UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS/MEC/MG

Termo de Referência 62/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
62/2026	153032-UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS/MEC/MG	LUCAS EUSTAQUIO PASCHOAL MENDES	30/10/2026 13:15 (v 0.7)

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	366/2026	23090.002671/2026-96

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo n° *23090.002671/2026-96*)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo de preparado líquido concentrado para refresco de fruta, em sabores previamente definidos pela Administração, destinado ao Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Lavras (UFLA), associado à

disponibilização, em regime de comodato, de equipamentos de diluição automática tipo Post Mix e demais estruturas necessárias ao funcionamento da solução, incluindo instalação, manutenção preventiva e corretiva, higienização, substituição de componentes e assistência técnica durante toda a vigência contratual, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	SUCO APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, SABOR: VARIADO, TIPO: INDUSTRIALIZADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PREPARADO LÍQUIDO CONCENTRADO À BASE DE FRUTA, SABORES VARIADOS (ABACAXI, CAJU, ACEROLA, GOIABA, MANGA, MARACUJÁ E UVA), DESTINADO AO PREPARO EM EQUIPAMENTO AUTOMÁTICO TIPO POST MIX, NA DILUIÇÃO DE 1:6.	326671	BOMBONA DE 5 LITROS	6.048	R$ 67,13	R$ 406.002,24

	PRODUTO: CONCENTRADO LÍQUIDO, MÍNIMO DE 40° BRIX, ELABORADO COM POLPA, SUCO E/OU DERIVADOS DE FRUTA, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS E COM ADITIVOS SOMENTE QUANDO AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. ARMAZENAMENTO: ESTÁVEL EM TEMPERATURA AMBIENTE, CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE. EMBALAGEM: HERMÉTICA, RESISTENTE E COMPATÍVEL COM O SISTEMA DE ABASTECIMENTO DOS EQUIPAMENTOS. VALIDADE: MÍNIMA DE 180 DIAS, DEVENDO APRESENTAR, NA ENTREGA, PELO MENOS 80% DO PRAZO TOTAL DE VALIDADE REMANESCENTE. EQUIPAMENTOS EM COMODATO: DISPONIBILIZAÇÃO, INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO DE, NO MÍNIMO, 04 (QUATRO) EQUIPAMENTOS TIPO POST MIX COMPATÍVEIS COM OS PRODUTOS FORNECIDOS E COM A INFRAESTRUTURA DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO. ESTRUTURA DE APOIO: MESAS DE APOIO EM AÇO INOXIDÁVEL, QUANDO NECESSÁRIAS À INSTALAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS. FORNECIMENTO: CONTINUADO, MEDIANTE AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO (AF) EMITIDA ORDINARIAMENTE UMA VEZ POR SEMANA.					

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar 51 /2026, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos neste Termo de Referência, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do Termo de Contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado, tendo em vista o caráter contínuo da necessidade institucional e as obrigações futuras de comodato, manutenção preventiva e corretiva, higienização e assistência técnica dos equipamentos, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando os termos do Estudo Técnico Preliminar 51/2026.

1.4.2. Os serviços correlatos ao comodato (instalação, manutenção preventiva e corretiva, higienização e assistência técnica dos equipamentos) serão prestados de forma continuada durante toda a vigência contratual, e as entregas dos insumos serão realizadas mediante sucessivas Autorizações de Fornecimento (AF), nos termos e prazos fixados na Seção 5 deste Termo de Referência.

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

1.6. A proposta deverá ser cadastrada com valor unitário representando a unidade de medida disposta na coluna "UNIDADE DE MEDIDA" da tabela do item 1.1.

1.7. Em caso de divergência entre a descrição do CATMAT no SIASG e este Termo de Referência, prevalecem as especificações deste Termo de Referência.

1.8. Os itens devem ser fornecidos de acordo com a legislação aplicável ou com as diretrizes dos órgãos que os regulamentam, conforme o caso, no que couber.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar 51/2026, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 22078679000174-0-000001/2026;

II) Data de publicação no PNCP: 13/05/2025;

III) Id do item no PCA: 11570

IV) Classe/Grupo: 8960

V) Identificador da Futura Contratação: 366/2026

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar 51/2026, apêndice deste Termo de Referência, consistindo na aquisição continuada de suco (preparado líquido para refresco de fruta saborizado), em item único abrangendo os sabores variados definidos pela Administração, integrada ao fornecimento, em regime de comodato, de equipamentos de diluição automática tipo Post Mix, incluindo a prestação de serviços de instalação, assistência técnica corretiva e manutenções preventivas periódicas, por meio de Pregão Eletrônico, com posterior formalização de Termo de Contrato, consoante os itens 6.3 e 13.1 do Estudo Técnico Preliminar 51/2026.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

4.1.1. Para o preparado líquido para refresco: comprovação do registro do estabelecimento fabricante e do produto ofertado perante o Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, por meio do SIPEAGRO, quando exigido pela legislação aplicável à categoria preparado líquido para refresco.

4.1.2. Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (Resolução nº 429/2020 e IN nº 75 /2020 da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 17/2008) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho (Lei nº 9.832/1999).

4.1.3. Quanto aos aditivos alimentares, os gêneros alimentícios devem observar a RDC nº 778/2023 e a IN 211/2023 da ANVISA.

4.1.4. Os equipamentos deverão apresentar características de eficiência energética compatíveis com sua categoria, quando submetidos a programa oficial de etiquetagem ou certificação aplicável, devendo o Contratado priorizar equipamentos de menor consumo energético, conforme diretrizes de compras públicas sustentáveis previstas no Plano Diretor de Logística Sustentável da UFLA.

Especificações técnicas do produto

4.2. O insumo (preparado líquido concentrado) deverá atender, cumulativamente, aos seguintes requisitos:

4.2.1. ser classificado como preparado líquido para refresco de fruta saborizado, processado e registrado em conformidade com as diretrizes normativas do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e demais autoridades sanitárias competentes;

4.2.2. apresentar concentração mínima de 40° Brix (sólidos solúveis totais), comprovada mediante laudo físico-químico emitido por laboratório oficial ou credenciado, com prazo de emissão não superior a 12 (doze) meses contados da data de apresentação da amostra, acompanhado de ficha técnica assinada pelo Responsável Técnico do fabricante;

4.2.3. ser isento de corantes artificiais, sendo permitida a presença de aditivos tecnológicos (conservantes, acidulantes e estabilizantes) estritamente necessários à estabilidade comercial do produto, desde que autorizados e registrados nos órgãos reguladores (ANVISA/MAPA);

4.2.4. ser fornecido em embalagem primária tipo bombona plástica de 5 (cinco) litros, hermética e resistente, adequada ao armazenamento em temperatura ambiente, em estoque seco;

4.2.5. apresentar prazo de validade total de, no mínimo, 180 (cento e oitenta) dias a contar da fabricação, não sendo aceitos, no ato da entrega, produtos com prazo de validade inferior a 80% (oitenta por cento) do seu tempo total de validade a vencer;

4.2.6. ser ofertado nos sabores Abacaxi, Caju, Acerola, Goiaba, Manga, Maracujá e Uva, podendo a Administração solicitar, a cada Autorização de Fornecimento, a combinação de sabores de sua conveniência dentre os ofertados, observada a disponibilização simultânea de, no mínimo, 02 (dois) sabores por refeição, nos termos do item 6.5 do Estudo Técnico Preliminar 51/2026.

Da exigência de amostra

4.3. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.4. Serão exigidas amostras de cada um dos sabores ofertados (Abacaxi, Caju, Acerola, Goiaba, Manga, Maracujá e Uva), integrantes do item único de que trata o item 1.1.

4.5. As amostras poderão ser entregues no endereço da Diretoria de Materiais e Patrimônio (DMP) – Almoxarifado localizado no Restaurante Universitário, Trevo Rotatório Professor Edmir Sá Santos, S/N, Campus Universitário, Lavras/MG, CEP 37.203-202, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da convocação, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

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

4.7. No caso de não haver entrega da amostra de qualquer dos sabores, ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.8. As amostras apresentadas serão submetidas à avaliação técnica pela equipe designada pela Administração, observados, para cada sabor ofertado, os seguintes critérios mínimos de aceitabilidade:

I – conformidade documental: verificação da ficha técnica, rotulagem, composição e demais documentos apresentados, quanto ao atendimento às especificações estabelecidas neste Termo de Referência;

II – teor de sólidos solúveis: aferição, por meio de refratômetro, do teor de sólidos solúveis do produto concentrado, antes da diluição, que deverá ser igual ou superior a **40° Brix**;

III – teste de diluição: preparo da bebida na proporção de **1:6 (uma parte do preparado líquido concentrado para seis partes de água)**, conforme especificado neste Termo de Referência, devendo o produto apresentar adequada homogeneização e estabilidade após o preparo;

IV – avaliação das características sensoriais: após a diluição, serão verificadas as características de cor, aroma e sabor, exclusivamente para fins de identificação de alterações ou defeitos que comprometam a qualidade e a adequação do produto ao sabor declarado.

4.8.1. Na avaliação prevista no inciso IV, será considerada não conforme a amostra que apresentar, de forma perceptível, uma ou mais das seguintes características:

a) odor estranho, desagradável ou incompatível com o produto;

b) sabor estranho, residual acentuado ou incompatível com o sabor declarado;

c) coloração atípica ou incompatível com o produto ofertado;

d) presença de partículas, precipitação, separação de fases ou outras alterações não características do produto;

e) qualquer outra alteração sensorial indicativa de deterioração, inadequação ou comprometimento da qualidade.

4.8.2. A avaliação será realizada por, no mínimo, **3 (três) integrantes da equipe técnica designada pela Administração**, sendo o resultado registrado no formulário constante do Anexo III deste Termo de Referência, mediante indicação de "atende" ou "não atende" para cada critério avaliado.

4.8.3. Será considerada aprovada a amostra que atender cumulativamente aos critérios estabelecidos nos incisos I a IV deste item.

4.8.4. A reprovação deverá ser devidamente motivada e registrada, com indicação objetiva do requisito não atendido.

4.8.5. Condições padronizadas de preparo, iguais para todas as amostras: diluição manual, na proporção de 1:6, medindo-se 100 mL (cem mililitros) do preparado líquido concentrado e 600 mL (seiscentos mililitros) de água potável, à temperatura ambiente, em recipiente graduado limpo, com homogeneização até uniformidade, e avaliação em até 15 (quinze) minutos após o preparo.

4.8.6. Parâmetros sensoriais objetivos para cada sabor, após o preparo: (a) cor: compatível com a fruta declarada, uniforme e sem manchas ou separação de fases; (b) aroma: característico da fruta declarada, sem odor estranho, fermentado, rançoso, químico ou de queimado; (c) sabor: característico da fruta declarada, sem sabor residual acentuado, amargor, gosto químico ou de fermentação; (d) aspecto: sem partículas estranhas ou precipitação anormal.

4.8.7. Cada parâmetro do item 4.8.6 será registrado como "atende" ou "não atende" no formulário do Anexo III, não sendo utilizados critérios subjetivos como "sabor agradável". A amostra será reprovada se qualquer avaliador registrar "não atende" em parâmetro do item 4.8.6, com a devida motivação (item 4.8.4).

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

4.10. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

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

4.12. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 10 (dez) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

4.13. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

4.14. Os interessados deverão, ainda, apresentar o catálogo técnico ou memorial descritivo dos equipamentos (centrais de distribuição tipo Post Mix) ofertados em regime de comodato, para fins de avaliação técnica, nos termos do item 4.1.7 do Estudo Técnico Preliminar 51/2026.

Subcontratação

4.15. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.16. Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar 51/2026, tendo em vista que: (i) o custo estimado da contratação não configura risco elevado que justifique garantia complementar; (ii) as obrigações de comodato, manutenção e assistência técnica são exigíveis de forma contínua e fiscalizadas periodicamente ao longo de toda a execução, permitindo a aplicação tempestiva de sanções e a rescisão contratual em caso de inadimplemento, sem necessidade de garantia prévia; e (iii) a exigência de garantia poderia, sem benefício proporcional, restringir a competitividade do certame, sobretudo quanto à participação de microempresas e empresas de pequeno porte.

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte

4.17. Não será aplicada, na presente licitação, a reserva de cota destinada à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, prevista no art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123, de 2006, tendo em vista a inviabilidade técnica do parcelamento do objeto, com fundamento no art. 49, inciso III, da referida Lei Complementar e no art. 10, inciso II, do Decreto nº 8.538, de 2015.

> **4.17.1.** A contratação contempla solução integrada, composta pelo fornecimento do preparado líquido concentrado para refresco, associado à disponibilização, instalação e manutenção de equipamentos de diluição automática tipo Post Mix em regime de comodato, incluindo assistência técnica, higienização, regulagem da diluição, substituição de filtros, mangueiras e demais componentes necessários ao funcionamento do sistema.
>
> **4.17.2.** A divisão do objeto entre fornecedores distintos poderia comprometer a compatibilidade entre o produto e os equipamentos utilizados, dificultar a definição de responsabilidades quanto a falhas de funcionamento ou de diluição e prejudicar a adequada execução e fiscalização contratual, razão pela qual se mostra tecnicamente recomendável a contratação do objeto de forma integrada, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar nº 51/2026.

Margem de Preferência

4.18. Não se aplica margem de preferência à presente contratação.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O fornecimento dos insumos ocorrerá de forma continuada, mediante Autorização de Fornecimento (AF) emitida pelo Restaurante Universitário (RU), ordinariamente 01 (uma) vez por semana, indicando os sabores solicitados, os respectivos quantitativos e o local de entrega, nos termos do item 4.1.11 do Estudo Técnico Preliminar 51/2026.

> **5.1.1.** A emissão da AF não implica obrigação de aquisição de quantitativos fixos ou uniformes em todas as semanas, devendo os volumes solicitados variar conforme o consumo efetivo, o saldo de estoque, a programação de refeições e as necessidades da Administração, observado o caráter estimativo da contratação de que trata o item 5.23 deste Termo de Referência.

5.2. O prazo de entrega dos bens é de até 7 (sete) dias corridos, contados da data da Autorização de Fornecimento, em remessa única para cada AF.

> **5.2.1.** Para todos os itens o faturamento ocorrerá no CNPJ: 22.078.679/0001-74 – UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS.
>
> **5.2.2.** Considerando que o fornecimento ocorrerá de forma continuada, mediante sucessivas Autorizações de Fornecimento (AF), deverá ser emitida nota fiscal correspondente a cada entrega realizada, com indicação da respectiva Nota de Empenho e da Autorização de Fornecimento à qual se refere.

5.2.3. As notas fiscais deverão, obrigatoriamente, acompanhar os respectivos volumes entregues, devendo ser apresentadas ao responsável pelo recebimento no ato da entrega das mercadorias. Não serão aceitas notas fiscais encaminhadas exclusivamente por meio eletrônico.

5.2.4. Não serão aceitas entregas parciais da Autorização de Fornecimento, sob pena de recusa das mercadorias, sem prejuízo das demais sanções previstas em lei.

5.2.5. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, na Autorização de Fornecimento e/ou na proposta do fornecedor.

5.2.5.1. Os produtos que se apresentarem fora da especificação solicitada e/ou com características organolépticas duvidosas, ou ainda com falhas de vedação, serão rejeitados, devendo a sua substituição integral ocorrer no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contado da notificação, nos termos do item 4.1.12 do Estudo Técnico Preliminar 51/2026.

5.2.5.2. O prazo de 2 (dois) dias úteis para substituição e/ou recolhimento dos materiais não renova ou prorroga o prazo de entrega previsto neste Termo de Referência.

5.2.6. Entregas realizadas além do prazo estabelecido serão objeto de apuração em sede de instauração de Processo Administrativo Sancionatório.

5.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar à UFLA, por intermédio da Diretoria de Materiais e Patrimônio (DMP), por escrito, as razões respectivas com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência ao vencimento do prazo de entrega, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3.1. Para fins de prorrogação do prazo de entrega, só serão analisados, pela autoridade competente, os pedidos solicitados formalmente antes de findado o prazo fixado. Pedidos solicitados após o término do prazo de entrega não serão analisados.

5.4. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Diretoria de Materiais e Patrimônio - DMP - Almoxarifado localizado no Restaurante Universitário. Trevo Rotatório Professor Edmir Sá Santos, S/N - Campus Universitário - Lavras/MG. Caixa Postal: 3037 - CEP: 37.203-202 - Tel. (35) 2142-2029.

5.4.1. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 80% (oitenta por cento) do prazo total de validade do produto, conforme estabelecido no item 4.2.5 deste Termo de Referência.

5.4.2. Conforme Portaria Normativa UFLA nº 68, de 19 de julho de 2022, as entregas efetuadas dentro das dependências da UFLA por parte de fornecedores devem ser realizadas em dias úteis, observado o Calendário Administrativo publicado anualmente pela Universidade, sendo que a entrada e saída de caminhões no Campus Sede (Lavras/MG) deve ocorrer exclusivamente pela Portaria 2 (conhecida como "portaria das goiabas"), salvo casos excepcionais devidamente justificados e comunicados à Coordenadoria de Vigilância ao Patrimônio (CVP/DSTL).

5.4.3. Horários para recebimento no Campus Sede (Lavras/MG): de segunda a quinta-feira, das 07h às 11h e das 13h às 16h; e na sexta-feira, das 07h às 11h e das 13h às 15h. O descarregamento não poderá extrapolar o horário de funcionamento do almoxarifado.

5.4.4. O almoxarifado localizado no Restaurante Universitário não se responsabilizará por tentativas de entrega fora do horário estabelecido.

5.5. O descarregamento dos bens é de inteira responsabilidade do Contratado, incluindo eventuais custos com mão de obra, equipamentos e outros que se fizerem necessários.

Da entrega, embalagens e qualidade

5.6. Os produtos devem estar de acordo com as legislações vigentes e deverão ser entregues em embalagens íntegras, atóxicas, não recicladas, isentas de furos e amassados.

5.7. Os responsáveis pela entrega deverão apresentar-se com vestimenta adequada, conservada e limpa, sapatos fechados e em condições de higiene, em número suficiente de funcionários para a realização da entrega.

5.8. As mercadorias não poderão ser transportadas no assoalho do veículo, devendo estar sobre prateleiras ou estrados removíveis e laváveis. O interior do veículo deve ser dotado de material liso, resistente, impermeável, térmico, lavável e atóxico, com cabine do condutor isolada da mercadoria.

5.9. A higienização do veículo e do vasilhame de transporte deverá seguir os critérios de higiene estabelecidos pela Vigilância Sanitária.

5.10. O produto, mesmo entregue e aceito, fica sujeito à substituição, dentro do prazo de validade, desde que comprovada a pré-existência de defeitos, má-fé do fornecedor ou condições inadequadas de acondicionamento ou transporte.

5.11. As embalagens primárias originais de fábrica deverão ser constituídas de plástico atóxico, devidamente seladas e rotuladas, informando identificação do produto, fabricante, datas de fabricação e validade, número do lote, peso líquido e número de registro do produto/estabelecimento no MAPA, conforme legislação vigente.

5.12. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, rasgada ou não lacrada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, a qual não será aceita.

5.13. Os produtos deverão obedecer ao padrão microbiológico vigente, notadamente a Resolução RDC nº 724/22 e a Instrução Normativa IN nº 161/22 da ANVISA.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

Do comodato dos equipamentos e da assistência técnica

5.15. O Contratado deverá fornecer e instalar, no refeitório do Restaurante Universitário, sob regime de comodato e sem qualquer ônus para a UFLA, no mínimo 04 (quatro) centrais de distribuição automática tipo Post Mix, com sistema de diluição automática programada na proporção de 1 (uma) parte de suco para 6 (seis) partes de água, aptas à distribuição simultânea de, no mínimo, os 02 (dois) sabores por refeição. Os equipamentos deverão possuir capacidade operacional compatível com a demanda média de atendimento do Restaurante Universitário, estimada em aproximadamente **2.500 refeições no almoço** e **1.000 refeições no jantar**, assegurando o fornecimento contínuo da bebida durante todo o período de distribuição das refeições, sem interrupções decorrentes de insuficiência de capacidade dos equipamentos. As centrais deverão, ainda, permitir a higienização do sistema interno sem necessidade de manuseio direto pelos funcionários do RU, nos termos do item 4.1.7 do Estudo Técnico Preliminar nº 51/2026.

5.15.1. As centrais de distribuição automática tipo Post Mix deverão estar devidamente instaladas, testadas e em pleno funcionamento antes do início do fornecimento regular dos insumos, em prazo a ser definido pela Administração na convocação para início da execução contratual.

5.15.2. Após a instalação, o Contratado deverá realizar testes de funcionamento dos equipamentos, incluindo verificação das conexões, vazão, regulagem da diluição na proporção de 1:6 e condições gerais de operação, antes do início do fornecimento regular.

5.15.3. O Contratado deverá realizar a regulagem e aferição da diluição na proporção de 1:6, utilizando método adequado de verificação, de forma a assegurar o preparo da bebida conforme as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

5.15.4. Antes do início da operação regular, o Contratado deverá promover treinamento inicial dos servidores e/ou trabalhadores terceirizados indicados pela Administração, contemplando, no mínimo, orientações sobre operação dos equipamentos, higienização de rotina, troca de insumos, identificação de falhas e procedimentos básicos em caso de intercorrências.

5.15.5. O Contratado deverá disponibilizar à Administração manual de operação e higienização dos equipamentos, bem como os dados atualizados para contato com a assistência técnica, incluindo telefone, endereço eletrônico e demais canais destinados à abertura e ao acompanhamento de chamados.

5.15.6. A conclusão da instalação e funcionamento deverá ser registrada em documento próprio, assinado pelo Contratado e pelo representante designado pela Administração, contendo a identificação dos equipamentos instalados, a data de início da operação, o resultado dos testes realizados e a confirmação da regulagem da diluição prevista neste Termo de Referência.

5.16. Caso os equipamentos necessitem de mesa de suporte, esta deverá ser fornecida pelo Contratado, em aço inoxidável, dotada de rodízios para deslocamento e compartimento estanque integrado para armazenamento de esgoto/resíduos fluidos, nos termos do item 4.1.8 do Estudo Técnico Preliminar 51/2026.

5.17. O Contratado assumirá a responsabilidade total pelas manutenções preventivas e higienizações do sistema de distribuição, com periodicidade e escopo estabelecidos conforme necessidade técnica e recomendação do fabricante, abrangendo a regulagem da diluição na proporção exata de 1:6 (aferida por refratômetro), bem como a higienização profunda e a troca periódica de filtros de água e mangueiras.

5.18. Havendo qualquer defeito, pane ou problema operacional de qualquer ordem que interrompa ou prejudique o funcionamento dos equipamentos de suco, o Contratado terá o prazo máximo e improrrogável de 48 (quarenta e oito) horas úteis, contadas da notificação,

para realizar o atendimento técnico corretivo nas dependências do RU e restabelecer integralmente o serviço. Na hipótese de o reparo não ser concluído nesse prazo, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade do fornecimento da bebida durante a execução dos reparos, sem ônus.

5.19. As peças que apresentarem vício ou defeito deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso e originais, com padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento, sem qualquer ônus para o Contratante.

5.20. Decorrido o prazo do item 5.18 sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativa aceita pelo Contratante, fica este autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do equipamento ou de seus componentes, exigindo do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

5.21. O custo referente ao transporte, retirada e reinstalação dos equipamentos cobertos pelo comodato será de responsabilidade do Contratado.

5.22. Ao término da vigência da contratação, os equipamentos cedidos em regime de comodato deverão ser retirados pelo Contratado, às suas expensas, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, sem qualquer ônus para a UFLA.

Do caráter estimativo da contratação

5.23. O quantitativo anual constante da tabela do item 1.1, correspondente à projeção de consumo do Restaurante Universitário estabelecida no Estudo Técnico Preliminar 51/2026, destina-se, exclusivamente, a subsidiar a estimativa do valor da contratação e a orientar a elaboração da proposta de preços pelos licitantes interessados, não configurando obrigação de aquisição por parte da UFLA.

5.23.1. O Contratado somente fará jus ao pagamento dos quantitativos efetivamente requisitados mediante Autorização de Fornecimento (AF), regularmente entregues e aceitos pela Administração.

5.23.2. O consumo efetivo durante a vigência contratual poderá ser inferior ao quantitativo estimado, em razão da demanda efetiva do Restaurante Universitário, do calendário acadêmico, da programação de refeições, do consumo observado e de outras circunstâncias relacionadas às necessidades da Administração, sem que disso decorra direito à indenização ou compensação ao Contratado, ressalvadas as hipóteses legalmente previstas.

5.23.3. Eventuais acréscimos quantitativos que se façam necessários durante a execução contratual deverão observar os limites, requisitos e procedimentos estabelecidos na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais normas aplicáveis.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

6.15. 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 com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

Gestor do Contrato

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

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

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

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

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

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para a infração descrita na alínea "d", de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias, elevando-se para 0,5% (cinco décimos por cento) por dia após esse prazo, até o limite de 10% (dez por cento);

7.2.4.2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h", de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação;

7.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato (alínea "c"), de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação;

7.2.4.4. Compensatória, para a infração descrita na alínea "b", de 10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação;

7.2.4.5. Compensatória, em substituição à multa moratória, para a infração descrita na alínea "d", de 10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação;

7.2.4.6. Compensatória, para a infração descrita na alínea "a", de 0,5% (cinco décimos por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

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

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

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

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

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pela Diretoria de Materiais e Patrimônio, 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 2 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) 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, inclusive dos equipamentos cedidos em comodato, 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:

a) o prazo de validade;

b) a data da emissão;

c) os dados do contrato e do órgão contratante;

d) o período respectivo de execução do contrato;

e) o valor a pagar; e

f) 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:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; e

b) 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 (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) de correção monetária.

Forma de pagamento

8.20. O 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.

Cessão de Crédito

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

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

8.25.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

8.25.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

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

8.26. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

Reajuste

8.27. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 21/09/2026.

8.28. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade. O IPCA, calculado pelo IBGE, foi adotado como índice de reajuste por ser o índice oficial de inflação, de apuração mensal e ampla divulgação, e por refletir a variação de preços ao consumidor, inclusive de alimentos e bebidas, categoria do objeto. Seu uso mantém coerência com a atualização monetária de pagamentos em atraso prevista no item 8.19 e facilita a verificação do cálculo pela fiscalização.

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

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

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

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

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

8.34. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO, com modo de disputa ABERTO e FECHADO, com posterior formalização de Termo de Contrato, consoante os itens 6.3 e 13.1 do Estudo Técnico Preliminar 51/2026.

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será continuado, mediante Autorização de Fornecimento emitida ordinariamente uma vez por semana, conforme demanda do Restaurante Universitário.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

9.17. 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;

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

9.19. 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.

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

Qualificação Econômico-Financeira

9.21. 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;

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

9.23. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

LG = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante)

SG = Ativo Total / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante)

LC = Ativo Circulante / Passivo Circulante

9.24. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação, equivalente a R$ 40.600,22.

9.25. 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.

9.26. 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.

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

Qualificação Técnica

9.28. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.28.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas: a) fornecimento de preparado líquido concentrado para refresco de fruta ou produto similar, em quantitativo mínimo de 15.120 (quinze mil, cento e vinte) litros, equivalente a 3.024 (três mil e vinte e quatro) bombonas de 5 (cinco) litros, correspondente a 50% (cinquenta por cento) do quantitativo anual estimado no item 1.1; e b) cessão de equipamentos de diluição automática em regime de comodato, com manutenção e assistência técnica.

9.28.2. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.

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

9.28.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9.29. Prova de atendimento aos requisitos da legislação sanitária e agropecuária: a) alvará sanitário ou licença de funcionamento atualizado, expedido pela Vigilância Sanitária (municipal ou estadual) da sede do licitante, que comprove a autorização para manipular/comercializar os gêneros alimentícios objeto da licitação; e b) registro do estabelecimento fabricante e do produto ofertado no Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA (SIPEAGRO), quando exigido pela legislação aplicável.

Disposições gerais sobre habilitação

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

9.31. 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.

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

9.33. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou 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 substituir, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.34. 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$ 406.002,24** (quatrocentos e seis mil, dois reais e vinte e quatro centavos), apurado mediante pesquisa de preços por consulta direta a fornecedores (inciso IV, art. 5º, IN SEGES/ME nº 65/2021), conforme custos unitários apostos na tabela do item 1.1 e detalhamento constante do Estudo Técnico Preliminar 51/2026, item 8, e da Nota Técnica que instrui o processo.

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 Riscos constante no processo.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação, conforme informação da Coordenadoria de Orçamento e Planejamento (SEI 0838473):

I) Gestão/unidade: UFLA (UASG 153032);
II) Fonte de recursos: 1000 (Tesouro), 1050 (Rendas Próprias) e 1000 (PNAES);
III) Programa de trabalho: 12.364.5113.20RK.0031 (fontes 1000 e 1050) e 12.364.5013.4002.0031 (fonte 1000 – PNAES);
IV) Elemento de despesa: 339030.

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Lavras, 28 de setembro de 2026.

_____

Lucas Eustáquio Paschoal Mendes
Membro da comissão de contratação

_____

Helen Mara dos Santos
Membro da comissão de contratação

_____

Clara Pedrasini Dias
Membro da comissão de contratação

13. ANEXO I

ANEXO I

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO FUNDAMENTO LEGAL E DAS PARTES

1.1. O presente contrato fundamenta-se na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Edital do Pregão Eletrônico nº ...../2026 e no Termo de Referência 62/2026, integrantes deste instrumento.

1.2. São partes: a UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS (UFLA), CNPJ 22.078.679/0001-74, doravante CONTRATANTE, e a empresa ....., CNPJ ....., doravante CONTRATADA.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

2.1. Aquisição de suco (preparado líquido para refresco de fruta), em item único, destinado ao Restaurante Universitário, com fornecimento de equipamentos de diluição automática tipo Post Mix em regime de comodato, nos termos e condições estabelecidos no

Termo de Referência 62/2026 e na proposta da CONTRATADA, que passam a integrar este Termo de Contrato independentemente de transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA

3.1. O prazo de vigência deste contrato é de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, desde que demonstrada a vantajosidade para a Administração a cada prorrogação.

3.2. As obrigações de comodato, manutenção preventiva e assistência técnica corretiva relativas aos equipamentos permanecerão vigentes durante todo o prazo estabelecido no item 3.1, independentemente do ritmo das entregas do insumo.

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO

4.1. O valor total estimado do contrato é de R$ 406.002,24 (quatrocentos e seis mil, dois reais e vinte e quatro centavos), correspondente ao quantitativo anual estimado de 6.048 (seis mil e quarenta e oito) bombonas de 5 litros ao preço unitário de R$ 67,13 (sessenta e sete reais e treze centavos).

4.2. Trata-se de contrato de natureza estimativa, nos termos do item 5.23 do Termo de Referência 62/2026, sendo os pagamentos efetuados estritamente em função dos quantitativos efetivamente requisitados mediante Autorização de Fornecimento e comprovadamente entregues, não fazendo a CONTRATADA jus a indenização, reequilíbrio econômico-financeiro ou qualquer outra forma de compensação caso o consumo real seja inferior ao estimado, ressalvadas as hipóteses legais aplicáveis.

4.3. O preço contratado já contempla, sem ônus adicional para a CONTRATANTE, o fornecimento, a instalação, a manutenção preventiva e corretiva, a troca de filtros e mangueiras e a higienização dos equipamentos cedidos em comodato, conforme Seção 5 do Termo de Referência 62/2026.

CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas decorrentes desta contratação correrão à conta de dotação orçamentária específica, indicada na respectiva nota de empenho, emitida previamente à assinatura deste contrato, conforme item 11.2 do Termo de Referência 62/2026.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO, DA LIQUIDAÇÃO E DO REAJUSTE

6.1. O pagamento, a liquidação e o reajuste observarão os critérios e prazos estabelecidos na Seção 8 do Termo de Referência 62/2026, que integra este contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

7.1. Não será exigida garantia de execução contratual, nos termos e pelas razões constantes do item 4.16 do Termo de Referência 62/2026 e do art. 96, caput, da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. Constituem obrigações do CONTRATANTE aquelas descritas na Seção 6 do Termo de Referência 62/2026, incluindo exigir o cumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA, acompanhar e fiscalizar a execução contratual, e efetuar o pagamento nos prazos e condições estabelecidos.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Constituem obrigações da CONTRATADA aquelas descritas nas Seções 4 e 5 do Termo de Referência 62/2026, com destaque para o fornecimento continuado do insumo, o cumprimento das especificações técnicas do produto e a manutenção das condições de habilitação durante toda a vigência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO COMODATO DOS EQUIPAMENTOS

10.1. A CONTRATADA cede à CONTRATANTE, em regime de comodato e sem qualquer ônus, no mínimo 04 (quatro) centrais de distribuição automática tipo Post Mix e demais equipamentos e estruturas de suporte descritos na Seção 5 do Termo de Referência 62 /2026, pelo prazo de vigência deste contrato.

10.2. A CONTRATADA obriga-se a realizar a manutenção preventiva e a assistência técnica corretiva no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas úteis, nos termos dos itens 5.17 e 5.18 do Termo de Referência 62/2026, sem qualquer custo adicional para a CONTRATANTE.

10.3. Extinto o contrato, os equipamentos cedidos em comodato deverão ser retirados pela CONTRATADA, às suas expensas, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, nos termos do item 5.22 do Termo de Referência 62/2026.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO E DA GESTÃO CONTRATUAL

11.1. A execução deste contrato será acompanhada e fiscalizada nos termos da Seção 6 do Termo de Referência 62/2026, cabendo à CONTRATANTE designar fiscal técnico, fiscal administrativo e gestor do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. As infrações administrativas e as respectivas sanções são aquelas descritas na Seção 7 do Termo de Referência 62/2026, aplicáveis nos termos dos arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, admitidos acréscimos ou supressões até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

14.1. O contrato poderá ser extinto nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021, ou amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições da Lei nº 14.133, de 2021, e, subsidiariamente, segundo a Lei nº 8.078, de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação do extrato deste Termo de Contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), como condição indispensável para sua eficácia, nos termos do art. 94 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal - Subseção Judiciária de Lavras/MG para dirimir os litígios decorrentes da execução deste contrato que não puderem ser resolvidos por conciliação, nos termos do art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14. ANEXO II

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 Eletrônico nº ...../2026, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, ... de ..... de 20.... .

_____

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. ANEXO III

ANEXO III

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico nº ...../2026 – Processo 23090.002671/2026-96

Licitante: _____ Sabor: _____ Lote: _____ Validade: ___/___/____

Data e horário da avaliação: ___/___/2026, ____h Condições de preparo: itens 4.8.5 a 4.8.7 do Termo de Referência

Nº	Critério	Forma de verificação	Resultado esperado	Atende	Não atende
1	Conformidade documental (4.8, I)	Conferir ficha técnica, rotulagem, composição, registro MAPA e laudo (4.2.2)	Documentos conformes ao TR		
2	Teor de sólidos solúveis (4.8, II)	Refratômetro, no concentrado, antes da diluição	Igual ou superior a 40° Brix. Medido: ____		
3	Teste de diluição (4.8, III)	Preparo conforme 4.8.5 (100 mL + 600 mL)	Homogeneização adequada e estável		
4	Cor (4.8.6, a)	Observação visual do preparado	Compatível com a fruta, uniforme		
5	Aroma (4.8.6, b)	Olfação do preparado	Característico, sem odor estranho		
6	Sabor (4.8.6, c)	Prova do preparado	Característico, sem sabor residual acentuado		
7	Aspecto (4.8.6, d)	Observação visual	Sem partículas ou precipitação anormal		

Observações: _____

Conclusão: ( ) AMOSTRA APROVADA ( ) AMOSTRA REPROVADA. Requisito não atendido: _____

Avaliador 1: _____ Assinatura: _____ Data: ___/___/2026

Avaliador 2: _____ Assinatura: _____ Data: ___/___/2026

Avaliador 3: _____ Assinatura: _____ Data: ___/___/2026

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.

LUCAS EUSTAQUIO PASCHOAL MENDES

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 29/10/2026 às 20:34:32.

CLARA PEDRASINI DIAS

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 30/10/2026 às 13:15:53.

HELEN MARA DOS SANTOS

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 29/10/2026 às 20:38:59.