ata.

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

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

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

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

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

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.[A1]

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.2 O remanejamento somente poderá ser feito:

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

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

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

8.4. Os preços registrados poderão ser reajustados após o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data do orçamento estimado, com base na variação do índice IPCA/IBGE.

8.4.1. O índice de reajuste adotado será o IPCA/IBGE, por ser o índice geral que melhor representa a variação inflacionária dos bens objeto desta contratação, considerando a inexistência de índice setorial específico aplicável ao conjunto heterogêneo de equipamentos, mobiliários e materiais de consumo destinados ao Restaurante Institucional.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

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

10. DAS PENALIDADES

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

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

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

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

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

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

O item 11.2 foi suprimido por ser incompatível com a sistemática do Sistema de Registro de Preços (SRP). No SRP, o registro de preços não gera obrigação de contratação imediata ou integral dos itens adjudicados, permitindo que a Administração efetue contratações parciais conforme necessidade e disponibilidade orçamentária, nos termos do Decreto nº 11.461/2023. A exigência de nova pesquisa de mercado a cada contratação parcial contraria a lógica do sistema, que pressupõe planejamento e pesquisa prévia abrangente, razão pela qual o dispositivo não se aplica ao modelo adotado.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em **meio eletrônico** em 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

Assinaturas

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

12. ANEXO - CADASTRO RESERVA

Cadastro Reserva

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

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

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

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

13. Responsáveis

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

ALEX FELIPE DA SILVA SOUSA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 29/05/2026 às 16:23:11.

Documento Digitalizado Público

Minuta de ARP

Assunto: Minuta de ARP
Assinado por: Alex Felipe
Tipo do Documento: Minuta
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Alex Felipe da Silva Sousa, CHEFE DE DEPARTAMENTO - CD0004 - DAP-IFPI - CAMPUS VALENCA DO PIAUI**, em 29/05/2026 16:38:55.

Este documento foi armazenado no SUAP em 29/05/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 827024
Código de Autenticação: 261b009788

