

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD/002.2026
AQUISIÇÃO DE BENS – COMPRA

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

UASG: 981083 - Data da Conclusão da Contratação: 13.03.2026.

Área Requisitante:

Secretaria Municipal de Governo e Administração Geral – SEGOV.

Responsável Pela Demanda:

LÍVIA RODRIGUES DOS SANTOS CARVALHO

Secretária Municipal de Governo e Administração Geral

CPF: 903.938.723-00 – Matrícula: 000082

E-mail: liviarodriguesluth@gmail.com

Telefone: 89 98102-8558

2. DESCRIÇÃO SUSCINTA DO OBJETO:

O objeto desta licitação é o REGISTRO DE PREÇOS para futuras e eventuais contratações de fornecimento de forma parcelada, de Alimentação (Coffee-Break, Coquetel, Café da Manhã, Kit Lanche, Almoço/Jantar e Lanches Avulsos, incluindo os Serviços Correlatos e de Suporte), destinados à Prefeitura Municipal de Francisco Santos/PI, Secretaria Municipal de Assistência Social, Secretaria Municipal de Educação, Secretaria, Secretaria Municipal de Saúde e Unidade Mista de Saúde do município de Francisco Santos - PI, tais como: solenidades, seminários, encontros, reuniões, palestras, cursos, conferências, congressos, treinamentos, oficinas, “workshops” e outros eventos modalidade de Pregão, em sua forma eletrônica, Sistema de Registro de Preços (SRP), do tipo menor preço valor por item, nas quantidades, condições e especificações contidas neste Termo de Referência, anexo II deste Edital.

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE:

3.1. Justifica-se a necessidade de aquisição de **refeições e lanches** são de suma importância. Considerando as inúmeras reuniões, conferencias municipais, encontros pedagógicos, reuniões administrativas, eventos da SEMA, da SMAS, Campanhas e eventos da SMS, e Eventos em geral promovidos por esta Instituição.

3.2. Considerando que poderá ocasionar paralização muito longa entre os intervalos das reuniões e considerando as distâncias das residências dos técnicos que atuam, muitas vezes são de outros municípios e que os lanches e refeições são reconhecidamente, momentos para descanso e reposição de energia e o intercâmbio de informações entre os participantes, propicia a troca de informações e experiências entre os técnicos e coordenadores e participantes, demonstram a boa vontade da Administração em relação aos servidores no ambiente de treinamento, propiciando maior motivação, sem prejuízo da já referida necessidade de intervalos quando a reunião possui grande quantidade de informações que prolonga por várias horas e até mesmos alguns dias.

3.3. Considerando que as realizações das despesas, estão vinculadas diretamente e concreta com os objetivos institucionais da Administração Pública Municipal, o que ocorre no caso em tela, nesse sentido não há impedimento de contratação para fornecimento de refeições lanches desde que

alinhada às finalidades da instituição. (Acórdão TCU nº 1730/2010 – Plenário: Acórdão nº 238/2003).

3.4. Considerando que pausa para o café ou lanche é excelente forma de melhorar a absorção das informações, tendo em vista que trabalhar muitas horas seguidas, sem intervalo, compromete o potencial de memória do nosso cérebro. Segundo pesquisa da Universidade de Nova Iorque, publicada na Revista Neuron, essas ajudam a potencializar a memória.

3.5. Considerando que no Município de Francisco Santos – PI, o fornecimento de refeições e lanches só é liberado tão somente para atendimento de eventos institucionais, realizados pelo Poder Municipal e estritamente em conformidade com a legislação pertinente, a serem promovidos com finalidade pública, especialmente pela Prefeitura Municipal e suas Secretarias, em cursos, treinamentos, palestras, congressos vinculados diretamente aos interesses desta Instituição.

3.6. Não havendo necessidade de solicitação de amostra, visto que, os itens já estão devidamente detalhados no DFD - Documento de Formalização de Demanda.

3.7. Faz-se necessária a presente aquisição dos materiais de consumo listados no item 4.1 deste documento referente as requisições geradas pelo Sistema PGC (Planejamento e Gerenciamento da Contratação), referente a necessidade de Compras para Material de Consumo, cujo objetivo e melhorar a qualidade da oferta dos serviços realizados pela administração, e entre outra gama de serviços prestados pela administração na área de educação, saúde, obras, assistência social, agricultura, esporte, finanças, agricultura e administração geral. Por fim justificamos que no momento é para nós impossível quantificarmos um número exato de produtos que necessitam, por esta razão solicitamos que o procedimento seja realizado para SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, sob o regime de execução indireta “**empregada por preço do item**”, para atender no disposto do [art. 40, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021](#) e no art. 30, do [Decreto Nº 019/2023/GP, Francisco Santos/PI, 22 de dezembro de 2023](#), em virtude das entregas serem parceladas a fim de suprir as necessidades da Prefeitura Municipal de Francisco Santos/PI.

3.8. Os itens demandados constam da listagem do Plano Anual de Contratações da PMFS/PI – PAC 2026, estando devidamente registrados no Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações – PGC, nos termos do [Decreto Municipal Nº 020/2023/GP, Francisco Santos - PI, 26 de dezembro de 2023](#).

3.9. A quantidade estimada, esta justificada de acordo com a média de consumo do Município de Francisco Santos/PI.

3.10. A presente licitação será realizada por meio de Pregão, na forma Eletrônica, tendo em vista tratar-se de aquisição de bens de natureza comum, de que trata [a Lei Federal nº 14.133/2021](#) e [Decreto Municipal nº 019/2023](#), por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado, podendo ser licitado por meio de pregão. Alcançando-se os dois objetivos primordiais de qualquer licitação, quais sejam: a seleção da proposta mais vantajosa e a garantia do princípio da isonomia.

4. QUANTIDADE DE MATERIAL/SERVIÇO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA:

4.1. Para atender a demanda estima-se o consumo de bens, conforme quantidades estabelecidas na tabela a seguir:

Planilha dos Itens – Lanches e Refeições:

Itens	Descrição	Unidade	Quantidade	Catmat	V. Unitário	V. Total
1	Beiju com carne de sol - Produto a base de farinha de tapioca, preferencialmente agroecológica. De primeira	Unidade	1400	600415	13,14	18.396,00

	qualidade, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrado, na embalagem deverá indicar: procedência, data de validade, CNPJ, lote e tabela nutricional. Embalagem individual. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. 130g de beiju no mínimo e 100g de carne de sol no mínimo.					
2	Beiju com ovo de galinha branco ou amarelo - Produto a base de farinha de tapioca, preferencialmente agroecológica. De primeira qualidade, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrado, na embalagem deverá indicar: procedência, data de validade, CNPJ lote e tabela nutricional. Embalagem individual. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. 130g de beiju no mínimo e 02 ovos frito ou cozido.	Unidade	1500	600415	13,14	19.710,00
3	Beiju com frango - Produto a base de farinha de tapioca, preferencialmente agroecológica. De primeira qualidade, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrado, na embalagem deverá indicar: procedência, data de validade, CNPJ lote e tabela nutricional. Embalagem individual. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. 130g de beiju e 100g de frango no mínimo.	Unidade	1200	600415	13,14	15.768,00
4	Beiju com queijo - Produto a base de farinha de tapioca, preferencialmente agroecológica. De primeira qualidade, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrado, na embalagem deverá indicar: procedência, data de validade, CNPJ lote e tabela nutricional. Embalagem individual. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. 130g de beiju no mínimo e 100g de queijo.	Unidade	1200	600415	13,14	15.768,00
5	BISCOITO POLVILHO TIPO AVOADOR - Formato redondo, íntegro. De primeira qualidade, produto a base de tapioca, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrados. Embalagem deverá indicar: procedência, ingredientes, data de validade, CNPJ lote e tabela nutricional. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de	Unidade	400	482917	35,00	14.000,00

	Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - QUILO.					
6	Creme de Galinha, com pedaços de frango desfiado, milho, azeitona e verduras trituradas. 3 litros.	Unidade	80	233868	108,33	8.666,40
7	Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate e Recheio de Chocolate: Leite integral UHT, açúcar, cenoura, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, ovo fresco, margarina 80% de lipídeos, fermento químico em pó e pó de cacau 2kg	Unidade	36	448197	76,59	2.757,24
8	Bolo de cenoura, tamanho quadrado de 10/10mm, peso de 150 gramas.	Unidade	50	610528	4,05	202,50
9	Bolo de chocolate com cobertura de negrinho, pedaço quadrado medindo 10 por 10mm peso de 150 gramas	Unidade	100	610525	5,94	594,00
10	Bolo de iogurte natural quadrado medindo 10/10mm com cobertura de leite condensado e cocô peso de 150 gramas.	Unidade	50	308147	5,22	261,00
11	Bolo de Milho com Recheio de Requeijão. Leite integral UHT, açúcar, cenoura, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, ovo fresco, margarina 80% de lipídeos, fermento químico em pó e pó de cacau com álcali. Com peso mínimo de 2kg.	Unidade	36	610527	115,00	4.140,00
12	Bolo de milho, pedaço quadrado medindo 10/10mm, peso de 150 gramas.	Unidade	100	610527	4,88	488,00
13	Bolo Doce com Cobertura de Creme Branco: Leite integral UHT, açúcar, cenoura, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, ovo fresco, margarina 80% de lipídeos, fermento químico em pó e pó de cacau com álcali. Com peso mínimo de 2kg.	Unidade	24	456838	110,00	2.640,00
14	Bolo Doce com Recheio de Abacaxi: Leite integral UHT, açúcar, cenoura, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, ovo fresco, margarina 80% de lipídeos, fermento químico em pó e pó de cacau com álcali. Com peso mínimo de 2kg.	Unidade	24	308148	110,00	2.640,00
15	Bolo integral, tamanho quadrado de 10/10 mm, peso de 150 gramas.	Unidade	40	235770	5,22	208,80
16	Bolo salgado recheado de milho, ervilha, cenoura, pimentão, tomate e queijo, peso de 110 gramas, medindo 10/10mm.	Unidade	60	374646	5,22	313,20
17	Coxinha de frango tamanho médio peso de 120 gramas.	Unidade	400	610522	5,03	2.012,00
18	Croquete de carne moída, tamanho grande peso 100 gramas.	Unidade	400	610515	4,81	1.924,00
19	Croquete tamanho grande, recheado com frango peso 100 gramas.	Unidade	400	610515	5,75	2.300,00
20	Empadinha de Carne e Batata (Massa: Fermento biológico, óleo de soja, açúcar, leite, ovos, sal e farinha de trigo). Recheio: Preparado com carne moída de primeira qualidade (40g), batata cozida e amassada (20g), tempero verde, cebola e sal. Com no mínimo 150gramas.	Unidade	250	270025	4,80	1.200,00
21	Enroladinho assado de calabresa com queijo assado tamanho grande peso 100 gramas embalado individualmente.	Unidade	50	302691	5,38	269,00
22	Esffira de Carne (Massa: Ovos, óleo de soja, leite, fermento biológico, sal e farinha de trigo. Recheio preparado com carne de gado moída de primeira	Unidade	250	302685	6,37	1.592,50

	qualidade (50g), temperos, cebola, tomate e sal). Com no mínimo 100gramas.					
23	Esffira de Frango (Massa: Ovos, óleo de soja, leite, fermento biológico, sal e farinha de trigo. Recheio preparado com peito de frango (50g), temperos, cebola, sal e tomate). Com no mínimo 150gramas.	Unidade	250	305784	7,46	1.865,00
24	Hambúrguer de Carne (Preparado com pão de hambúrguer), (60g), bife (50g a 60g), queijo mussarela (15g), alface crespa picada, e tomate (10g). Com no mínimo 150gramas.	Unidade	250	619104	16,83	4.207,50
25	Mini Pizza – (Massa: Fermento, óleo de soja, açúcar, sal e farinha de trigo. Recheio: pode variar – calabresa ou frango ou 4 queijos). Com no mínimo 100gramas.	Unidade	250	456046	7,56	1.890,00
26	Pão de batata recheado com frango ou presunto, queijo, salsicha peso 100 gramas.	Unidade	1000	461666	7,69	7.690,00
27	Pão de queijo assado sem recheio peso 100 de gramas.	Unidade	1500	460496	6,14	9.210,00
28	Pastel assado, tamanho grande recheado com 80 gramas de carne moída peso 110 gramas.	Unidade	2000	309618	5,97	11.940,00
29	Pastel folhado tamanho grande recheado com 50gramas frango,30 gramas de queijo,30gramas de requeijão peso de 150 gramas	Unidade	2000	309618	5,33	10.660,00
30	Pastel folhado tamanho grande recheado com duas fatias de presunto picado e duas fatias de queijo picado peso de 100gramas	Unidade	2000	309618	5,33	10.660,00
31	Pastel frito, tamanho grande recheado com 80 gramas de carne moída peso de 110 gramas.	Unidade	2000	309618	5,97	11.940,00
32	Pastel integral assado recheado com presunto, queijo, milho, ervilha, peso 150 gramas	Unidade	2000	309618	5,33	10.660,00
33	Pastelzinho pequeno de aniversário recheado com carne moída peso 20gramas,1 cento.	Unidade	200	309618	86,93	17.386,00
34	Coxinha pequena de aniversário recheada com frango, peso 20 gramas, 1 cento.	Unidade	200	610522	85,90	17.180,00
35	Bolinha pequena de aniversário recheada com queijo, peso 20 gramas, 1 cento.	Unidade	200	374646	89,30	17.860,00
36	Rabinho de tatu de aniversário recheado com frango, peso 20 gramas, 1 cento.	Unidade	200	337080	86,98	17.396,00
37	Rocambole com recheio de coco com cobertura de chocolate peso de 1,0Kg	Unidade	100	303237	93,33	9.333,00
38	Rosca de goma de mandioca. Com peso mínimo de 1kg	Unidade	100	374646	85,33	8.533,00
39	Salada de Frutas (mamão, maçã, banana, laranja (fruta ou suco), e abacaxi). Com no mínimo de 300ml.	Unidade	500	303231	7,90	3.950,00
40	Sanduíche com pão fatiado integral de presunto e ricota e tomate peso de 100 gramas.	Unidade	500	460395	10,96	5.480,00
41	Sanduíche de pão integral fatiado, recheado com pasta de atum, requeijão, pepino, cenoura, peso de 100 gramas.	Unidade	500	460395	10,96	5.480,00
42	Sanduíche natural com pão fatiado com três fatias de tomate, uma folha de alface, uma fatia de presunto sem gordura e uma fatia de queijo tipo prato, embalado individualmente peso de 100 gramas.	Unidade	500	460395	10,96	5.480,00
43	Sanduíche pão fatiado com uma fatia de presunto, e uma fatia de queijo tipo prato embalados individualmente peso de 80 gramas.	Unidade	300	460395	7,20	2.160,00
44	Torta fria de frango, com legumes, peso 1,5Kg com embalagem fechada.	Unidade	60	456987	93,41	5.604,60

45	Torta salgada de carne seca, com legumes, peso 1,5 kg com embalagem fechada.	Unidade	60	456987	74,72	4.483,20
46	Torta fria de legumes recheada de milho, ervilha, cenoura, beterraba, pepino, peso 1,5Kg com embalagem fechada.	Unidade	60	456987	86,44	5.186,40
47	Torta Doce, tamanho G. (Sabores Variados)	Unidade	100	456987	85,25	8.525,00
48	Pão francês	Kg	1000	460380	24,10	24.100,00
49	Pão de hambúrguer	Kg	1200	460387	10,84	13.008,00
50	Pão de cachorro quente	Kg	1200	602275	16,44	19.728,00
51	Refeição Pronta - Almoço ou Jantar: 1. Arroz agulhinha branco, Tipo1 com cenoura, Maria Isabel ou baião de dois, (aproximadamente 170 gramas). 2. Opções de carne bovina (filé), bife à milanesa, bife à parmegiana, bife grelhado, bife acebolado, bife com batatas ou assado de panela, (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de carne de frango (filé de peito de frango), frango grelhado, frango assado, frango ao molho ou filé de frango à parmegiana, (aproximadamente 120 g). 3. Macarrão ao molho de tomate, purê de batata ou salada de legumes (aproximadamente 50 g). 4. Feijão carioquinha, corda, preto ou sempre verde (aproximadamente 60 g). 5. Salada crua de alface, tomate, cebola e azeitona com azeite de oliva (aproximadamente 50 g). Composição da Refeição: 1 tipo de arroz; 3 tipos de carnes, 1 tipo de feijão, 1 tipo de macarrão, 1 salada. Estão inclusos no fornecimento os materiais e suporte tais como (copos, taças de vidros, xícaras de louça branca, pratos em louça branca, talheres de inox, guardanapos de papel, mesas de buffet, mesas redondas, cadeiras, toalhas, maitre, garçons, copeiras, cozinheiras, açúcar, adoçante, arranjo da mesa de Buffet principal e demais materiais necessários à execução do objeto).	Unidade	900	5320	25,16	22.644,00
52	Refeição Pronta - Almoço ou Jantar: 1. Arroz agulhinha branco, Tipo1 com cenoura, Maria Isabel ou baião de dois, (aproximadamente 170 gramas). 2. Opções de carne de carneiro/ovelha assado, cozido ao molho ou grelhado, (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de peixe, (tilapia), filé de peixe frito ou ao molho (aproximadamente 120 g). 3. Macarrão ao molho de tomate, purê de batata ou salada de legumes (aproximadamente 50 g). 4. Feijão carioquinha, corda, preto ou sempre verde (aproximadamente 60 g). 5. Salada cozida de batatinha, cenoura, beterraba e maionese (aproximadamente 60 g). Composição da Refeição: 1 tipo de arroz; 3 tipos de carnes, 1 tipo de feijão, 1 tipo de macarrão, 1 salada. Estão inclusos no fornecimento os materiais e suporte tais como (copos, taças de vidros, xícaras de louça branca, pratos em louça branca, talheres de inox, guardanapos de papel, mesas de buffet, mesas redondas, cadeiras, toalhas, maitre, garçons, copeiras, cozinheiras, açúcar, adoçante, arranjo da mesa de Buffet principal e demais materiais necessários à execução do objeto).	Unidade	800	5320	25,16	20.128,00
53	Refeição Pronta - Almoço ou Jantar: 1. Arroz agulhinha branco, Tipo1 com cenoura, Maria Isabel ou baião de	Unidade	850	5320	25,16	21.386,00

	dois, (aproximadamente 170 gramas). 2. Opções de carne bovina (filé), bife à milanesa, bife à parmegiana, bife grelhado, bife acebolado, bife com batatas ou assado de panela, (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de peixe, (tilápia), filé de peixe frito ou ao molho (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de carne de carneiro/ovelha assado, cozido ao molho ou grelhado, (aproximadamente 120 g). 3. Macarrão ao molho de tomate, purê de batata ou salada de legumes (aproximadamente 50 g). 4. Feijão carioquinha, corda, preto ou sempre verde (aproximadamente 60 g). 5. Salada crua de alface, tomate, cebola e azeitona com azeite de oliva (aproximadamente 50 g). Composição da Refeição: 1 tipo de arroz; 2 tipos de carnes, 1 tipo de feijão, 1 tipo de macarrão, 1 salada. Estão inclusos no fornecimento os materiais e suporte tais como (copos, taças de vidros, xícaras de louça branca, pratos em louça branca, talheres de inox, guardanapos de papel, mesas de buffet, mesas redondas, cadeiras, toalhas, maitre, garçons, copeiras, cozinheiras, açúcar, adoçante, arranjo da mesa de Buffet principal e demais materiais necessários à execução do objeto).					
54	Refeição Pronta - Almoço ou Jantar: 1. Arroz agulhinha branco, Tipo1 com cenoura, Maria Isabel ou baião de dois, (aproximadamente 170 gramas). 2. Opções de carne de carneiro/ovelha assado, cozido ao molho ou grelhado, (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de carne de frango (filé de peito de frango), frango grelhado, frango assado, frango ao molho ou filé de frango à parmegiana, (aproximadamente 120 g) 3. Macarrão ao molho de tomate, purê de batata ou salada de legumes (aproximadamente 50 g). 4. Feijão carioquinha, corda, preto ou sempre verde (aproximadamente 60 g). 5. Salada cozida de batatinha, cenoura, beterraba e maionese (aproximadamente 60 g). Composição da Refeição: 1 tipo de arroz; 2 tipos de carnes, 1 tipo de feijão, 1 tipo de macarrão, 1 salada. Estão inclusos no fornecimento os materiais e suporte tais como (copos, taças de vidros, xícaras de louça branca, pratos em louça branca, talheres de inox, guardanapos de papel, mesas de buffet, mesas redondas, cadeiras, toalhas, maitre, garçons, copeiras, cozinheiras, açúcar, adoçante, arranjo da mesa de Buffet principal e demais materiais necessários à execução do objeto).	Unidade	850	5320	25,16	21.386,00
55	MARMITEX (REFEIÇÕES PRONTA): Especificação: Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo "marmitex". A composição das refeições deverá conter o mínimo de 700g (setecentas gramas), composta de arroz, feijão, farofa, carne bovina e peixe, de primeira qualidade, massas, saladas diversificadas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio ou isopor descartáveis com tampa, acompanhando talheres descartáveis (garfo e faca).	Unidade	1800	5320	23,08	41.544,00
56	MARMITEX (REFEIÇÕES PRONTA): Especificação: Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em	Unidade	1750	5320	23,08	40.390,00

embalagens tipo "marmitex". A composição das refeições deverá conter o mínimo de 700g (setecentas gramas), composta de arroz, feijão, farofa, carne de frango e carne de carneiro/ovelha, de primeira qualidade, massas, saladas diversificadas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio ou isopor descartáveis com tampa, acompanhando talheres descartáveis (garfo e faca).					
Valor Total Estimado					554.924,34

5. GRAU DE PRIORIDADE DA COMPRA:

5.1. Alto

Em conformidade a legislação que rege o tema, encaminhe-se à autoridade competente para análise de conveniência e oportunidade para a contratação e demais providências cabíveis.

Francisco Santos – PI, 23 de janeiro de 2026.

LIVIA RODRIGUES DOS
SANTOS

CARVALHO:90393872300

Assinado de forma digital por
LIVIA RODRIGUES DOS SANTOS
CARVALHO:90393872300

Dados: 2026.01.23 15:30:48 -03'00'

LÍVIA RODRIGUES DOS SANTOS CARVALHO

Secretária Municipal de Governo e Administração Geral

CPF: 903.938.723-00 – Matrícula: 000082

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO
PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO SANTOS – PIAUÍ

LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME, EPP E MEI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90002/2026 – PMFS/PI
Processo Administrativo nº 004/2026 – PMFS/PI

OBJETO:

O objeto desta licitação é o REGISTRO DE PREÇOS para futuras e eventuais contratações de fornecimento de forma parcelada, de Alimentação (Coffee-Break, Coquetel, Café da Manhã, Kit Lanche, Almoço/Jantar e Lanches Avulsos, incluindo os Serviços Correlatos e de Suporte), destinados à Prefeitura Municipal de Francisco Santos/PI, Secretaria Municipal de Assistência Social, Secretaria Municipal de Educação, Secretaria, Secretaria Municipal de Saúde e Unidade Mista de Saúde do município de Francisco Santos - PI, tais como: solenidades, seminários, encontros, reuniões, palestras, cursos, conferências, congressos, treinamentos, oficinas, “workshops” e outros eventos modalidade de Pregão, em sua forma eletrônica, Sistema de Registro de Preços (SRP), do tipo menor preço valor por item, nas quantidades, condições e especificações contidas neste Termo de Referência, anexo II deste Edital.

VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO:

R\$ 554.924,34 (quinhentos e cinquenta e quatro mil, novecentos e vinte e quatro reais e trinta e quatro centavos).

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

DIA: 10 de fevereiro de 2026.

HORÁRIO: 8h (oito horas) horário de Brasília.

ENDEREÇO ELETRÔNICO: <https://www.gov.br/compras/pt-br/>.

CÓDIGO UASG: 981083

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor Preço

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS:

sim

Acompanhe as sessões públicas dos Pregões do MFS/PI pelo endereço www.gov.br/compras, selecionando as opções Consultas > Pregões > Em andamento > Cód. UASG "981083". O edital e outros anexos estão disponíveis para download no <https://www.gov.br/compras/pt-br>, <https://www.gov.br/pncp/pt-br>, <https://franciscosantos.pi.gov.br/franciscosantos/licitacoes> e também no endereço <https://sistemas.tce.pi.gov.br/muralic/>.

Sumário

1. DO OBJETO
2. DO CREDENCIAMENTO
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES
7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO
9. DOS RECURSOS
10. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO
11. DO INSTRUMENTO CONTRATUAL
12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES
13. DA NECESSIDADES DE AMOSTRA
14. DA DESPESA E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS
15. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE
16. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO
17. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
18. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA
19. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES
20. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS
22. DO FORO

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO
PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO SANTOS – PIAUÍ

LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME, EPP E MEI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90002/2026 – PMFS/PI
Processo Administrativo nº 004/2026 – PMFS/PI

O **MUNICÍPIO DE FRANCISCO SANTOS, ESTADO DO PIAUÍ**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Praça Licínio Pereira, Nº 24, Centro, Francisco Santos - PI, CEP: 64.645-000, CNPJ (MF) Nº 06.553.713/0001-69, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo menor preço, no Modo de **Disputa Aberta**, nos termos da [Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), da [Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#), [Lei nº 8.078/1990](#), [Decreto Municipal nº 019/2023/GP de 22 de dezembro de 2023](#) e demais legislação aplicável e, ainda pelas disposições a seguir estabelecidas no presente Edital e seus Anexos e demais cominações legais.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

DIA: 10 de fevereiro de 2026.

HORÁRIO: 8h (oito horas) horário de Brasília.

ENDEREÇO ELETRÔNICO: <https://www.gov.br/compras/pt-br/>.

CÓDIGO UASG: **981083**

1. DO OBJETO

1.1 O objeto desta licitação é o REGISTRO DE PREÇO para futuras e eventuais contratações de fornecimento de forma parcelada, de Alimentação (Coffee-Break, Coquetel, Café da Manhã, Kit Lanche, Almoço/Jantar e Lanches Avulsos, incluindo os Serviços Correlatos e de Suporte), destinados à Prefeitura Municipal de Francisco Santos/PI, Secretaria Municipal de Assistência Social, Secretaria Municipal de Educação, Secretaria, Secretaria Municipal de Saúde e Unidade Mista de Saúde do município de Francisco Santos - PI, tais como: solenidades, seminários, encontros, reuniões, palestras, cursos, conferências, congressos, treinamentos, oficinas, “workshops” e outros eventos modalidade de Pregão, em sua forma eletrônica, Sistema de Registro de Preços (SRP), do tipo menor preço valor por item, nas quantidades, condições e especificações contidas neste Termo de Referência, anexo II deste Edital.

1.2 A licitação será realizada por item, conforme tabela constante do Termo de Referência.

1.3 ***Em caso de discordância existente entre as especificações descritas no Sistema Compras Governamentais do CATMAT e as especificações constantes do Termo de Referência, prevalecerão as do Termo de Referência Anexo II deste Edital.***

2. DO CREDENCIAMENTO.

- 2.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica;
- 2.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil;
- 2.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão;
- 2.4. 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, excluía 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;
- 2.5. É de responsabilidade do cadastrado, 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;
 - 2.5.1. a não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação;
 - 2.5.2. a perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 3.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no artigo 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 26/04/2018;
- 3.2. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema;
- 3.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do [Decreto n.º 8.538, de 2015](#).
- 3.4. 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, excluía 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.
- 3.5. 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.
- 3.6. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 3.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e

às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.8. Não poderão disputar esta licitação:

- 3.8.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 3.8.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 3.8.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 3.8.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 3.8.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 3.8.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da [Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976](#), concorrendo entre si;
- 3.8.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 3.8.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
- 3.8.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
- 3.8.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 3.8.11. não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#).

3.9. O impedimento de que trata o item 3.8.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.8.2 e 3.8.3, poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

econômico.

3.12. O disposto nos itens 3.8.2 e 3.8.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.14. A vedação de que trata o item 3.8.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

4.2.3. não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

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

4.3. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#).

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

4.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.3.4 ou 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

4.6. 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.

4.7. 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.

4.8. 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.

4.9. 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:

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

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

4.10. O valor final mínimo final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.10.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema;

4.11. O valor final mínimo parametrizado na forma do item 3.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.12. 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.

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. valor unitário e global dos itens;

5.1.2. marca;

5.1.3. fabricante;

5.1.4. quantidade;

5.1.5. descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

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

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

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

indiretamente na execução do objeto.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.2.1. será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

6.2.2. a desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

6.2.3. a não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

6.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

6.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o **Agente de Contratação** e os licitantes.

6.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor

consignado no registro.

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

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

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

6.9. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **de R\$ 0,01 (um centavo de real)**.

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

6.11. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o **Agente de Contratação** 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 **Agente de Contratação** aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

6.18. Uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as

microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

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

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

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

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

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

6.19.1. havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

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

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

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

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

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

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

6.19.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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

6.20.1. 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.

6.20.2. a negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

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

6.20.4. o **Agente de Contratação** solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.20.5. é facultado ao **Agente de Contratação** prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

7.1. A licitante mais bem classificada deverá encaminhar a proposta de preço adequada ao último lance, devidamente preenchida, em arquivo único, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da convocação efetuada pelo **Agente de Contratação** por meio da opção “Enviar Anexo” no sistema <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

7.1.1. a prorrogação de prazo de envio da proposta somente poderá ocorrer por solicitação da licitante, mediante justificativa aceita pelo **Agente de Contratação**; ou de ofício, a critério do **Agente de Contratação**, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no Edital para a verificação de conformidade.

7.2. O **Agente de Contratação** examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

7.3. O **Agente de Contratação** poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do MFS/PI ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

7.4. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

7.5. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

7.6. O **Agente de Contratação** poderá fixar prazo para o reenvio do anexo contendo a composição de preços quando o preço total ofertado for aceitável, mas os preços unitários que

o compõem necessitem de ajustes aos valores estimados pelo MFS/PI.

- 7.7. Não serão aceitas propostas com valores globais superiores aos estimados, bem como:
- 7.7.1. propostas com o valor unitário superior ao estimado pela Administração.
 - 7.7.2. propostas com o valor total dos serviços de manutenção preventiva e corretiva superior ao estimado pela Administração, nos casos em que a contratação envolver o fornecimento de serviços de manutenção preventiva e corretiva.
- 7.8. Será desclassificada a propostas que:
- 7.8.1. conter vícios insanáveis;
 - 7.8.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste Edital;
 - 7.8.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do orçamento estimado para a contratação;
 - 7.8.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pelo **Agente da Contratação**;
 - 7.8.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável;
- 7.9. 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 ([art. 34 da Instrução Normativa SEGES/ME Nº 73, de 30 de setembro de 2022 \(Comentada - Atualizada\)](#));
- 7.9.1. a inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do **Agente de Contratação**, que comprove:
 - 7.9.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - 7.9.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 7.10. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço;
- 7.10.1. o ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
 - 7.10.2. considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime;
 - 7.10.3. considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste Pregão.
 - 7.10.4. se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do [§ 2º do art. 59 e art. 64 da Lei nº 14.133/2021](#), para efeito de comprovação de sua exequibilidade, podendo-se adotar, dentre outros, os seguintes procedimentos:
 - 7.10.4.1. questionamentos junto à proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;
 - 7.10.4.2. levantamento de informações junto aos órgãos públicos competentes;
 - 7.10.4.3. consultas a entidades ou conselhos de classe, sindicatos ou similares;
 - 7.10.4.4. pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;
 - 7.10.4.5. verificação de outros contratos que a proponente mantenha com a Administração ou com a iniciativa privada;

- 7.10.4.6. pesquisa de preço com fornecedores dos insumos utilizados, tais como: atacadistas, lojas de suprimentos, supermercados e fabricantes;
- 7.10.4.7. verificação de notas fiscais dos produtos adquiridos pela proponente;
- 7.10.4.8. consultas às Secretarias de Fazenda Federal, Distrital, Estadual ou Municipal;
- 7.10.4.9. análise de soluções técnicas escolhidas e/ou condições excepcionalmente favoráveis que a proponente disponha para o fornecimento dos gêneros alimentícios;
- 7.10.4.10. demais verificações que porventura se fizerem necessárias.
- 7.11.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital, desde que insanável.
- 7.11.6. não corrigir ou não justificar eventuais falhas apontadas pelo **Agente de Contratação**.
- 7.12. A licitante mais bem classificada deverá apresentar sua proposta obedecendo as especificações técnicas do edital e seus anexos.
 - 7.12.1. o não atendimento à solicitação do **Agente de Contratação** no prazo fixado ou a recusa em fazê-lo implica a desclassificação da proposta.
 - 7.12.2. o ajuste da proposta não poderá implicar aumento do seu valor global.
- 7.13. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada neste Edital, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste instrumento convocatório.
- 7.14. Se a proposta não for aceitável, ou se a licitante não atender às exigências de habilitação, o **Agente de Contratação** examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este Edital.
- 7.15. Se a proposta não for aceitável, ou se a licitante não atender às exigências de habilitação, o **Agente de Contratação** examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este Edital;
- 7.16. Em qualquer fase da licitação o pregoeiro poderá solicitar parecer técnico, dos assessores dos setores envolvidos na licitação, para orientar na sua decisão, atendendo integralmente todas as exigências e especificações do Termo de Referência e do Edital.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 8.1. Os documentos necessários para comprovar a habilitação jurídica, técnica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira previstos no [artigo 62 da Lei nº 14.133/2021](#), caso não estejam contemplados no Sicaf, e a documentação comprobatória das exigências de qualificação econômico-financeira e técnica da licitante, além de condições adicionais, eventualmente detalhadas nos itens a seguir, deverão ser enviados por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema <https://www.gov.br/compras/pt-br>, quando solicitados pelo **Agente de Contratação**.
- 8.2. Os documentos deverão ser apresentados em formato digital, em arquivo único, no prazo de até 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da convocação efetuada pelo **Agente de Contratação**.
- 8.3. A prorrogação de prazo de envio da documentação somente poderá ocorrer por solicitação da licitante, mediante justificativa aceita pelo **Agente de Contratação**; ou de ofício, a critério do **Agente de Contratação**, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no Edital para a verificação de conformidade.
- 8.4. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor

da proposta classificada em primeiro lugar, o **Agente de Contratação** verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.4.1. SICAF;

8.4.2. consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>);

8.4.3. a consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#), que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário;

8.4.4. caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas;

8.4.5. a tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros;

8.4.6. constatada a existência de sanção, o **Agente de Contratação** reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação;

8.4.7. no caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

8.5. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitante será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na [Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018](#);

8.5.1. dever do licitante, atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada;

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

8.5.3. na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.6. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA.

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

8.6.2. em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

8.6.3. no caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade

limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

8.6.4. no caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

8.6.5. no caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte conforme determinado pelo Departamento de Registro Empresarial e Integração – DREI;

8.6.6. no caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971](#);

8.6.7. os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.7. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA.

8.7.1. prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.7.2. prova de Regularidade Fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da [Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014](#), do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

8.7.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.7.4. prova de regularidade para com as fazendas públicas, estadual, distrital ou municipal;

8.7.5. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada [pelo Decreto-Lei 5.452, de 1º de maio de 1943](#);

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

8.7.7. a existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital;

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

8.7.9. a não regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública;

8.7.10. havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o **Agente de Contratação** suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma;

8.7.11. será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

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

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

8.7.14. é de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)). a não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

8.7.15. a verificação pelo **Agente de Contratação**, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.7.16. os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no **prazo de 2 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do **Agente de Contratação**.

8.7.17. a verificação no SICAF ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

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

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

8.7.20. após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei Federal nº 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

8.7.20.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas

8.7.21. na análise dos documentos de habilitação, o **Agente de Contratação** poderá sanar

erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação;

8.7.22. na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o **Agente de Contratação** examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.7.15.

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

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

8.7.25. na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal quando da comprovação de que trata item 8.8.24 do edital, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa. ([art. 4º, § 1º do Decreto nº 8.538/2015](#)).

8.8. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.

8.8.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

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

8.9. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.

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

8.9.2. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

8.9.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo}}{\text{Prazo Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \text{Ativo Circulante}$$

Passivo Circulante

- 8.9.4. As empresas, que apresentarem qualquer dos índices acima, resultado inferior ou igual a 1 (um), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação;
- 8.9.5. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor – (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).

9. DOS RECURSOS

- 9.1. 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](#).
- 9.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 9.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 9.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 9.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de 10 (dez) minutos.
- 9.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 9.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 9.5. 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.
- 9.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 9.7. 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.
- 9.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 9.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 9.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico constante neste Edital.

10. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 10.1. A adjudicação e homologação deste **Pregão** competem ao Prefeito Municipal de Francisco Santos – PI.
- 10.2. O objeto deste Pregão será adjudicado ao licitante de menor preço à licitante vencedora.

11. DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

- 11.1. Depois de homologado o resultado deste Pregão, a licitante vencedora será convocada para assinatura do contrato, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

11.2. Poderá ser acrescentada ao contrato a ser assinado qualquer vantagem apresentada pela licitante vencedora em sua proposta, desde que seja pertinente e compatível com os termos deste Edital.

11.3. O prazo para a assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo município de Francisco Santos – PI.

11.4. Por ocasião da assinatura do contrato, verificar-se-á por meio do Sicaf e de outros meios se a licitante vencedora mantém as condições de habilitação.

11.5. Quando a licitante convocada não assinar o contrato, no prazo e nas condições estabelecidas, outra licitante poderá ser convocada, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação, nas condições propostas pela licitante vencedora.

11.6. Caso nenhuma das licitantes aceite a contratação nos termos descritos na condição acima, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital de licitação, poderá:

11.6.1. convocar as licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

11.6.2. adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelas licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11.7. A convocação para assinatura do contrato será publicada no Diário Oficial Eletrônico Municipal – DOEM e na página oficial da Prefeitura Municipal de Francisco Santos – PI, nos seguintes endereços eletrônicos:

11.7.1. https://sggp.com.br/doem?entity_type=1&entity_id=90&document=&time_course=&edition=&identifier=

<https://www.franciscosantos.pi.gov.br/index.php/transp/licitacoes>.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

Administração;

- 12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 12.1.5. fraudar a licitação
- 12.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 12.1.8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013](#).
- 12.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - 12.2.1. advertência;
 - 12.2.2. multa;
 - 12.2.3. impedimento de licitar e contratar e
 - 12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 12.3.2. as peculiaridades do caso concreto
 - 12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato lícito, recolhida no prazo máximo de **20 (vinte) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
 - 12.4.1. para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 multa será de 0,5% do valor do contrato lícito.
 - 12.4.2. para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8 a multa será de 15% do valor do contrato lícito.
- 12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 12.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2, e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou

contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2, e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

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

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

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

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

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

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

13. DA NECESSIDADES DE AMOSTRA

13.1. Não será exigida a apresentação de amostras.

14. DA DESPESA E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

14.1. As despesas decorrentes das futuras contratações do objeto registrado estão inseridas na cláusula décima sétima da minuta do contrato – Anexo III do Edital

14.2. A despesa anual com a execução do objeto desta licitação é estimada em **R\$ 554.924,34 (quinhentos e cinquenta e quatro mil, novecentos e vinte e quatro reais e trinta e quatro centavos)**, conforme o orçamento anexo.

15. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

15.1. Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte, e houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem

classificada, proceder-se-á da seguinte forma:

15.1.1. a microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, contados do envio da mensagem automática pelo sistema, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente inferior à proposta do primeiro colocado, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias e observado o valor estimado para a contratação, será adjudicado em seu favor o objeto deste **Pregão**;

15.1.2. caso a **licitante** tenha utilizado a prerrogativa de efetuar oferta de desempate, conforme [art. 44, da Lei Complementar nº 123/2006](#), será verificado no Portal da Transparência do Governo Federal, no endereço eletrônico <http://www.portaldatransparencia.gov.br>, e no Portal da Transparência do Poder Judiciário, no endereço eletrônico www.portaltransparencia.jus.br, se o somatório de ordens bancárias recebidas pela licitante, relativas ao último exercício e ao exercício corrente, até o mês anterior ao da data da licitação, fixada no preâmbulo deste Edital, já seria suficiente para extrapolar o faturamento máximo permitido, conforme art. 3º da mencionada Lei Complementar.

15.1.3. não sendo vencedora a microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma da subcondição anterior, o sistema, de forma automática, convocará as **licitantes** remanescentes que porventura se enquadrem na situação descrita nesta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

15.1.4. no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido nesta condição, o sistema fará um sorteio eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate;

15.1.5. a convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos [artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006](#);

15.1.6. na hipótese de não contratação nos termos previstos nesta Seção, o procedimento licitatório prossegue com as demais licitantes.

16. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

16.1. 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.

16.2. 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.

16.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail: licitacoes@franciscosantos.pi.gov.br.

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

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

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

17. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 2 (dois) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#).

17.2. 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:

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

17.2.2. justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

17.4. 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.

17.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no <https://www.gov.br/pncp/pt-br>, <https://www.gov.br/compras/pt-br>, <https://www.franciscosantos.pi.gov.br/index.php/transp/licitacoes> e no TCE-PI <https://www.tcepi.tc.br/transparencia/transparencia-administrativa/licitacoes-por-ano> e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

17.6. 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.

17.7. 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.

17.8. A convocação para assinatura da ata de registro de preços será publicada no Diário Oficial Eletrônico Municipal – DOEM e na página oficial da Prefeitura Municipal de Francisco Santos – PI, nos seguintes endereços eletrônicos:

17.8.1. https://sggp.com.br/doem?entity_type=1&entity_id=90&document=&time_course=&edition=&identifier= e

<https://www.franciscosantos.pi.gov.br/index.php/transp/licitacoes>.

18. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

18.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

18.2.2. 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.

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

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

18.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos [art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23](#).

18.4. 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:

18.4.1. 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

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

19. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES

19.1. O Órgão Gerenciador do Registro de Preços será o Município de Francisco Santos/PI, situada à Praça Licínio Pereira, nº 24, Bairro Centro, Francisco Santos/PI, CEP: 64.645-000, telefone (89) 98100-9569.

19.2. Não há outros órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

20. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

20.1.2. 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

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

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

20.2.1. 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.

20.3. 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.

20.4. 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.

20.5. 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, observado os requisitos do item 4.1.

20.5.1. Dos limites para as adesões

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

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

20.5.1.3. 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, 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](#).

20.5.2. Vedação a acréscimo de quantitativos

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

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

21.2. 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 Agente de Contratação.

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

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

21.5. 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.

21.6. 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.

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

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

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

21.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) nos endereços eletrônico: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>, <https://www.gov.br/compras/pt-brt>, <https://www.franciscosantos.pi.gov.br/index.php/transp/licitacoes> e no TCE-PI <https://www.tcepi.tc.br/transparencia/transparencia-administrativa/licitacoes-por-ano>.

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

- 21.11.1. ANEXO I - Estudo Técnico Preliminar e Mapa de Riscos.
- 21.11.2. ANEXO II - Termo de Referência.
- 21.11.3. ANEXO III - Ata de Registro de Preços.
- 21.11.4. ANEXO IV – Minuta de Termo de Contrato.

21.12. Este certame encontra-se em conformidade com o tratamento jurídico diferenciado e simplificado para às Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP), agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas, nas contratações públicas de bens, serviços e obras, contribuindo, assim, para a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional e para a ampliação da eficiência das políticas públicas, consoante artigo 146, inciso III, alínea "d", artigo 170, inciso IX e artigo 179, da Constituição Federal, c/c Lei Complementar Federal nº 123/06 e Lei Municipal nº 314/10.

22. DO FORO

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

Francisco Santos/PI, 23 de janeiro de 2026.

JOSE EDSON DE
CARVALHO:286
78524391

Assinado de forma digital
por JOSE EDSON DE
CARVALHO:28678524391
Dados: 2026.01.23
16:26:10 -03'00'

JOSÉ EDSON DE CARVALHO

Prefeito Municipal de Francisco Santos/PI

A Procuradoria do Município atesta
que o Edital preenche os requisitos
legais, em atendimento as normas
previstas na Lei Federal nº
14.133/2021.



Documento assinado digitalmente
CARLAYD CORTEZ SILVA
Data: 27/01/2026 09:10:23 -0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Procuradoria do Município

ANEXO III DO EDITAL
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/ 2026

O **MUNICÍPIO DE FRANCISCO SANTOS, ESTADO DO PIAUÍ**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Praça Licínio Pereira, Nº 24, Centro, Francisco Santos - PI, CEP: 64.645-000, CNPJ (MF) Nº 06.553.713/0001-69, neste ato representado pelo seu Prefeito, o **Sr JOSÉ EDSON DE CARVALHO**, inscrito no CPF sob o nº _____ - __, considerando o julgamento do **Pregão Eletrônico nº 90002/2026 -MFS/PI, Processo Administrativo nº 004/2026**, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo às condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na [Lei Federal nº 14.133/2021](#), no [Decreto Federal nº 11.462/2023](#), [Decreto Estadual nº 21.872/2023](#), [Decreto Estadual nº 21.938/2023](#) e [Decreto Municipal nº 019/2023/GP de 22 de dezembro de 2023](#) em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente ATA tem por objeto o Registro de Preços para futuras e eventuais contratações para aquisição de refeições e lanches, destinados à Prefeitura Municipal de Francisco Santos/PI, Secretaria Municipal de Assistência Social, Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Saúde e Unidade Mista de Saúde São Francisco do município de Francisco Santos - PI, quantitativos estimados e exigências estabelecidas no Termo de Referência – Anexo II deste Edital do **Pregão Eletrônico SRP nº 90002/2026 -MFS/PI**, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Planilha dos Itens – Lanches e Refeições:

Itens	Descrição	Unidade	Quantidade	Marca	V. Unitário	V. Total
1	Beiju com carne de sol - Produto a base de farinha de tapioca, preferencialmente agroecológica. De primeira qualidade, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrado, na embalagem deverá indicar: procedência, data de validade, CNPJ, lote e tabela nutricional. Embalagem individual. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. 130g de beiju no mínimo e 100g de carne de sol no mínimo.	Unidade	1400			
2	Beiju com ovo de galinha branco ou amarelo - Produto a base de farinha de tapioca, preferencialmente agroecológica. De primeira qualidade, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrado, na embalagem deverá indicar:	Unidade	1500			

	procedência, data de validade, CNPJ lote e tabela nutricional. Embalagem individual. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higienico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. 130g de beiju no mínimo e 02 ovos frito ou cozido.					
3	Beiju com frango - Produto a base de farinha de tapioca, preferencialmente agroecológica. De primeira qualidade, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrado, na embalagem deverá indicar: procedência, data de validade, CNPJ lote e tabela nutricional. Embalagem individual. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higienico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. 130g de beiju e 100g de frango no mínimo.	Unidade	1200			
4	Beiju com queijo - Produto a base de farinha de tapioca, preferencialmente agroecológica. De primeira qualidade, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrado, na embalagem deverá indicar: procedência, data de validade, CNPJ lote e tabela nutricional. Embalagem individual. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higienico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. 130g de beiju no mínimo e 100g de queijo.	Unidade	1200			
5	BISCOITO POLVILHO TIPO AVOADOR - Formato redondo, íntegro. De primeira qualidade, produto a base de tapioca, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrados. Embalagem deverá indicar: procedência, ingredientes, data de validade, CNPJ lote e tabela nutricional. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higienico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - QUILO.	Unidade	400			
6	Creme de Galinha, com pedaços de frango desfiado, milho, azeitona e verduras trituradas. 3 litros.	Unidade	80			
7	Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate e Recheio de Chocolate: Leite integral UHT, açúcar, cenoura, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, ovo fresco, margarina 80% de lipídeos, fermento químico em pó e pó de cacau 2kg	Unidade	36			
8	Bolo de cenoura, tamanho quadrado de 10/10mm, peso de 150 gramas.	Unidade	50			
9	Bolo de chocolate com cobertura de negrinho, pedaço	Unidade	100			

	quadrado medindo 10 por 10mm peso de 150 gramas					
10	Bolo de iogurte natural quadrado medindo 10/10mm com cobertura de leite condensado e coco peso de 150 gramas.	Unidade	50			
11	Bolo de Milho com Recheio de Requeijão. Leite integral UHT, açúcar, cenoura, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, ovo fresco, margarina 80% de lipídeos, fermento químico em pó e pó de cacau com álcali. Com peso mínimo de 2kg.	Unidade	36			
12	Bolo de milho, pedaço quadrado medindo 10/10mm, peso de 150 gramas.	Unidade	100			
13	Bolo Doce com Cobertura de Creme Branco: Leite integral UHT, açúcar, cenoura, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, ovo fresco, margarina 80% de lipídeos, fermento químico em pó e pó de cacau com álcali. Com peso mínimo de 2kg.	Unidade	24			
14	Bolo Doce com Recheio de Abacaxi: Leite integral UHT, açúcar, cenoura, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, ovo fresco, margarina 80% de lipídeos, fermento químico em pó e pó de cacau com álcali. Com peso mínimo de 2kg.	Unidade	24			
15	Bolo integral, tamanho quadrado de 10/10 mm, peso de 150 gramas.	Unidade	40			
16	Bolo salgado recheado de milho, ervilha, cenoura, pimentão, tomate e queijo, peso de 110 gramas, medindo 10/10mm.	Unidade	60			
17	Coxinha de frango tamanho médio peso de 120 gramas.	Unidade	400			
18	Croquete de carne moída, tamanho grande peso 100 gramas.	Unidade	400			
19	Croquete tamanho grande, recheado com frango peso 100 gramas.	Unidade	400			
20	Empadinha de Carne e Batata (Massa: Fermento biológico, óleo de soja, açúcar, leite, ovos, sal e farinha de trigo). Recheio: Preparado com carne moída de primeira qualidade (40g), batata cozida e amassada (20g), tempero verde, cebola e sal. Com no mínimo 150gramas.	Unidade	250			
21	Enroladinho assado de calabresa com queijo assado tamanho grande peso 100 gramas embalado individualmente.	Unidade	50			
22	Esffira de Carne (Massa: Ovos, óleo de soja, leite, fermento biológico, sal e farinha de trigo. Recheio preparado com carne de gado moída de primeira qualidade (50g), temperos, cebola, tomate e sal). Com no mínimo 100gramas.	Unidade	250			
23	Esffira de Frango (Massa: Ovos, óleo de soja, leite, fermento biológico, sal e farinha de trigo. Recheio preparado com peito de frango (50g), temperos, cebola, sal e tomate). Com no mínimo 150gramas.	Unidade	250			
24	Hambúrguer de Carne (Preparado com pão de hambúrguer), (60g), bife (50g a 60g), queijo mussarela (15g), alface crespa picada, e tomate (10g). Com no	Unidade	250			

	mínimo 150gramas.					
25	Mini Pizza – (Massa: Fermento, óleo de soja, açúcar, sal e farinha de trigo. Recheio: pode variar – calabresa ou frango ou 4 queijos). Com no mínimo 100gramas.	Unidade	250			
26	Pão de batata recheado com frango ou presunto, queijo, salsicha peso 100 gramas.	Unidade	1000			
27	Pão de queijo assado sem recheio peso 100 de gramas.	Unidade	1500			
28	Pastel assado, tamanho grande recheado com 80 gramas de carne moída peso 110 gramas.	Unidade	2000			
29	Pastel folhado tamanho grande recheado com 50gramas frango,30 gramas de queijo,30gramas de requeijão peso de 150 gramas	Unidade	2000			
30	Pastel folhado tamanho grande recheado com duas fatias de presunto picado e duas fatias de queijo picado peso de 100gramas	Unidade	2000			
31	Pastel frito, tamanho grande recheado com 80 gramas de carne moída peso de 110 gramas.	Unidade	2000			
32	Pastel integral assado recheado com presunto, queijo, milho, ervilha, peso 150 gramas	Unidade	2000			
33	Pastelzinho pequeno de aniversário recheado com carne moída peso 20gramas,1 cento.	Unidade	200			
34	Coxinha pequena de aniversário recheada com frango, peso 20 gramas, 1 cento.	Unidade	200			
35	Bolinha pequena de aniversário recheada com queijo, peso 20 gramas, 1 cento.	Unidade	200			
36	Rabinho de tatu de aniversário recheado com frango, peso 20 gramas, 1 cento.	Unidade	200			
37	Rocambole com recheio de coco com cobertura de chocolate peso de 1,0Kg	Unidade	100			
38	Rosca de goma de mandioca. Com peso mínimo de 1kg	Unidade	100			
39	Salada de Frutas (mamão, maçã, banana, laranja (fruta ou suco), e abacaxi). Com no mínimo de 300ml.	Unidade	500			
40	Sanduíche com pão fatiado integral de presunto e ricota e tomate peso de 100 gramas.	Unidade	500			
41	Sanduíche de pão integral fatiado, recheado com pasta de atum, requeijão, pepino, cenoura, peso de 100 gramas.	Unidade	500			
42	Sanduíche natural com pão fatiado com três fatias de tomate, uma folha de alface, uma fatia de presunto sem gordura e uma fatia de queijo tipo prato, embalado individualmente peso de 100 gramas.	Unidade	500			
43	Sanduíche pão fatiado com uma fatia de presunto, e uma fatia de queijo tipo prato embalados individualmente peso de 80 gramas.	Unidade	300			
44	Torta fria de frango, com legumes, peso 1,5Kg com embalagem fechada.	Unidade	60			
45	Torta salgada de carne seca, com legumes, peso 1,5 kg com embalagem fechada.	Unidade	60			
46	Torta fria de legumes recheada de milho, ervilha, cenoura, beterraba, pepino, peso 1,5Kg com embalagem fechada.	Unidade	60			

47	Torta Doce, tamanho G. (Sabores Variados)	Unidade	100			
48	Pão francês	Kg	1000			
49	Pão de hambúrguer	Kg	1200			
50	Pão de cachorro quente	Kg	1200			
51	Refeição Pronta - Almoço ou Jantar: 1. Arroz agulhinha branco, Tipo1 com cenoura, Maria Isabel ou baião de dois, (aproximadamente 170 gramas). 2. Opções de carne bovina (filé), bife à milanesa, bife à parmegiana, bife grelhado, bife acebolado, bife com batatas ou assado de panela, (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de carne de frango (filé de peito de frango), frango grelhado, frango assado, frango ao molho ou filé de frango à parmegiana, (aproximadamente 120 g). 3. Macarrão ao molho de tomate, purê de batata ou salada de legumes (aproximadamente 50 g). 4. Feijão carioquinha, corda, preto ou sempre verde (aproximadamente 60 g). 5. Salada crua de alface, tomate, cebola e azeitona com azeite de oliva (aproximadamente 50 g). Composição da Refeição: 1 tipo de arroz; 3 tipos de carnes, 1 tipo de feijão, 1 tipo de macarrão, 1 salada. Estão inclusos no fornecimento os materiais e suporte tais como (copos, taças de vidros, xícaras de louça branca, pratos em louça branca, talheres de inox, guardanapos de papel, mesas de buffet, mesas redondas, cadeiras, toalhas, maitre, garçons, copeiras, cozinheiras, açúcar, adoçante, arranjo da mesa de Buffet principal e demais materiais necessários à execução do objeto).	Unidade	900			
52	Refeição Pronta - Almoço ou Jantar: 1. Arroz agulhinha branco, Tipo1 com cenoura, Maria Isabel ou baião de dois, (aproximadamente 170 gramas). 2. Opções de carne de carneiro/ovelha assado, cozido ao molho ou grelhado, (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de peixe, (tilapia), filé de peixe frito ou ao molho (aproximadamente 120 g). 3. Macarrão ao molho de tomate, purê de batata ou salada de legumes (aproximadamente 50 g). 4. Feijão carioquinha, corda, preto ou sempre verde (aproximadamente 60 g). 5. Salada cozida de batatinha, cenoura, beterraba e maionese (aproximadamente 60 g). Composição da Refeição: 1 tipo de arroz; 3 tipos de carnes, 1 tipo de feijão, 1 tipo de macarrão, 1 salada. Estão inclusos no fornecimento os materiais e suporte tais como (copos, taças de vidros, xícaras de louça branca, pratos em louça branca, talheres de inox, guardanapos de papel, mesas de buffet, mesas redondas, cadeiras, toalhas, maitre, garçons, copeiras, cozinheiras, açúcar, adoçante, arranjo da mesa de Buffet principal e demais materiais necessários à execução do objeto).	Unidade	800			
53	Refeição Pronta - Almoço ou Jantar: 1. Arroz agulhinha branco, Tipo1 com cenoura, Maria Isabel ou baião de dois, (aproximadamente 170 gramas). 2. Opções de carne bovina (filé), bife à milanesa, bife à parmegiana,	Unidade	850			

	bife grelhado, bife acebolado, bife com batatas ou assado de panela, (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de peixe, (tilapia), filé de peixe frito ou ao molho (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de carne de carneiro/ovelha assado, cozido ao molho ou grelhado, (aproximadamente 120 g). 3. Macarrão ao molho de tomate, purê de batata ou salada de legumes (aproximadamente 50 g). 4. Feijão carioquinha, corda, preto ou sempre verde (aproximadamente 60 g). 5. Salada crua de alface, tomate, cebola e azeitona com azeite de oliva (aproximadamente 50 g). Composição da Refeição: 1 tipo de arroz; 2 tipos de carnes, 1 tipo de feijão, 1 tipo de macarrão, 1 salada. Estão inclusos no fornecimento os materiais e suporte tais como (copos, taças de vidros, xícaras de louça branca, pratos em louça branca, talheres de inox, guardanapos de papel, mesas de buffet, mesas redondas, cadeiras, toalhas, maitre, garçons, copeiras, cozinheiras, açúcar, adoçante, arranjo da mesa de Buffet principal e demais materiais necessários à execução do objeto).					
54	Refeição Pronta - Almoço ou Jantar: 1. Arroz agulhinha branco, Tipo1 com cenoura, Maria Isabel ou baião de dois, (aproximadamente 170 gramas). 2. Opções de carne de carneiro/ovelha assado, cozido ao molho ou grelhado, (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de carne de frango (filé de peito de frango), frango grelhado, frango assado, frango ao molho ou filé de frango à parmegiana, (aproximadamente 120 g) 3. Macarrão ao molho de tomate, purê de batata ou salada de legumes (aproximadamente 50 g). 4. Feijão carioquinha, corda, preto ou sempre verde (aproximadamente 60 g). 5. Salada cozida de batatinha, cenoura, beterraba e maionese (aproximadamente 60 g). Composição da Refeição: 1 tipo de arroz; 2 tipos de carnes, 1 tipo de feijão, 1 tipo de macarrão, 1 salada. Estão inclusos no fornecimento os materiais e suporte tais como (copos, taças de vidros, xícaras de louça branca, pratos em louça branca, talheres de inox, guardanapos de papel, mesas de buffet, mesas redondas, cadeiras, toalhas, maitre, garçons, copeiras, cozinheiras, açúcar, adoçante, arranjo da mesa de Buffet principal e demais materiais necessários à execução do objeto).	Unidade	850			
55	MARMITEX (REFEIÇÕES PRONTA): Especificação: Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo "marmitex". A composição das refeições deverá conter o mínimo de 700g (setecentas gramas), composta de arroz, feijão, farofa, carne bovina e peixe, de primeira qualidade, massas, saladas diversificadas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio ou isopor descartáveis com tampa, acompanhando talheres descartáveis (garfo e faca).	Unidade	1800			

56	MARMITEX (REFEIÇÕES PRONTA): Especificação: Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo "marmitex". A composição das refeições deverá conter o mínimo de 700g (setecentas gramas), composta de arroz, feijão, farofa, carne de frango e carne de carneiro/ovelha, de primeira qualidade, massas, saladas diversificadas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio ou isopor descartáveis com tampa, acompanhando talheres descartáveis (garfo e faca).	Unidade	1750				
Valor Total Estimado							

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

3. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES

3.1. O Órgão Gerenciador do Registro de Preços será o Município de Francisco Santos/PI, situada à Praça Licínio Pereira, nº 24, Bairro Centro, Francisco Santos/PI, CEP: 64.645-000, telefone (89) 98100-9569.

3.2. Não há outros órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

4.1.2. 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

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

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

4.2.1. 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.

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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, observado os requisitos do item 4.1.

4.5.1. Dos limites para as adesões

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

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

4.5.1.3. para aquisição emergencial de material de consumo odontológico 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 4.5.1.2.

4.5.1.4. 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, 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](#).

4.5.2. Vedação a acréscimo de quantitativos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.4.2.2. mantiverem sua proposta original.

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

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

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

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 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 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 alínea “a”, 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](#);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.2.6 O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avalie 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. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no [art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023](#).

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

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

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

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

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

- 9.1.1. descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 9.1.2. não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 9.1.3. não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
- 9.1.4. sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

- 9.4.1. por razão de interesse público;
- 9.4.2. a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 9.4.3. se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

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

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 após terem assinado a ata.

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

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 8.1, 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.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Francisco Santos/PI, ____ de _____ de 2026.

JOSÉ EDSON DE CARVALHO
Prefeito Municipal de Francisco Santos/PI

Representante legal do Fornecedor Beneficiário do Registro

ANEXO IV

Pregão Eletrônico Nº 90002/2026 e Processo Administrativo Nº 004/2026.
MINUTA DO CONTRATO Nº ____/2026/PMFS-PI.

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O
MUNICÍPIO DE FRANCISCO SANTOS-PI, E A
EMPRESA _____, PARA AQUISIÇÃO DE
REFEIÇÕES E LANCHES, DESTINADOS À
PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO
SANTOS/PI, SECRETARIA MUNICIPAL DE
ASSISTÊNCIA SOCIAL, SECRETARIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO, SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E
UNIDADE MISTA DE SAÚDE SÃO FRANCISCO DO
MUNICÍPIO DE FRANCISCO SANTOS - PI.

O MUNICÍPIO DE FRANCISCO SANTOS/PI, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Praça Licínio Pereira, Nº 24, Centro, Francisco Santos – PI, CNPJ nº 06.553.713/0001-69, neste ato designada **CONTRATANTE**, representando pelo **Sr. JOSÉ EDSON DE CARVALHO**, Prefeito Municipal, residente e domiciliado à Rua Simplício Pereira, nº 101, Bairro Centro, CEP: 64.645-000, Francisco Santos - PI, CPF nº ____-__, no uso da competência que lhe foi atribuída regimentalmente, e, em sequência, designado simplesmente **CONTRATANTE** e, de outro lado a empresa _____, inscrita no CNPJ (MF) sob o nº _____, estabelecida na cidade de _____, à Rua _____, que apresentou os documentos exigidos por lei, neste ato representado por _____, portador do CPF nº _____, e daqui por diante denominada simplesmente **CONTRATADA**, têm, entre si, justo e avençado e celebram, observância às disposições da [Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e suas alterações posteriores dias corridos, [Decreto Municipal nº 019, de 22 de dezembro de 2023](#) e demais legislação aplicável, objetivando a contratação de empresa para aquisição de refeições e lanches, para futuras e eventuais contratações de fornecimento de forma parcelada, destinados à Prefeitura Municipal de Francisco Santos/PI, Secretaria Municipal de Assistência Social, Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Saúde e Unidade Mista de Saúde São Francisco do município de Francisco Santos - PI, têm, entre si, justo e avençado e celebram, por força do presente instrumento, tendo em vista o que consta no **Processo Administrativo 004/2026 -PMFS/PI**, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico nº 90002/2026 -PMFS/PI**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. Constitui-se objeto deste contrato, a escolha da proposta mais vantajosa para contratação de empresa para de refeições e lanches para futuras e eventuais contratações de fornecimento de forma parcelada, destinados à Prefeitura Municipal de Francisco Santos/PI, Secretaria Municipal de Assistência Social, Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Saúde e Unidade Mista de Saúde São Francisco do município de Francisco Santos - PI, nas quantidades, condições e especificações contidas no Termo de Referência - Anexo II deste Edital, como se aqui estivessem transcritos. O Pregão identificado no preâmbulo e a proposta

vencedora, integram este instrumento, independente de transcrição, conforme especificações e quantitativos abaixo discriminados e proposta final da CONTRATADA.

Planilha dos Itens – Lanches e Refeições:

Itens	Descrição	Unidade	Quantidade	Marca	V. Unitário	V. Total
1	Beiju com carne de sol - Produto a base de farinha de tapioca, preferencialmente agroecológica. De primeira qualidade, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrado, na embalagem deverá indicar: procedência, data de validade, CNPJ, lote e tabela nutricional. Embalagem individual. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. 130g de beiju no mínimo e 100g de carne de sol no mínimo.	Unidade	1400			
2	Beiju com ovo de galinha branco ou amarelo - Produto a base de farinha de tapioca, preferencialmente agroecológica. De primeira qualidade, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrado, na embalagem deverá indicar: procedência, data de validade, CNPJ lote e tabela nutricional. Embalagem individual. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. 130g de beiju no mínimo e 02 ovos frito ou cozido.	Unidade	1500			
3	Beiju com frango - Produto a base de farinha de tapioca, preferencialmente agroecológica. De primeira qualidade, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrado, na embalagem deverá indicar: procedência, data de validade, CNPJ lote e tabela nutricional. Embalagem individual. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. 130g de beiju e 100g de frango no mínimo.	Unidade	1200			
4	Beiju com queijo - Produto a base de farinha de tapioca, preferencialmente agroecológica. De primeira qualidade, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrado, na embalagem deverá indicar: procedência, data de validade, CNPJ lote e tabela nutricional. Embalagem individual. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para	Unidade	1200			

	Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. 130g de beiju no mínimo e 100g de queijo.					
5	BISCOITO POLVILHO TIPO AVOADOR - Formato redondo, íntegro. De primeira qualidade, produto a base de tapioca, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrados. Embalagem deverá indicar: procedência, ingredientes, data de validade, CNPJ lote e tabela nutricional. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - QUILO.	Unidade	400			
6	Creme de Galinha, com pedaços de frango desfiado, milho, azeitona e verduras trituradas. 3 litros.	Unidade	80			
7	Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate e Recheio de Chocolate: Leite integral UHT, açúcar, cenoura, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, ovo fresco, margarina 80% de lipídeos, fermento químico em pó e pó de cacau 2kg	Unidade	36			
8	Bolo de cenoura, tamanho quadrado de 10/10mm, peso de 150 gramas.	Unidade	50			
9	Bolo de chocolate com cobertura de negrinho, pedaço quadrado medindo 10 por 10mm peso de 150 gramas	Unidade	100			
10	Bolo de iogurte natural quadrado medindo 10/10mm com cobertura de leite condensado e coco peso de 150 gramas.	Unidade	50			
11	Bolo de Milho com Recheio de Requeijão. Leite integral UHT, açúcar, cenoura, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, ovo fresco, margarina 80% de lipídeos, fermento químico em pó e pó de cacau com álcali. Com peso mínimo de 2kg.	Unidade	36			
12	Bolo de milho, pedaço quadrado medindo 10/10mm, peso de 150 gramas.	Unidade	100			
13	Bolo Doce com Cobertura de Creme Branco: Leite integral UHT, açúcar, cenoura, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, ovo fresco, margarina 80% de lipídeos, fermento químico em pó e pó de cacau com álcali. Com peso mínimo de 2kg.	Unidade	24			
14	Bolo Doce com Recheio de Abacaxi: Leite integral UHT, açúcar, cenoura, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, ovo fresco, margarina 80% de lipídeos, fermento químico em pó e pó de cacau com álcali. Com peso mínimo de 2kg.	Unidade	24			
15	Bolo integral, tamanho quadrado de 10/10 mm, peso de 150 gramas.	Unidade	40			
16	Bolo salgado recheado de milho, ervilha, cenoura, pimentão, tomate e queijo, peso de 110 gramas, medindo 10/10mm.	Unidade	60			
17	Coxinha de frango tamanho médio peso de 120 gramas.	Unidade	400			
18	Croquete de carne moída, tamanho grande peso 100	Unidade	400			

	gramas.					
19	Croquete tamanho grande, recheado com frango peso 100 gramas.	Unidade	400			
20	Empadinha de Carne e Batata (Massa: Fermento biológico, óleo de soja, açúcar, leite, ovos, sal e farinha de trigo). Recheio: Preparado com carne moída de primeira qualidade (40g), batata cozida e amassada (20g), tempero verde, cebola e sal. Com no mínimo 150gramas.	Unidade	250			
21	Enroladinho assado de calabresa com queijo assado tamanho grande peso 100 gramas embalado individualmente.	Unidade	50			
22	Esffira de Carne (Massa: Ovos, óleo de soja, leite, fermento biológico, sal e farinha de trigo. Recheio preparado com carne de gado moída de primeira qualidade (50g), temperos, cebola, tomate e sal). Com no mínimo 100gramas.	Unidade	250			
23	Esffira de Frango (Massa: Ovos, óleo de soja, leite, fermento biológico, sal e farinha de trigo. Recheio preparado com peito de frango (50g), temperos, cebola, sal e tomate). Com no mínimo 150gramas.	Unidade	250			
24	Hambúrguer de Carne (Preparado com pão de hambúrguer), (60g), bife (50g a 60g), queijo mussarela (15g), alface crespa picada, e tomate (10g). Com no mínimo 150gramas.	Unidade	250			
25	Mini Pizza – (Massa: Fermento, óleo de soja, açúcar, sal e farinha de trigo. Recheio: pode variar – calabresa ou frango ou 4 queijos). Com no mínimo 100gramas.	Unidade	250			
26	Pão de batata recheado com frango ou presunto, queijo, salsicha peso 100 gramas.	Unidade	1000			
27	Pão de queijo assado sem recheio peso 100 de gramas.	Unidade	1500			
28	Pastel assado, tamanho grande recheado com 80 gramas de carne moída peso 110 gramas.	Unidade	2000			
29	Pastel folhado tamanho grande recheado com 50gramas frango, 30 gramas de queijo, 30gramas de requeijão peso de 150 gramas	Unidade	2000			
30	Pastel folhado tamanho grande recheado com duas fatias de presunto picado e duas fatias de queijo picado peso de 100gramas	Unidade	2000			
31	Pastel frito, tamanho grande recheado com 80 gramas de carne moída peso de 110 gramas.	Unidade	2000			
32	Pastel integral assado recheado com presunto, queijo, milho, ervilha, peso 150 gramas	Unidade	2000			
33	Pastelzinho pequeno de aniversário recheado com carne moída peso 20gramas, 1 cento.	Unidade	200			
34	Coxinha pequena de aniversário recheada com frango, peso 20 gramas, 1 cento.	Unidade	200			
35	Bolinha pequena de aniversário recheada com queijo, peso 20 gramas, 1 cento.	Unidade	200			
36	Rabinho de tatu de aniversário recheado com frango, peso 20 gramas, 1 cento.	Unidade	200			

37	Rocambole com recheio de coco com cobertura de chocolate peso de 1,0Kg	Unidade	100			
38	Rosca de goma de mandioca. Com peso mínimo de 1kg	Unidade	100			
39	Salada de Frutas (mamão, maçã, banana, laranja (fruta ou suco), e abacaxi). Com no mínimo de 300ml.	Unidade	500			
40	Sanduíche com pão fatiado integral de presunto e ricota e tomate peso de 100 gramas.	Unidade	500			
41	Sanduíche de pão integral fatiado, recheado com pasta de atum, requeijão, pepino, cenoura, peso de 100 gramas.	Unidade	500			
42	Sanduíche natural com pão fatiado com três fatias de tomate, uma folha de alface, uma fatia de presunto sem gordura e uma fatia de queijo tipo prato, embalado individualmente peso de 100 gramas.	Unidade	500			
43	Sanduíche pão fatiado com uma fatia de presunto, e uma fatia de queijo tipo prato embalados individualmente peso de 80 gramas.	Unidade	300			
44	Torta fria de frango, com legumes, peso 1,5Kg com embalagem fechada.	Unidade	60			
45	Torta salgada de carne seca, com legumes, peso 1,5 kg com embalagem fechada.	Unidade	60			
46	Torta fria de legumes recheada de milho, ervilha, cenoura, beterraba, pepino, peso 1,5Kg com embalagem fechada.	Unidade	60			
47	Torta Doce, tamanho G. (Sabores Variados)	Unidade	100			
48	Pão francês	Kg	1000			
49	Pão de hambúrguer	Kg	1200			
50	Pão de cachorro quente	Kg	1200			
51	Refeição Pronta - Almoço ou Jantar: 1. Arroz agulhinha branco, Tipo1 com cenoura, Maria Isabel ou baião de dois, (aproximadamente 170 gramas). 2. Opções de carne bovina (filé), bife à milanesa, bife à parmegiana, bife grelhado, bife acebolado, bife com batatas ou assado de panela, (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de carne de frango (filé de peito de frango), frango grelhado, frango assado, frango ao molho ou filé de frango à parmegiana, (aproximadamente 120 g). 3. Macarrão ao molho de tomate, purê de batata ou salada de legumes (aproximadamente 50 g). 4. Feijão carioquinha, corda, preto ou sempre verde (aproximadamente 60 g). 5. Salada crua de alface, tomate, cebola e azeitona com azeite de oliva (aproximadamente 50 g). Composição da Refeição: 1 tipo de arroz; 3 tipos de carnes, 1 tipo de feijão, 1 tipo de macarrão, 1 salada. Estão inclusos no fornecimento os materiais e suporte tais como (copos, taças de vidros, xícaras de louça branca, pratos em louça branca, talheres de inox, guardanapos de papel, mesas de buffet, mesas redondas, cadeiras, toalhas, maitre, garçons, copeiras, cozinheiras, açúcar, adoçante, arranjo da mesa de Buffet principal e demais materiais necessários à execução do objeto).	Unidade	900			
52	Refeição Pronta - Almoço ou Jantar: 1. Arroz agulhinha	Unidade	800			

	branco, Tipo1 com cenoura, Maria Isabel ou baião de dois, (aproximadamente 170 gramas). 2. Opções de carne de carneiro/ovelha assado, cozido ao molho ou grelhado, (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de peixe, (tilapia), filé de peixe frito ou ao molho (aproximadamente 120 g). 3. Macarrão ao molho de tomate, purê de batata ou salada de legumes (aproximadamente 50 g). 4. Feijão carioquinha, corda, preto ou sempre verde (aproximadamente 60 g). 5. Salada cozida de batatinha, cenoura, beterraba e maionese (aproximadamente 60 g). Composição da Refeição: 1 tipo de arroz; 3 tipos de carnes, 1 tipo de feijão, 1 tipo de macarrão, 1 salada. Estão inclusos no fornecimento os materiais e suporte tais como (copos, taças de vidros, xícaras de louça branca, pratos em louça branca, talheres de inox, guardanapos de papel, mesas de buffet, mesas redondas, cadeiras, toalhas, maitre, garçons, copeiras, cozinheiras, açúcar, adoçante, arranjo da mesa de Buffet principal e demais materiais necessários à execução do objeto).					
53	Refeição Pronta - Almoço ou Jantar: 1. Arroz agulhinha branco, Tipo1 com cenoura, Maria Isabel ou baião de dois, (aproximadamente 170 gramas). 2. Opções de carne bovina (filé), bife à milanesa, bife à parmegiana, bife grelhado, bife acebolado, bife com batatas ou assado de panela, (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de peixe, (tilapia), filé de peixe frito ou ao molho (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de carne de carneiro/ovelha assado, cozido ao molho ou grelhado, (aproximadamente 120 g). 3. Macarrão ao molho de tomate, purê de batata ou salada de legumes (aproximadamente 50 g). 4. Feijão carioquinha, corda, preto ou sempre verde (aproximadamente 60 g). 5. Salada crua de alface, tomate, cebola e azeitona com azeite de oliva (aproximadamente 50 g). Composição da Refeição: 1 tipo de arroz; 2 tipos de carnes, 1 tipo de feijão, 1 tipo de macarrão, 1 salada. Estão inclusos no fornecimento os materiais e suporte tais como (copos, taças de vidros, xícaras de louça branca, pratos em louça branca, talheres de inox, guardanapos de papel, mesas de buffet, mesas redondas, cadeiras, toalhas, maitre, garçons, copeiras, cozinheiras, açúcar, adoçante, arranjo da mesa de Buffet principal e demais materiais necessários à execução do objeto).	Unidade	850			
54	Refeição Pronta - Almoço ou Jantar: 1. Arroz agulhinha branco, Tipo1 com cenoura, Maria Isabel ou baião de dois, (aproximadamente 170 gramas). 2. Opções de carne de carneiro/ovelha assado, cozido ao molho ou grelhado, (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de carne de frango (filé de peito de frango), frango grelhado, frango assado, frango ao molho ou filé de frango à parmegiana, (aproximadamente 120 g) 3. Macarrão ao molho de tomate, purê de batata ou	Unidade	850			

	salada de legumes (aproximadamente 50 g). 4. Feijão carioquinha, corda, preto ou sempre verde (aproximadamente 60 g). 5. Salada cozida de batatinha, cenoura, beterraba e maionese (aproximadamente 60 g). Composição da Refeição: 1 tipo de arroz; 2 tipos de carnes, 1 tipo de feijão, 1 tipo de macarrão, 1 salada. Estão inclusos no fornecimento os materiais e suporte tais como (copos, taças de vidros, xícaras de louça branca, pratos em louça branca, talheres de inox, guardanapos de papel, mesas de buffet, mesas redondas, cadeiras, toalhas, maitre, garçons, copeiras, cozinheiras, açúcar, adoçante, arranjo da mesa de Buffet principal e demais materiais necessários à execução do objeto).					
55	MARMITEX (REFEIÇÕES PRONTA): Especificação: Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo "marmitex". A composição das refeições deverá conter o mínimo de 700g (setecentas gramas), composta de arroz, feijão, farofa, carne bovina e peixe, de primeira qualidade, massas, saladas diversificadas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio ou isopor descartáveis com tampa, acompanhando talheres descartáveis (garfo e faca).	Unidade	1800			
56	MARMITEX (REFEIÇÕES PRONTA): Especificação: Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo "marmitex". A composição das refeições deverá conter o mínimo de 700g (setecentas gramas), composta de arroz, feijão, farofa, carne de frango e carne de carneiro/ovelha, de primeira qualidade, massas, saladas diversificadas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio ou isopor descartáveis com tampa, acompanhando talheres descartáveis (garfo e faca).	Unidade	1750			
Valor Total Estimado						

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1. O contrato terá vigência de 12 (doze), meses a partir da sua assinatura, na forma do [artigo 105 da Lei nº 14.133/2021](#), podendo ter sua vigência prorrogada, por iguais períodos, desde que mantida a obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, na forma do [art. 107 da Lei nº 14.133/2021](#).

CLÁUSULA TERCEIRA – DA SUBCONTRATAÇÃO

3.1. A CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de qualquer responsabilidade da CONTRATADA a outrem, não se admitindo a subcontratação.

CLÁUSULA QUARTA – DA SUSTENTABILIDADE

4.1. De acordo com a Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, a empresa

deverá atender aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente, tais como:

- 4.1.1. Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;
- 17.1.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- 4.1.2. Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
- 4.1.3. Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substance), tais como: mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr (Vi)), cádmio (Cd) bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs)
- 4.1.4. não há impactos ambientais resultantes da contratação, no entanto, a contratada deverá observar:
 - 4.1.4.1. proteção à segurança e à saúde dos trabalhadores dos serviços de saúde e daqueles que exercem atividades de promoção e assistência à saúde em geral, consubstanciada na Norma Regulamentadora NR 32/ABNT.
 - 4.1.4.2. boas práticas para o processamento de produtos de saúde (Resolução da Diretoria Colegiada RDC 15/2012 – Anvisa).
 - 4.1.4.3. destinação ambiental adequada dos resíduos de saúde (Resolução n. 358/2005 – CONAMA e Resolução da Diretoria Colegiada RDC 222/2018 – ANVISA). (vide disposições detalhadas no item que trata dos RESÍDUOS- Serviços de saúde deste Guia).
 - 4.1.4.4. utilização de produtos de acordo com as diretrizes da Anvisa e Inmetro, se existentes.
 - 4.1.4.5. a contratada deverá obedecer às disposições do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde – PGRSS elaborado pelo órgão, além de obedecer às diretrizes constantes da Lei nº 12.305, de 2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, Resolução CONAMA nº 358, de 2005 e RDC 222, de 2018 – ANVISA.
 - 4.1.4.6. racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes.
 - 4.1.4.7. destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades objeto da contratação, realizando o descarte correto de materiais potencialmente poluidores.
 - 4.1.4.8. utilizar lacres e rótulos compostos de materiais recicláveis e ou biodegradáveis.

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR DO CONTRATO

5.1. O valor global do presente CONTRATO é de _____ (_____), a ser pago por meio de ordem de crédito na Conta da Contratada nº _____; Agência _____; Banco _____; Pix _____; para todo o período de sua vigência, conforme valores na proposta vencedora.

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas

decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O pagamento do objeto contratado efetivamente fornecido será efetuado mediante ordem de crédito em conta corrente da Contratada indicada na sua Proposta, e dar-se-á no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados após solicitação de pagamento na sede da Unidade Requerente da Prefeitura Municipal de Francisco Santos/PI, das 7:00 às 13:00 horas devidamente instruído com os seguintes documentos, nos termos do [art. 63 da Lei nº 4.320/1964](#):

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

6.1.2. nota de Empenho (cópia);

6.1.3. Nota Fiscal, atestada pelo fiscal do contrato;

6.1.4. comprovantes da entrega do material e/ou da prestação efetiva do serviço;

6.1.5. cópia do contrato e aditivos (se for o caso); caso inexistente, apresentar Ordem de Fornecimento do objeto;

6.1.6. certidões de fiscal, social e trabalhista, constante do [art. 68 da Lei Federal nº 14.133/2021](#);

6.1.7. Declaração do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) ou documentos aptos a substituir as referidas certidões nele mencionadas;

6.1.8. comprovação da condição de optante do SIMPLES: apenas credores optantes;

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

6.2. O prazo para pagamento somente começará a fluir a partir da data da solicitação, devidamente instruído, sendo o prazo interrompido em caso de não atendimento.

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

6.4. Não serão efetuados quaisquer pagamentos à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, certidão irregular, atraso do pagamento dos salários e recolhimento dos respectivos encargos sociais. É vedada expressamente a realização de cobrança de forma diversa da estipulada neste documento, sob pena de aplicação das sanções previstas neste instrumento e indenização pelos danos decorrentes.

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

6.6. É vedado à CONTRATADA transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato ou instrumento equivalente;

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

6.8. Os casos omissos obedecerão aos ditames da [Lei Federal nº 14.133/2021](#).

6.9. No caso de eventuais atrasos de pagamento, desde que a licitante vencedora não tenha concorrido de alguma forma para tanto, incidirão correção monetária e juros moratórios. Fica convencionado que a correção monetária e os encargos moratórios devidos pelo Município de Francisco Santos, Estado do Piauí entre a data acima referida e a do efetivo pagamento da nota Fiscal/fatura será calculada por meio da aplicação da seguinte fórmula: $IR = (I - I_0) / I_0$

6.10. Onde:

IR – Índice de reajustamento procurado.

I₀ – Índice inicial: índice do mês de apresentação da proposta.

I – Índice final: índice correspondente à data do reajuste.

6.11. A correção monetária será calculada por meio do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, do IBGE.

CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92 XIV)

7.1. Oferecer todas as condições e informações necessárias para que a CONTRATADA possa fornecer os produtos e executar os serviços dentro das especificações exigidas neste termo de referência.

7.2. Emitir Nota de Empenho a crédito do fornecedor no valor total contratado.

7.3. Encaminhar a Nota de Empenho para a CONTRATADA.

7.4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, proporcionando todas as condições para que a mesma possa cumprir suas obrigações, dentro dos prazos estabelecidos.

7.5. Acompanhar e fiscalizar o objeto do contrato, por meio do fiscal de contrato, especialmente designada para tanto.

7.6. Notificar, por escrito, à CONTRATADA na ocorrência de eventuais falhas no curso de execução do contrato, aplicando, se for o caso, as penalidades previstas neste termo de referência e na lei vigente.

7.7. Pagar a fatura ou nota fiscal devidamente atestada, no prazo e forma previstos neste termo de referência.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA (art. 92, XIV, XVI)

8.1. Fornecer o objeto contratado conforme especificações, validades e preços propostos na licitação, e nas quantidades e modelos solicitados pela Administração.

8.2. Entregar o objeto contratado estritamente no prazo estipulado, em perfeitas condições, sem indícios de avarias ou violação.

8.3. Responsabilizar-se por todo e qualquer ônus decorrente da entrega do objeto licitado, inclusive frete.

8.4. Responsabilizar-se pela logística do objeto contratado, até as dependências do Setor de Almoxarifado da SEGOV/FS/PI, não sendo o CONTRATANTE responsável pelo fornecimento de mão de obra para viabilizar o transporte.

8.5. Aceitar os acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento), propostos pela Administração do MFS/PI, conforme previsto no [art. 125, da Lei Federal nº 14.133/2021](#).

8.6. Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas dos valores devidos aos seus empregados no cumprimento das obrigações contraídas nesta licitação. Entregar o objeto contratado acompanhado de Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica.

- 8.7. Encaminhar cópia de Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica e Certidões de Regularidade Fiscal e Trabalhista;
- 8.8. Ressarcir os eventuais prejuízos causados ao MFS /PI e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas;
- 8.9. Indicar, por escrito, preposto ou profissional equivalente (e seu eventual substituto), fornecendo número de telefone e e-mail institucional para contato, ao qual o CONTRATANTE possa reportar-se quanto à fiel execução do contrato e cuidar para que este profissional alocado mantenha permanente contato com os responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato;
- 8.10. Manter, durante a vigência contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 8.11. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, qualquer mudança de endereço, e-mail ou telefone;
- 8.12. Aceitar o prazo residual de 05 (cinco) dias úteis, a partir da ciência do interessado, para as situações cujos prazos não se encontram expressamente previstos no termo de referência;
- 8.13. Garantir a execução do objeto sempre embasada nos critérios de sustentabilidade previstos neste termo de referência, quando couber.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

- 9.1. As partes deverão cumprir a [Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 \(LGPD\)](#), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa;
- 9.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do [art. 6º da LGPD](#);
- 9.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei;
- 9.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado;
- 9.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do [art. 15 da LGPD](#), é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do [art. 16 da LGPD](#), incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações;
- 9.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD;
- 9.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância;
- 9.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados;
- 9.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado;
- 9.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente

virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados ([LGPD, art. 37](#)), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos;

9.11. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD;

9.12. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DO OBJETO

10.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da [Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), por se tratar de contratação de bens comuns;

10.2. A garantia consiste na prestação pela empresa, de todas as obrigações previstas na [Lei nº 8.078, de 11/09/1990](#) – Código de Defesa do Consumidor e alterações subsequentes;

10.3. A empresa fornecedora dos bens será responsável pela substituição, troca ou reposição dos materiais porventura entregues com defeito, danificados, ou não compatíveis com as especificações do Termo;

10.4. De acordo com o [artigo 26 da Lei 8.078/90](#) (Código de Defesa do Consumidor) caso constatado algum vício ou quaisquer outras irregularidades nos materiais fornecidos, a Administração fornecerá à Contratada relatório concernente a essas ocorrências, expondo seus motivos, a fim de que as mesmas sejam corrigidas/sanadas em até 30 (trinta) dias de acordo com o [artigo 18, parágrafo I, da mesma Lei](#);

10.5. Na substituição dos materiais defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante, sem custo adicional para a Contratante;

10.6. Os materiais deverão ter a garantia mínima de 06 (seis) meses ou a garantia do fornecedor, a contar do recebimento definitivo, podendo o fornecedor oferecer prazo superior ao acima mencionado, sem custo à Administração;

10.7. Os materiais a serem fornecidos, no que couber, deverão estar garantidos contra quaisquer defeitos de fabricação, de transporte e descarga no local de entrega, devendo o fornecedor substituir, por sua conta, os que forem considerados inadequados às especificações, recusados por defeitos ou apresentarem avarias que comprometam o seu uso regular e adequado;

10.8. Os materiais fornecidos deverão obedecer ao disposto no [artigo nº 31 da Lei Federal nº. 8.078 de 11/09/1990 \(Código de Defesa do Consumidor\)](#) que diz: “A oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores”;

10.9. Não haverá quaisquer acréscimos de pagamento pelo CONTRATANTE em virtude de cobertura da garantia do objeto, por parte da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

11.1. O objeto será recebido:

11.1.1. provisoriamente, em até 10 (dez) dias úteis a partir do recebimento do objeto, mediante documento lavrado com a assinatura do Fiscal de Contrato e do preposto da CONTRATADA, para efeito de posterior consolidação do mês;

11.1.2. definitivamente, mediante lavratura de Termo de Recebimento Definitivo, pelo Fiscal de Contrato, em até 15 (quinze) dias úteis a partir do recebimento do objeto, que consolidará a documentação lavrada durante o recebimento provisório, ocasião em que se fará constar o Atesto na Nota Fiscal.

11.2. O objeto, que for entregue em desconformidade com o especificado neste Termo ou o indicado na proposta serão rejeitados parcial ou totalmente, conforme o caso, e a CONTRATADA será obrigada a substituí-lo no prazo de até 3 (três) dias consecutivos, contados da data do recebimento da Notificação escrita, necessariamente acompanhada do Termo de Recusa.

11.3. O recebimento não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pela qualidade e segurança dos produtos fornecidos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO E DA GESTÃO CONTRATUAL

12.1. O Contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da [Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

12.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato ou pelos respectivos substitutos ([Lei Federal nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)). Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

12.3. O fiscal do contrato informará a seus superiores em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#));

12.4. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#));

12.5. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados ([Lei Federal nº 14.133/2021, art. 119](#));

12.6. O fiscal do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei Federal nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#)).

12.7. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante ([Lei Federal nº 14.133/2021, art. 120](#));

12.8. Nos termos do [art. 120 da Lei Federal nº 14.133/2021](#), será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados:

12.8.1. Fica designada a servidora **Marinalva Ana de Jesus Carvalho**, CPF nº 451.267.123-

49, e-mail: gal.anajeses@hotmail.com, telefone (89) 98114-8719 e Matrícula nº 00010519, como a gestora titular do presente Contrato”, a qual acompanhará a execução do fornecimento;

12.8.2. Fica designado o servidor Ramon Carlos de Sousa, CPF nº 041.817.443-10, e-mail: ramon.carlos18@hotmail.com, telefone: (89) 98143-8742 e matrícula nº 000649, como o “gestor suplente do presente Contrato”, a qual acompanhará a execução do fornecimento na impossibilidade da titular;

12.8.3. Fica designada a servidora **Marília Maria Santos Silva Lima**, CPF nº 018.211.233-01, e-mail: marilha_2014@hotmail.com, telefone: (89) 98109-8075, matrícula nº 000494, como a “fiscal titular do presente Contrato”, a qual acompanhará a execução do fornecimento;

12.8.4. Fica designada a servidora Graciene Maria Rodrigues Silva, CPF nº 010.161.573-63. E-mail: gracienerodriguesane@hotmail.com, telefone (89) 98108-5594, matrícula nº 000162, como a “fiscal suplente do presente Contrato”, a qual acompanhará a execução do fornecimento na impossibilidade da titular.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXECUÇÃO DO OBJETO

13.1. O prazo de entrega dos materiais é de 02 (duas) horas, a contar da data da ordem de compra emitida por servidor devidamente credenciado, mediante contrato administrativo devidamente assinado, sob pena de incorrer em penalidades legais.

13.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 01 (uma) hora após ciência da autorização de fornecimento. Não havendo tal comunicação, comprovada de impedimento de fornecimento no prazo estipulado, a Contratante poderá abrir processo de advertência e penalidade nos casos de atraso nas entregas.

13.3. Os bens deverão ser entregues no endereço definido no pedido e autorização de fornecimento, limitando-se a área do município de Francisco Santos/PI. O horário de entrega será nos horários de expediente do órgão contratante, entre 07h às 13h, de segunda a sexta-feira, exceto feriados inclusive municipais.

13.4. Os bens serão recebidos provisoriamente pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

13.5. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

13.6. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

13.6.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

13.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço ou fornecimento nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

14.1. Nos termos da [Lei Federal nº 14.133/21](#), o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- 14.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;
- 14.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 14.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;
- 14.1.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto contratado sem motivo justificado;
- 14.1.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- 14.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 14.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 14.1.8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

14.2. Pela inexecução do objeto desta licitação, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

- 14.2.1. advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para o CONTRATANTE;
- 14.2.2. multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor do objeto ou item inadimplido, até o limite de 15 (quinze) dias;
- 14.2.3. multa compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do objeto ou item inadimplido, no caso de inexecução parcial do objeto, caracterizada pelo atraso injustificado de mais de 15 (quinze) dias contados a partir do prazo final de entrega inicialmente pactuado.
- 14.2.4. multa compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto, caracterizada pelo atraso injustificado de mais de 30 (trinta) dias contados a partir do prazo final de entrega inicialmente pactuado.
- 14.2.5. impedimento de licitar e contratar com o Município de Francisco Santos – PI, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- 14.2.6. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, e quanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir o CONTRATANTE pelos prejuízos causados;

14.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista nos itens anteriores também é aplicável em quaisquer hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 14.1;

14.4. As sanções previstas nos subitens serão aplicados de acordo com o [art. 156 da Lei Federal nº 14.133/21](#).

14.5. O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à CONTRATADA;

14.5.1. Se os valores das faturas forem insuficientes, fica a CONTRATADA obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação oficial;

14.5.2. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela CONTRATADA à CONTRATANTE, o débito será encaminhado para inscrição em dívida ativa;

14.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo

administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA;

14.7. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade;

14.8. Nas penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO PREÇO E REAJUSTE (art. 92, V)

15.1 O preço contratado é fixo e irrevogável, pelo período de 12 (doze) meses;

15.2 Após o interregno de um ano, os preços inicialmente contratados poderão ser reajustados, mediante a aplicação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, em conformidade com a legislação em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

16.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto;

16.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato;

16.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

16.3.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

16.3.2. poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

16.4. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei Federal nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

16.4.1. nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139](#) da mesma Lei.

16.4.2. a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

16.4.2.1. se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

16.5. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

16.5.1. balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

16.5.2. relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

16.5.3. indenizações e multas.

16.6. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#)).

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

17.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no OGM para o exercício de 2026 na classificação abaixo:

FONTES DE RECURSOS	PROGRAMA DE TRABALHO	ELEMENTO DE DESPESAS
500 – Recursos não Vinculados de Impostos.	04/122/0002/2201 – Manutenção e funcionamento dos Serviços de Administração Geral.	33.90.30 – Material de Consumo.
540 – Transferências do FUNDEB – Impostos e Transferência de Impostos.		
541 – Transferências do FUNDEB – Complementação da União – VAAF	12/361/0009/2501 – Manutenção e funcionamento do Ensino Fundamental.	
542 – Transferências do FUNDEB – Complementação da União – VAAT	10/301/0014/2612 – Manutenção da Secretaria de Saúde.	
543 – Transferências do FUNDEB – Complementação da União – VAAR.	08/244/0016/2813 – Manutenção das Atividades do Serviço Social do Município.	
600 – Transferência Fundo a Fundo de Recursos do SUS proveniente do Governo Federal.	12/361/0024/2514 – Manutenção e Desenvolvimento do Ensino Fundamental – FUNDEB 30%.	
621 – Transferência Fundo a Fundo de Recursos do SUS, proveniente do Governo Estadual.	10/301/0014/2601 – Manutenção do Fundo Municipal de Saúde – FMS.	
660 – Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Assistência Social – FMAS.	08/244/0002/2801 – Manutenção do Fundo Municipal de Assistência Social – FMAS.	
799 – Outras Vinculações Legais	10/302/0014/2611 – Manutenção da Unidade Mista de Saúde.	

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

18.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na [Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA RESPONSABILIDADE

20.1. A CONTRATADA responde civil e criminalmente, por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa, no cumprimento do contrato, venha, direta ou indiretamente, provocar ou causar ao CONTRATANTE ou a terceiros, correndo às suas expensas, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, o ressarcimento ou indenização pelos danos ou prejuízos causados

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DO FORO (art. 92, §1º)

21.1. Fica eleito o foro da cidade Picos, Estado do Piauí, para dirimir os conflitos que possam advir da execução do presente Contrato, que não possam ser resolvidas por meios administrativos, renunciando-se a qualquer outro, por mais privilegiado que o seja, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

E por assim estarem justas e CONTRATADAS, assinam o presente contrato em 04 (quatro) vias de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de duas testemunhas, para que produza seus jurídicos e legais efeitos.

Francisco Santos – PI, ____ de _____ de 2026.

Município de Francisco Santos/PI

JOSÉ EDSON DE CARVALHO

Prefeito Municipal

CONTRATANTE

Representante Legal da CONTRATADA

A Procuradoria do Município atesta
que o contrato preenche os
requisitos legais, em atendimento as
normas previstas na Lei Federal nº
14.133/2021.

Procuradoria do Município

Estudo Técnico Preliminar 002.2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 004/2026.

UASG: 981083.

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade nele especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

2. Objeto

Trata-se de estudo técnico preliminar solicitado pela Secretaria Municipal de Governo e Administração Geral do município de Francisco Santos – PI, a fim de subsidiar **aquisição de refeições e lanches**, destinados à Prefeitura Municipal de Francisco Santos/PI, Secretaria Municipal de Assistência Social, Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Saúde e Unidade Mista de Saúde do município de Francisco Santos - PI, conforme condições e exigências a serem estabelecidas no Termo de Referência e Contrato.

3. Descrição da Necessidade

Estudo técnico preliminar para tratar da necessidade da “*Contratação de empresa especializada para fornecimento de forma parcelada de refeições e lanches*,” e demais condições especiais e cláusulas particulares, conforme estudo a ser definido no termo de referência e contrato.

Fora diligenciado que a Prefeitura Municipal de Francisco Santos/PI, que possui uma demanda de eventos e reuniões extensas para avaliar a necessidade da presente contratação.

Foi verificado que ao longo deste ano, serão realizados diversos eventos e conferências sendo que todos dessa necessitaram da contratação. Por conseguinte, é essencial o início do presente estudo para contratação almejada.

O objeto desse estudo técnico preliminar visa a aquisição de **refeições e lanches** em eventos, com objetivo de atender as necessidades dos órgãos e entidades da Administração Pública Municipal da Prefeitura Municipal de Francisco Santos/PI.

A presente contratação faz-se imprescindível para atender à demanda dos eventos institucionais, trabalhos de capacitação, reuniões prolongadas e palestras, garantindo, assim, à saúde e bem estar dos servidores e convidados participantes.

Como o tempo de duração dos eventos são longos, faz-se necessário uma pausa para que os níveis de energia e atenção sejam reparados e o cansaço não se instale entre os participantes, fato que levaria a dispersão. Portanto, a presente contratação pode, não raro, contribuir com o aumento da produtividade em reuniões extensas, além de estimular a criatividade dos envolvidos após a pausa. Além disso, a oferta de refeições e lanches nas pausas promoverá a interação entre os participantes, contribuindo para saúde física e o bem-estar, além de ensinar o melhor rendimento na capacidade cerebral dos servidores e convidados participantes dos eventos.

Importante ressaltar que se faz necessário realizar gasto de custeio com o funcionamento da estrutura administrativa da Prefeitura Municipal de Francisco Santos/PI e suas secretarias e departamentos, a

fim de proporcionar condições ideais para o desenvolvimento das atividades administrativas rotineiras, visando ainda maior presteza na realização de serviços afetos à gestão.

A realização de processo de licitação para o registro de preços para futura aquisição deste objeto se justifica face ao interesse público presente na necessidade de atender aos requisitos mínimos de aquisição de **refeições e lanches**, os bens que irão ser prestados deverão estar em conformidade com a descrição sumária e descrição completa dos mesmos, devendo também atender aos padrões técnicos necessários, demandas legais e regulatórias.

Pretende-se adquirir as **refeições e alimentos** selecionando a proposta mais vantajosa para a administração, observando os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável.

A presente licitação será realizada por meio de Pregão, na forma Eletrônica, tendo em vista tratar-se de aquisição de bens de natureza comum, de que trata a [Lei nº 14.133/2021](#) e [Decreto Municipal nº 019/2023](#), por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado, podendo ser licitado por meio de pregão. Alcançando-se os dois objetivos primordiais de qualquer licitação, quais sejam: a seleção da proposta mais vantajosa e a garantia do princípio da isonomia.

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os bens têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do [art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021](#).

Os bens a serem adquiridos enquadra-se como bem comum, nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#) e [Decreto Municipal nº 019/2023](#), por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado, podendo, portanto, ser licitado por meio da modalidade Pregão Eletrônico SRP. Assim, a aquisição mostra-se viável na modalidade de compra por Pregão eletrônico SRP e julgamento por Menor Preço. Alcançando-se os dois objetivos primordiais de qualquer licitação, quais sejam: a seleção da proposta mais vantajosa e a garantia do princípio da isonomia.

Os materiais deverão ser fornecidos mediante emissão de Nota de Empenho. Os itens devem ser entregues de acordo com orientação do fiscal de contrato e/ou gestor, indicado para o recebimento e quando necessário com a devida supervisão de servidores da Unidade requisitante.

A entrega dos produtos deverá ser feita na Prefeitura Municipal de Francisco Santos/PI, situado à Praça Licínio Pereira, nº 24, Bairro Centro, CEP: 64.645-000, Francisco Santos/PI nos horários das 07h às 13h, em dias úteis obedecendo ao prazo de 05 (cinco) dias, devendo o material a ser entregue, receber a prévia aprovação do Fiscal do Contrato, que se reserva ao direito de rejeitá-los, caso não satisfaçam os padrões específicos.

Os materiais poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Todas as despesas de envio, transporte, carga, descarga, substituição ou acréscimo de materiais e outras para efetiva entrega dos materiais, correção por conta do fornecedor.

A realização de processo de licitação para o registro de preços para futura aquisição deste objeto se justifica face ao interesse público presente na necessidade de atender aos requisitos mínimos de **refeições e lanches**, os materiais que irão ser fornecidos deverão estar em conformidade com a descrição sumária e descrição completa dos mesmos, devendo também atender aos padrões técnicos necessários, demandas legais e regulatórias.

A quantidade estimada estabelecida no Termo de Referência, esta justificada de acordo com a média de consumo do Município de Francisco Santos/PI.

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos [artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021](#).

A realização de Pregão Eletrônico por meio do Sistema de Registro de Preços faz-se necessária em razão da impossibilidade de se definir previamente quantitativo a ser demandado pela Administração e da necessidade de contratações frequentes, com previsão de entregas parceladas.

A aquisição de tais bens individualizados e sob demanda gera, recorrentemente, dificuldades à Administração, tanto em função da complexidade quanto da quantidade de procedimentos licitatórios a serem realizados para este fim em um mesmo período. De forma a garantir disponibilidade contínua de **refeições e lanches** para o MFS-PI e reduzir a quantidade de procedimentos licitatórios a serem realizados em um mesmo período para fins similares, propõe-se o registro de preços de diversos **refeições e lanches** utilizados no âmbito desta municipalidade, possibilitando, assim, a sua aquisição sob demanda por um período de doze meses a partir de sua homologação.

Conforme consulta realizada no mural de contratos do TCE-PI no endereço eletrônico <https://sistemas.tce.pi.gov.br/muralcon/index.xhtml?faces-redirect=true>, para empresas atuantes no ramo, verificou-se que diversas empresas atendem especificações solicitadas, **ELENIR MARIA CARVALHO DE SOUSA LTDA CNPJ: 59.424.659/0001-18**, **GABRIELA ALVES AMORIM VARGAS CNPJ: 54.121.492/0001-00**, **KAYO LENIKEN DE SOUSA SANTOS - ME CNPJ: 17.364.998/0001-06** e **IARA CRISTINA GOMES DA SILVA (COMERCIAL JM) CNPJ: 37.896.655/0001-08**, e no Portal Nacional de Contratações Públicas no endereço eletrônico <https://pncp.gov.br/app/contratos/01612865000171/2026/15>, **PADARIA DO CISSA LTDA (23.971.873/0001-47)**, Id contratação PNCP: 01612865000171-1-000062/2025, <https://pncp.gov.br/app/contratos/07684756000146/2026/30>, **F. PEREIRA BARRETO – ME (02.047.840/0001-35)**, Id contratação PNCP: 07684756000146-1-000049/2025, <https://pncp.gov.br/app/contratos/75132860000188/2025/126>, **CASA DA MARMITA LTDA (58.999.521/0001-84)**, Id contratação PNCP: 75132860000188-1-000146/2025 e <https://pncp.gov.br/app/contratos/23555279000175/2026/11>, **FENIXX EVENTOS E PRODUÇÕES LTDA (53.308.218/0001-74)**, Id contratação PNCP: 23555279000175-1-000007/2025, conforme relatório em anexo.

No que se refere as especificações dos produtos descritos, informamos que não utilizaremos catálogo eletrônico de padronização, ante a sua inexistência neste momento. No entanto, pontuamos que assim que concluído está ferramenta que em fase de elaboração do referido instrumento. Ademais, esclarecemos que utilizaremos as especificações utilizadas nas contratações anteriores com o mesmo objeto.

Nessa esteira, convém explicar, que a não utilização do catálogo eletrônico não fere o princípio da padronização, previsto no [inciso I, do art. 47 da Lei Federal nº 14.133/2021](#), uma vez que há discricionariedade da Administração Pública de utilizá-la como padrão referencial para especificação dos produtos e serviços ou não.

Sustentabilidade:

A licitação destina-se a garantir, além de outros princípios, a promoção do desenvolvimento sustentável, harmonizando-se com o objetivo de selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração, com espeque nos artigos 5º e 144, ambos da [Lei Federal nº 14.133/2021](#).

Ademais, a Instrução Normativa nº 01/2010, art. 3º da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento e Guia de Licitações Sustentáveis da AGU, dispõem sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública.

De acordo com o [art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021](#), será observado, nas contratações públicas, além de outros princípios, o princípio do **desenvolvimento nacional sustentável**. O art. 11, inc. IV, da mesma lei, prevê que o processo licitatório tem como um dos seus objetivos, incentivar a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável.

Considerando o Desenvolvimento Sustentável como diretriz para a mudança de rumos no desenvolvimento global, o fundamento deste conceito se dá através do uso racional dos recursos naturais, de maneira que as futuras gerações possam satisfazer suas necessidades, do mesmo modo que a atual, garantindo também a construção de uma sociedade justa, do ponto de vista econômico, social e ambiental.

Nesse contexto é lícito exigir que os fornecedores interessados em participar do certame licitatório tenham compromisso com a gestão empresarial pautada na sustentabilidade ambiental, econômica e social. E com base no compromisso socioambiental, com vistas ao desenvolvimento regional, as ações para manutenção do meio ambiente sustentável, deverão contemplar soluções, quer individualmente ou através de cooperações, associações, agentes sociais, empresas privadas ou organizações não governamentais, que possibilitem:

Uso racional da água utilizada nos processos de produção, estimulando, quando for o caso, sua reutilização, e realizar o lançamento de efluentes em corpos de água nos parâmetros da Resolução CONAMA 430/2011;

Segregação de resíduos sólidos - originados nos processos de produção ou obtidos na prestação do serviço - com base em sua constituição ou composição, conforme parâmetros da Resolução CONAMA Nº 275/2001, para tornar viável a coleta seletiva;

Isto posto, a presente contratação adotará os critérios de sustentabilidade previstos na Instrução Normativa n. 01/2010 art. 6º, II e IV da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento e Guia de Licitações Sustentáveis da AGU, quais sejam: a) adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003 e b) fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços.

Para a presente contratação deverá ser solicitado como habilitação técnica:

Como requisito de habilitação técnica será (ão) exigido (s) Atestado de capacidade técnica da licitante, emitido (s) por entidade da Administração Federal, Estadual ou Municipal, direta ou indireta, e/ou empresa privada, que comprove de maneira satisfatória, a aptidão para desempenhos de atividade do objeto a ser licitado, correspondente de 10% (dez por cento) do quantitativo a ser licitado.

O atestado de capacidade é a forma pela qual se pode avaliar o relacionamento das proponentes com outros órgãos ou instituições públicas e privadas, visando assegurar que a contratação seja feita com fornecedores que possuem experiência com a execução do objeto da mesma natureza. Possui ainda, a finalidade de assegurar a comprovação, de maneira satisfatória, de que a empresa licitante detém capacidade logística na execução do objeto a ser contratado, relacionada à quantidade e ao prazo de fornecimento, e reduzir riscos com a contratação de empresas que possam interromper o fornecimento dos itens, causando assim prejuízos a prestação dos serviços à Administração Pública.

A possibilidade de solicitação do atestado de capacidade técnica está prevista no [art. 67, caput e incisos da Lei federal nº 14.133/2021](#).

Para fins de contratação, esta Equipe de Planejamento entende que a empresa deverá possuir as seguintes comprovações para fase da Habilitação Jurídica:

Alvará de Licença Sanitária de titularidade da empresa licitante, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, exigível para todos os itens, conforme dispõe o [art. 2º, inciso IX da Portaria SESAPI nº 16 de 04/01/2019](#), *que dispõe sobre o processo de licenciamento sanitário de estabelecimentos/serviços de interesse da vigilância sanitária no estado do Piauí*. Em caso do Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) vencido, será aceito protocolo de revalidação, desde que a Vigilância Sanitária competente pela expedição do documento (municipal ou estadual) confira validade legal ao documento. Para tanto, deverá a empresa licitante apresentar cópia autenticada e legível da solicitação (protocolo) de revalidação, acompanhada da cópia de Licença Sanitária vencida, bem como, declaração emitida pelo órgão ou outro documento pertinente que assegure validade ao protocolo apresentado. Para tanto, deverá a empresa licitante apresentar cópia autenticada e legível da solicitação (protocolo) de revalidação, acompanhada da cópia de Licença Sanitária vencida, bem como, declaração emitida pelo órgão ou outro documento pertinente que assegure validade ao protocolo.

Como qualificação econômico-financeira será exigido:

Será exigido a título de habilitação econômico-financeira o índice de solvência geral maior de 1,0 ou, na hipótese de não se atingir esse percentual, como forma alternativa, capital mínimo ou valor do patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente, nos termos do [artigo 69, § 4º, da Lei Federal nº 14.133/2021](#).

Em relação ao índice eleito para fins de qualificação econômico financeira, a [Lei Federal nº 14.133/2021](#) enumera a habilitação econômico-financeira objetivando a demonstração de aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato. Portanto, buscando evitar a contratação com empresas que não detenham idoneidade financeira ou condições de executar a obrigação que ficará sujeita no futuro contrato a ser firmado, faz-se necessário a presente exigência.

Atos Normativos Disciplinadores:

[Lei Federal nº 14.133/2021](#), que regulamenta a Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

[Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997](#), que “estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos /fabricados para o consumo humano”.

[RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004](#), que dispõe sobre Regulamento Técnico e Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

[Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969](#), que institui normas básicas sobre alimentos;

3.8.10. [Portaria nº 1428 de 26 de novembro de 1993](#), do Ministério da Saúde.

Requisitos Temporais: Condições de entrega:

Cada prestação de serviço deverá ser requisitado mediante solicitação por escrito, formalizada pelo órgão ou entidade demandante, devendo constar: a data, o valor unitário, a quantidade pretendida, o local para execução, sempre dentro do município de Francisco Santos/PI, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável, sendo efetuado diretamente pelo órgão/entidade requisitante, devidamente autorizado pela autoridade superior, e ainda acompanhada pela nota de empenho ou instrumento equivalente, contendo o número de referência da Ata.

O prazo para início da execução dos serviços, não superior a **03 (três) dias úteis**, para atender a solicitação do órgão/entidade requisitante, contados do recebimento da nota de empenho, contrato ou instrumento equivalente.

Todos os itens deverão atender rigorosamente às especificações do objeto; a entrega destes fora das especificações indicadas implicará a recusa por parte da Administração Pública Estadual, que os colocará à disposição da empresa fornecedora para substituição.

Deverá fazer a substituição dos serviços recusado pelo órgão e/ou instituição, sem qualquer ônus para a Administração, quando apresentarem defeito ou divergência das especificações apresentadas, no prazo máximo de **2 (duas) horas**, a contar da notificação formal, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990 e suas atualizações).

5. Área Requisitante

Área Requisitante	Responsável
Secretaria Governo e Administração – SEGOV	Lívia Rodrigues dos Santos Carvalho
Secretaria de Saúde	Tássia Gisele de Sousa Medeiros Carvalho
Secretaria de Educação	Ana Carla Rodrigues
Secretaria de Assistência Social	Ana Patrícia de Sousa Medeiros Carvalho
Unidade Mista de Saúde	Laudiane Jesus Rodrigues

6. Levantamento de Mercado

Neste tópico urge a importância de pesquisar e determinar as soluções capazes de atender satisfatoriamente a necessidade administrativa alinhadas aos princípios constitucionais que regem a administração pública.

Todos os itens são materiais comuns, encontrados usualmente no mercado e a forma de escolha do fornecedor deverá ser por Pregão Eletrônico.

Trata-se de contratação de empresas para aquisição de **refeições e lanches**, destinados à Prefeitura Municipal de Francisco Santos/PI, Secretaria Municipal de Assistência Social, Secretaria Municipal de Educação e Secretaria Municipal de Saúde e Unidade Mista de Saúde do município de Francisco Santos – PI, conforme condições, quantidades e exigências a serem estabelecidas no Termo de Referência.

Na forma do disposto no [art. 18, §1º, da Lei Federal 14.133/2021](#), quando do levantamento de mercado, para fins de identificação das possíveis soluções existentes, a equipe de planejamento deve evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, realizando uma análise comparativa entre as soluções identificadas, com objetivo de identificar a solução que apresente maior vantajosidade econômica, ganhos de eficiência administrativa, continuidade sustentável social e ambiental, incorporação de tecnologias, possibilidade de compra e opções menos onerosas à Administração Pública Estadual.

Pontuamos que será publicado a intenção de registro de preços para manifestações de interesse dos itens citados no item 8, resta justificada a necessidade da presente contratação ser por Sistema de Registro de Preço, conforme disposto no [art. 86º, da Lei Federal 14.133/2021](#):

Art. 86. O órgão ou entidade gerenciadora deverá, na fase preparatória do processo licitatório, para fins de registro de preços, realizar procedimento público de intenção de registro de preços para, nos termos de regulamento, possibilitar, pelo prazo mínimo de 8 (oito) dias úteis, a participação de outros órgãos ou entidades na respectiva ata e determinar a estimativa total de quantidades da contratação.

E no [art. 9º e §1º do Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023](#) estabelece que:

*Art. 9º Para fins de registro de preços, o órgão ou a entidade gerenciadora deverá, na fase preparatória do processo licitatório ou da contratação direta, realizar procedimento público de IRP para possibilitar, pelo prazo mínimo de oito dias úteis, a participação de outros órgãos ou outras entidades da Administração Pública na ata de registro de preços e determinar a estimativa total de quantidades da contratação, observado, em especial, o disposto nos incisos III e IV do **caput** do art. 7º e nos incisos I, III e IV do **caput** do art. 8º.*

*§1º O prazo previsto no **caput** será contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação da IRP no SRP digital e no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, de que trata o [art. 174 da Lei nº 14.133, de 2021](#).*

No mais, salientamos que em consulta às mídias, extraiu-se informações de que os certames licitatórios envolvendo o objeto são realizados na modalidade pregão eletrônico, conforme se extrai dos dados abaixo transcritos:

Pregão nº 017/2025 (Contratação de empresa para fornecimento de refeições e lanches para atender o Município de Angical do Piauí-PI) P. M. DE ANGICAL DO PIAUI. Disponível em: <https://sistemas.tce.pi.gov.br/muralic/detalhelicitacao.xhtml?id=1081169>, acesso em 23/01/2026 às 14:50h.

Pregão Nº 010/2025 (Fornecimento de refeições e lanches para atender as secretarias do Município de Buriti dos Montes-PI) P. M. DE BURITI DOS MONTES. Disponível em: <https://sistemas.tce.pi.gov.br/muralic/detalhelicitacao.xhtml?id=1058402>, acesso em 23/01/2026 às 14:52.

Pregão Nº 017/2025 (Contratação de empresa para o fornecimento de refeições e lanches para a Prefeitura Municipal de Caldeirão Grande do Piauí –PI) P. M. DE CALDEIRAO GRANDE DO PIAUI. Disponível em: <https://sistemas.tce.pi.gov.br/muralic/detalhelicitacao.xhtml?id=1047071>, acesso em 23/01/2026 às 14:56.

Pregão Nº 001/2025 (Contratação de empresa para o fornecimento de refeições e lanches para atender as necessidades do Município de Nossa Senhora de Nazaré-PI) P. M. DE NOSSA SENHORA DE NAZARE. Disponível em: <https://sistemas.tce.pi.gov.br/muralic/detalhelicitacao.xhtml?id=1035179>, acesso em 23/01/2026 às 14:58.

Diante ao exposto, constatamos que os órgãos públicos utilizam da modalidade de Pregão em sua forma eletrônica para este tipo de contratação.

Ademais, este sistema permite atender uma eventual e futura necessidade, aumentando a eficiência administrativa, reduzindo o número de licitações, possibilitando a compra progressiva, atendendo a mais de um órgão, reduzindo custos operacionais, otimizando os processos, restando assim a vantajosidade do SRP.

Posto isto, dentre as soluções existentes no mercado foram encontradas as seguintes soluções possíveis:

Opção 1: Contratação para aquisição de refeições e lanches - garantindo que os fornecedores atendam aos requisitos de qualidade e segurança alimentar.

Opção 2: Convênio com restaurantes e lanchonetes – estabelecer convênios com lanchonetes e restaurantes próximos aos locais de atividade externa dos servidores, permitindo que os mesmo tenham acesso a uma variedade de opções alimentares.

Opção 3: Implementação de Vale-Refeição ou Vale-Alimentação - fornecimento aos servidores vales - refeição ou vales-alimentação, que podem ser utilizados em estabelecimentos credenciados. Isso oferece flexibilidade aos servidores para escolherem onde e o que comer.

A melhor escolha para a Administração Pública é consoante com a **Opção 1: Contratação para aquisição de refeições e lanches - garantindo que os fornecedores atendam aos requisitos de qualidade e segurança alimentar**, sendo as demais opções inviáveis para a mesma.

Em resumo, a contratação para o fornecimento de **refeições e lanches** oferece praticidade, variedade, qualidade, flexibilidade e controle de custos, garantindo que os servidores municipais em atividade externa tenham acesso a uma alimentação adequada e segura.

Inicialmente, fora analisada a aquisição de refeições e lanches, com objetivo de posteriormente contratar uma equipe técnica para montagem e transporte.

A solução apontada neste formato, implica na necessidade de ter profissionais disponíveis dos órgãos demandantes para atender todas as demandas do Município de Francisco Santos/PI.

Ocorre que, é necessário a disposição de um local adequado para guardar e manusear os alimentos. Ainda, esse tipo de solução necessita de uma contratação que garanta a exclusividade dos colaboradores, além da adequação de um espaço físico para preparo das refeições e lanches, bem como a aquisição de insumos para tanto.

Nesse espeque, não parece a solução mais adequada, ante a necessidade de adequação de espaço físico para preparo das refeições, bem como a aquisição de variados produtos para elaboração do cardápio elencado no subitem 4, bem como a contratação de mão de obra especializada, o que eleva demasiadamente o valor do contrato.

Ainda, para atender de forma satisfatória às necessidades, seria necessário a realização de diversos processos para atingir um único objetivo, além das dificuldades que seriam encontradas ao longo dos estudos, principalmente no que tange na estimativa do quantitativo de equipamentos e equipes, tendo em vista que podem ocorrer eventos no mesmo dia e no mesmo horário.

Trago à baila o [artigo 44 da Lei Federal nº 14.133/2021](#), “Quando houver a possibilidade de compra ou de locação de bens, o estudo técnico preliminar deverá considerar os custos e os benefícios de cada opção, com indicação da alternativa mais vantajosa”.

Assim sendo, a título de exemplo, a aquisição envolveria a compra de freezer para congelamento/armazenamento dos alimentos perecíveis, fornos, fogões industriais, fritadeiras, além de outros equipamentos imprescindíveis para uma cozinha tipo industrial, envolvendo todas as etapas de produção e entrega.

Nessa esteira, realizamos pesquisa rápida em sítios eletrônicos com objetivo de verificar valores para montar uma pequena cozinha industrial. Em pesquisa para aquisição de equipamentos essenciais para a produção pretendida, o custo seria muito elevado, fato que relega a economicidade da Administração Pública, portanto, inaplicável ao caso.

Em outras palavras, resta evidente que a solução como aquisição não gera vantajosidade para a Administração Pública, - ante a necessidade de diversos processos licitatórios para atender uma única necessidade, além dos riscos de perda de alimentos, já que alguns são perecíveis -, restando, portanto, prejudicada.

Cenário 2: prestação de serviços contínuos.

Por outro lado, verificou-se o fornecimento de serviços contínuos, - são aqueles que, pela sua essencialidade, visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas do órgão ou entidade, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

Sem delongas, entende-se que a necessidade de oferta de lanches não caracteriza como serviço continuado, principalmente, pelo fato de anteriormente inexistir processo centralizados com o mesmo objeto em tela. Por conseguinte, a solução elencada resta infrutífera.

Cenário 3: terceirização.

Considerando a terceirização este tipo de serviço seria viável caso a demanda pelas refeições fosse crescente por parte das secretarias, porém, durante a manifestação de interesse do órgão cada um avalia o quantitativo que irá satisfazer a sua necessidade, durante a vigência da ata na programação dos eventos.

Levando em consideração que o objeto da licitação já faz parte do escopo das empresas licitantes no processo, não se vê vantagem em nessa forma de solução.

Cenário 4: contratação de empresa especializada.

Ato posterior, em análise a outra solução de mercado encontrada, observa-se a contratação de empresa com fornecimento de refeições e lanches que sejam capazes de atender a demanda dos órgãos, facilitando a aquisição dos serviços conforme a necessidade.

Acerca dessa temática, o principal benefício reside na efetivação da contratação somente quando de fato houver a necessidade do órgão ou entidade demandante. Aliás, como deverá ser realizado a manutenção do estoque, o fornecedor da área encontra-se preparado para realizar o preparo e entregas.

Ainda, acerca da vantajosidade, garante-se uma economia de escala, ante ao elevado quantitativo.

Assim, conforme mencionado na **Opção 1: Contratação para aquisição de refeições e lanches**, a construção de cozinhas tipo industrial em cada órgão ou entidade demandante geraria um custo elevado à Administração, corroborando com a solução desenvolvida neste cenário (contratação de empresa especializada).

A solução possibilita a contratação dos serviços conforme a conveniência e oportunidade dos órgãos, racionalizando gastos, além de minimizar os desperdícios de alimentos.

Em pesquisa realizada em editais de outros órgãos, a qual a solução adotada foi a contratação de empresas especializadas no objeto em epígrafe, na medida em que levam em consideração a execução parcelada, ao passo que os órgãos da Administração definem um cronograma e formato dos seus eventos, estes sujeitos a alterações.

Registra-se que a presente contratação favorece a economicidade, uma vez que contratações isoladas para cada evento acabam por ser mais onerosas do que uma contratação única que visa proporcionar o fornecimento por demanda. Aliás, é possível uniformizar a qualidade dos produtos a serem entregues ao longo da execução do contrato.

Ainda, o Sistema de Registro de Preços é o que converge com o objeto, na medida em que são elencadas quantidades estimadas, tendo em vista que alguns eventos já estão pré-definidos e outros podem surgir ao longo da vigência da ARP.

Informamos que é assegurada pelo ordenamento jurídico local a possibilidade de Adesão à Ata de Registro de Preços de órgão ou de entidade de outro Estado, da União, do Distrito Federal ou de Municípios, desde que os preços sejam compatíveis com os praticados no mercado e seja demonstrada a vantagem da Adesão, nos termos do [art. 86, §3º da Lei Federal nº 14.133/2021](#).

Cumprir destacar que, durante a elaboração deste estudo, não foi encontrada ata vigente, capaz de atender a demanda dos órgãos restando assim, prejudicado tal solução.

Portanto, esta equipe planejamento conclui que a contratação de empresa especializada em eventos via sistema de registro de preços, torna-se o meio que melhor atende a Administração Pública, atendendo aos critérios de economicidade e vantajosidade.

Diante de todo o exposto, fica observado o [art. 18, §1º, inciso V da Lei Federal nº 14.133/2021](#), que determina a análise comparativa entre soluções identificadas de acordo com o levantamento de mercado, capaz de gerar economicidade, vantajosidade e ganhos de eficiência administrativa.

Por fim, não foram identificadas situações específicas ou casos de complexidade técnica do objeto, que pudessem promover a realização de audiência pública para a coleta de contribuições com objetivo de definir a solução mais adequada visando preservar a relação custo-benefício.

Por terem sido definidas por servidores da administração, entende-se que as soluções consideraram a avaliação dos cenários quanto aos aspectos de eficiência, eficácia, economicidade, padronização e práticas de mercado. Por se tratar de bens de diversos em uma única compra, tornou-se inviável assinalar a justificativa para cada um dos itens.

Os servidores da administração foram orientados a realizarem ampla pesquisa de mercado, incluindo pelo menos uma pesquisa do Painel de Preços do Governo Federal e no Painel de Preços do Tribunal de Contas do Estado do Piauí - PI. A maioria da composição dos preços considerou o Painel de Preços do Tribunal de Contas do Estado do Piauí - PI.

Quando não considerado deveu-se a especificidade do objeto que não foi localizado no portal ou mesmo pela incompatibilidade do valor do portal com o valor praticado para nossa região.

A aquisição via pregão eletrônico, além de ser o tipo preferencial pela Administração Pública, é a mais célere atualmente, tendo o tipo menor preço como a prática mais usual no mercado econômico. Demonstra-se ainda ser um procedimento ágil para a instituição à medida que a oferta dos materiais para as necessidades de realização do fornecimento.

O objeto aqui discutido pode ser observado amplamente em contratações similares, realizadas anteriormente por outras entidades da Administração Municipal, Estadual e Federal.

Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com os bens solicitados, não havendo, portanto, restrições de mercado. Para todos os itens elencados, foram considerados preços praticados em contratações similares de outros órgãos e regionais e inseridos no processo licitatório e considerados para a média de preços.

Foi verificado que os itens que compõem o objeto são os que melhor atendem a necessidade especificada, não havendo no mercado alternativa que traga a eficiência desejada para a solução da demanda.

Atualmente no mercado verifica-se uma ampla rede de fornecedores, distribuídos por todos o território nacional, fato que amplia a competitividade e favorece a aquisição de materiais que atendem às demandas da instituição de forma plena.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Prefeitura Municipal de Francisco Santos - PI. No entanto, ao não se constatar a existência de quaisquer inovações em outros órgãos da Administração, a presente equipe de planejamento entende ter escolhido o melhor tipo de solução a ser contratada, sobretudo por se tratar de formato de contratação majoritariamente utilizado pelos demais órgãos da Administração.

Conforme pesquisa de mercado realizada (anexo I do ETP), vislumbra-se a seguinte alternativa para melhor solução:

Alternativa possível:

Opção 1: Contratação para aquisição de refeições e lanches.

Para os insumos a serem adquiridos existem um grande número de fornecedores e de marcas existentes no mercado nacional, que oferecem produtos dentro das especificações solicitadas. E a maioria das contratações públicas para esses itens ou similares são através de ata de registro de preços. Diante disso, a opção mais vantajosa e econômica para contratação desses itens é a que apresente maior oferta na disputa de fornecedores. Sendo assim, para adquirir o bem com as características necessárias e desejadas pela PMFS/PI, o Pregão Eletrônico para Registro de Preço, será a modalidade selecionada como a mais viável, tendo em vista atender necessidades contínuas recorrentes, durante o prazo de vigência da ata, sem implicar em obrigatoriedade de contratação da quantidade total, conforme os [art. 82 a art. 86 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e o [Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023](#).

Tal pesquisa de preço dos itens do objeto foi realizada através dos bancos de preços público no painel de preços do Governo Federal e painel de preços do Tribunal de Contas do Estado do Piauí

no endereço eletrônico. Planilha de preços dentre algumas das licitações pesquisadas na forma abaixo:

Município	Identificador	Objeto	Unidade	Quantidade	V. Unitário	Data Ref.
João Costa	NF-18	TAPIOCA	Unidade	9	R\$16,00	15/05/2025
Porto	NF-2237	BISCOITO SALGADO TIPO PETA 400G	PCT	10	R\$35,00	25/09/2025

Fonte: LicitaçõesWeb/ContratosWeb/NFEletrônica, pesquisa 22/01/26 à 23/01/26.

O relatório na íntegra da pesquisa realizada encontra-se anexa aos autos do processo nos termos da [Lei Federal nº 14.133/2021](#) e [Decreto Municipal nº 019/2023](#)".

7. Descrição da Solução Como Um Todo

A solução proposta é a aquisição de **refeições e lanches**, para manutenção das atividades em geral do Município de Francisco Santos/PI, conforme relatório da Secretaria Municipal de Governo e Administração Geral emitido através do DFD nº 002/2026/SMGAG, constantes nos autos, o relatório em questão demonstra de forma detalhada todas as características dos bens que deverão ser licitados.

A solução para eventual aquisição de **refeições e lanches**, que são usados para as atividades gerais da administração ligados às atividades administrativas e nas áreas da prefeitura e suas secretarias, se dará através de Registro de Preço, com validade de 12 meses, comprando a administração a quantidade necessária para atender às suas demandas

Para a perfeita execução do objeto deste contrato, aplica-se, no que couber, o Código de Defesa do Consumidor – Lei Nº 8.078/1990.

Sugerimos a adoção da licitação na modalidade Pregão Eletrônico, pelo Sistema de Registro de preços.

O Município poderá solicitar os bens assim que o processo de compra for finalizado respeitando os prazos legais pré-determinados em editais.

Fiscalização dos bens realizado pela empresa vencedora, verificando quantidade e qualidade dos mesmos;

O prazo para a fornecimento deverá ser de até 05 dias, contados a partir do recebimento da Ordem de Serviços, tendo em vista a necessidade da continuidade dos bens.

A realização dos fornecimentos descritos no objeto é o que melhor atende a necessidade e está incorporado nesta solução. A execução, está totalmente dependente da aquisição dos itens do objeto.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas.

A estimativa tomou como base as contratações feitas anteriormente pela. As estimativas de demandas para aquisição dos bens são relativos ao período dos últimos doze meses.

Planilha dos Itens- Lanches e Refeições: Exclusivos à ME, EPP e MEI.

Itens	Descrição de Itens	Unidade	Catmat	Quantidade	V. Unitário	V. Total
1	Beiju com carne de sol - Produto a base de farinha de tapioca, preferencialmente agroecológica. De primeira qualidade, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrado, na embalagem deverá indicar: procedência, data de validade, CNPJ, lote e tabela nutricional. Embalagem individual. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores /	Unidade	1400	600415	13,14	18.396,00

	Industrializadores de Alimentos. 130g de beiju no mínimo e 100g de carne de sol no mínimo.					
2	Beiju com ovo de galinha branco ou amarelo - Produto a base de farinha de tapioca, preferencialmente agroecológica. De primeira qualidade, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrado, na embalagem deverá indicar: procedência, data de validade, CNPJ lote e tabela nutricional. Embalagem individual. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. 130g de beiju no mínimo e 02 ovos frito ou cozido.	Unidade	1500	600415	13,14	19.710,00
3	Beiju com frango - Produto a base de farinha de tapioca, preferencialmente agroecológica. De primeira qualidade, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrado, na embalagem deverá indicar: procedência, data de validade, CNPJ lote e tabela nutricional. Embalagem individual. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. 130g de beiju e 100g de frango no mínimo.	Unidade	1200	600415	13,14	15.768,00
4	Beiju com queijo - Produto a base de farinha de tapioca, preferencialmente agroecológica. De primeira qualidade, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrado, na embalagem deverá indicar: procedência, data de validade, CNPJ lote e tabela nutricional. Embalagem individual. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. 130g de beiju no mínimo e 100g de queijo.	Unidade	1200	600415	13,14	15.768,00
5	BISCOITO POLVILHO TIPO AVOADOR - Formato redondo, íntegro. De primeira qualidade, produto a base de tapioca, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrados. Embalagem deverá indicar: procedência, ingredientes, data de validade, CNPJ lote e tabela nutricional. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - QUILO.	Unidade	400	482917	35,00	14.000,00
6	Creme de Galinha, com pedaços de frango desfiado, milho, azeitona e verduras trituradas. 3 litros.	Unidade	80	233868	108,33	8.666,40

7	Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate e Recheio de Chocolate: Leite integral UHT, açúcar, cenoura, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, ovo fresco, margarina 80% de lipídeos, fermento químico em pó e pó de cacau 2kg	Unidade	36	448197	76,59	2.757,24
8	Bolo de cenoura, tamanho quadrado de 10/10mm, peso de 150 gramas.	Unidade	50	610528	4,05	202,50
9	Bolo de chocolate com cobertura de negrinho, pedaço quadrado medindo 10 por 10mm peso de 150 gramas	Unidade	100	610525	5,94	594,00
10	Bolo de iogurte natural quadrado medindo 10/10mm com cobertura de leite condensado e cocô peso de 150 gramas.	Unidade	50	308147	5,22	261,00
11	Bolo de Milho com Recheio de Requeijão. Leite integral UHT, açúcar, cenoura, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, ovo fresco, margarina 80% de lipídeos, fermento químico em pó e pó de cacau com álcali. Com peso mínimo de 2kg.	Unidade	36	610527	115,00	4.140,00
12	Bolo de milho, pedaço quadrado medindo 10/10mm, peso de 150 gramas.	Unidade	100	610527	4,88	488,00
13	Bolo Doce com Cobertura de Creme Branco: Leite integral UHT, açúcar, cenoura, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, ovo fresco, margarina 80% de lipídeos, fermento químico em pó e pó de cacau com álcali. Com peso mínimo de 2kg.	Unidade	24	456838	110,00	2.640,00
14	Bolo Doce com Recheio de Abacaxi: Leite integral UHT, açúcar, cenoura, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, ovo fresco, margarina 80% de lipídeos, fermento químico em pó e pó de cacau com álcali. Com peso mínimo de 2kg.	Unidade	24	308148	110,00	2.640,00
15	Bolo integral, tamanho quadrado de 10/10 mm, peso de 150 gramas.	Unidade	40	235770	5,22	208,80
16	Bolo salgado recheado de milho, ervilha, cenoura, pimentão, tomate e queijo, peso de 110 gramas, medindo 10/10mm.	Unidade	60	374646	5,22	313,20
17	Coxinha de frango tamanho médio peso de 120 gramas.	Unidade	400	610522	5,03	2.012,00
18	Croquete de carne moída, tamanho grande peso 100 gramas.	Unidade	400	610515	4,81	1.924,00
19	Croquete tamanho grande, recheado com frango peso 100 gramas.	Unidade	400	610515	5,75	2.300,00
20	Empadinha de Carne e Batata (Massa: Fermento biológico, óleo de soja, açúcar, leite, ovos, sal e farinha de trigo). Recheio: Preparado com carne moída de primeira qualidade (40g), batata cozida e amassada (20g), tempero verde, cebola e sal. Com no mínimo 150gramas.	Unidade	250	270025	4,80	1.200,00
21	Enroladinho assado de calabresa com queijo assado tamanho grande peso 100 gramas embalado individualmente.	Unidade	50	302691	5,38	269,00

22	Esffira de Carne (Massa: Ovos, óleo de soja, leite, fermento biológico, sal e farinha de trigo. Recheio preparado com carne de gado moída de primeira qualidade (50g), temperos, cebola, tomate e sal). Com no mínimo 100gramas.	Unidade	250	302685	6,37	1.592,50
23	Esffira de Frango (Massa: Ovos, óleo de soja, leite, fermento biológico, sal e farinha de trigo. Recheio preparado com peito de frango (50g), temperos, cebola, sal e tomate). Com no mínimo 150gramas.	Unidade	250	305784	7,46	1.865,00
24	Hambúrguer de Carne (Preparado com pão de hambúrguer), (60g), bife (50g a 60g), queijo mussarela (15g), alface crespa picada, e tomate (10g). Com no mínimo 150gramas.	Unidade	250	619104	16,83	4.207,50
25	Mini Pizza – (Massa: Fermento, óleo de soja, açúcar, sal e farinha de trigo. Recheio: pode variar – calabresa ou frango ou 4 queijos). Com no mínimo 100gramas.	Unidade	250	456046	7,56	1.890,00
26	Pão de batata recheado com frango ou presunto, queijo, salsicha peso 100 gramas.	Unidade	1000	461666	7,69	7.690,00
27	Pão de queijo assado sem recheio peso 100 de gramas.	Unidade	1500	460496	6,14	9.210,00
28	Pastel assado, tamanho grande recheado com 80 gramas de carne moída peso 110 gramas.	Unidade	2000	309618	5,97	11.940,00
29	Pastel folhado tamanho grande recheado com 50gramas frango,30 gramas de queijo,30gramas de requeijão peso de 150 gramas	Unidade	2000	309618	5,33	10.660,00
30	Pastel folhado tamanho grande recheado com duas fatias de presunto picado e duas fatias de queijo picado peso de 100gramas	Unidade	2000	309618	5,33	10.660,00
31	Pastel frito, tamanho grande recheado com 80 gramas de carne moída peso de 110 gramas.	Unidade	2000	309618	5,97	11.940,00
32	Pastel integral assado recheado com presunto, queijo, milho, ervilha, peso 150 gramas	Unidade	2000	309618	5,33	10.660,00
33	Pastelzinho pequeno de aniversário recheado com carne moída peso 20gramas,1 cento.	Unidade	200	309618	86,93	17.386,00
34	Coxinha pequena de aniversário recheada com frango, peso 20 gramas, 1 cento.	Unidade	200	610522	85,90	17.180,00
35	Bolinha pequena de aniversário recheada com queijo, peso 20 gramas, 1 cento.	Unidade	200	374646	89,30	17.860,00
36	Rabinho de tatu de aniversário recheado com frango, peso 20 gramas, 1 cento.	Unidade	200	337080	86,98	17.396,00
37	Rocambole com recheio de coco com cobertura de chocolate peso de 1,0Kg	Unidade	100	303237	93,33	9.333,00
38	Rosca de goma de mandioca. Com peso mínimo de 1kg	Unidade	100	374646	85,33	8.533,00
39	Salada de Frutas (mamão, maçã, banana, laranja (fruta ou suco), e abacaxi). Com no mínimo de 300ml.	Unidade	500	303231	7,90	3.950,00
40	Sanduíche com pão fatiado integral de presunto e ricota e tomate peso de 100 gramas.	Unidade	500	460395	10,96	5.480,00
41	Sanduíche de pão integral fatiado, recheado com pasta de atum, requeijão, pepino, cenoura, peso de 100 gramas.	Unidade	500	460395	10,96	5.480,00
42	Sanduíche natural com pão fatiado com três fatias de tomate, uma folha de alface, uma fatia de presunto	Unidade	500	460395	10,96	5.480,00

	sem gordura e uma fatia de queijo tipo prato, embalado individualmente peso de 100 gramas.					
43	Sanduíche pão fatiado com uma fatia de presunto, e uma fatia de queijo tipo prato embalados individualmente peso de 80 gramas.	Unidade	300	460395	7,20	2.160,00
44	Torta fria de frango, com legumes, peso 1,5Kg com embalagem fechada.	Unidade	60	456987	93,41	5.604,60
45	Torta salgada de carne seca, com legumes, peso 1,5 kg com embalagem fechada.	Unidade	60	456987	74,72	4.483,20
46	Torta fria de legumes recheada de milho, ervilha, cenoura, beterraba, pepino, peso 1,5Kg com embalagem fechada.	Unidade	60	456987	86,44	5.186,40
47	Torta Doce, tamanho G. (Sabores Variados)	Unidade	100	456987	85,25	8.525,00
48	Pão francês	Kg	1000	460380	24,10	24.100,00
49	Pão de hambúrguer	Kg	1200	460387	10,84	13.008,00
50	Pão de cachorro quente	Kg	1200	602275	16,44	19.728,00
51	Refeição Pronta - Almoço ou Jantar: 1. Arroz agulhinha branco, Tipo1 com cenoura, Maria Isabel ou baião de dois, (aproximadamente 170 gramas). 2. Opções de carne bovina (filé), bife à milanesa, bife à parmegiana, bife grelhado, bife acebolado, bife com batatas ou assado de panela, (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de carne de frango (filé de peito de frango), frango grelhado, frango assado, frango ao molho ou filé de frango à parmegiana, (aproximadamente 120 g). 3. Macarrão ao molho de tomate, purê de batata ou salada de legumes (aproximadamente 50 g). 4. Feijão carioquinha, corda, preto ou sempre verde (aproximadamente 60 g). 5. Salada crua de alface, tomate, cebola e azeitona com azeite de oliva (aproximadamente 50 g). Composição da Refeição: 1 tipo de arroz; 3 tipos de carnes, 1 tipo de feijão, 1 tipo de macarrão, 1 salada. Estão inclusos no fornecimento os materiais e suporte tais como (copos, taças de vidros, xícaras de louça branca, pratos em louça branca, talheres de inox, guardanapos de papel, mesas de buffet, mesas redondas, cadeiras, toalhas, maitre, garçons, copeiras, cozinheiras, açúcar, adoçante, arranjo da mesa de Buffet principal e demais materiais necessários à execução do objeto).	Unidade	900	5320	25,16	22.644,00
52	Refeição Pronta - Almoço ou Jantar: 1. Arroz agulhinha branco, Tipo1 com cenoura, Maria Isabel ou baião de dois, (aproximadamente 170 gramas). 2. Opções de carne de carneiro/ovelha assado, cozido ao molho ou grelhado, (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de peixe, (tilapia), filé de peixe frito ou ao molho (aproximadamente 120 g). 3. Macarrão ao molho de tomate, purê de batata ou salada de legumes (aproximadamente 50 g). 4. Feijão carioquinha, corda, preto ou sempre verde (aproximadamente 60 g). 5. Salada cozida de batatinha, cenoura, beterraba e maionese (aproximadamente 60 g). Composição da Refeição: 1 tipo de arroz; 3 tipos de carnes, 1 tipo de	Unidade	800	5320	25,16	20.128,00

	feijão, 1 tipo de macarrão, 1 salada. Estão inclusos no fornecimento os materiais e suporte tais como (copos, taças de vidros, xícaras de louça branca, pratos em louça branca, talheres de inox, guardanapos de papel, mesas de buffet, mesas redondas, cadeiras, toalhas, maitre, garçons, copeiras, cozinheiras, açúcar, adoçante, arranjo da mesa de Buffet principal e demais materiais necessários à execução do objeto).					
53	Refeição Pronta - Almoço ou Jantar: 1. Arroz agulhinha branco, Tipo1 com cenoura, Maria Isabel ou baião de dois, (aproximadamente 170 gramas). 2. Opções de carne bovina (filé), bife à milanesa, bife à parmegiana, bife grelhado, bife acebolado, bife com batatas ou assado de panela, (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de peixe, (tilapia), filé de peixe frito ou ao molho (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de carne de carneiro/ovelha assado, cozido ao molho ou grelhado, (aproximadamente 120 g). 3. Macarrão ao molho de tomate, purê de batata ou salada de legumes (aproximadamente 50 g). 4. Feijão carioquinha, corda, preto ou sempre verde (aproximadamente 60 g). 5. Salada crua de alface, tomate, cebola e azeitona com azeite de oliva (aproximadamente 50 g). Composição da Refeição: 1 tipo de arroz; 2 tipos de carnes, 1 tipo de feijão, 1 tipo de macarrão, 1 salada. Estão inclusos no fornecimento os materiais e suporte tais como (copos, taças de vidros, xícaras de louça branca, pratos em louça branca, talheres de inox, guardanapos de papel, mesas de buffet, mesas redondas, cadeiras, toalhas, maitre, garçons, copeiras, cozinheiras, açúcar, adoçante, arranjo da mesa de Buffet principal e demais materiais necessários à execução do objeto).	Unidade	850	5320	25,16	21.386,00
54	Refeição Pronta - Almoço ou Jantar: 1. Arroz agulhinha branco, Tipo1 com cenoura, Maria Isabel ou baião de dois, (aproximadamente 170 gramas). 2. Opções de carne de carneiro/ovelha assado, cozido ao molho ou grelhado, (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de carne de frango (filé de peito de frango), frango grelhado, frango assado, frango ao molho ou filé de frango à parmegiana, (aproximadamente 120 g). 3. Macarrão ao molho de tomate, purê de batata ou salada de legumes (aproximadamente 50 g). 4. Feijão carioquinha, corda, preto ou sempre verde (aproximadamente 60 g). 5. Salada cozida de batatinha, cenoura, beterraba e maionese (aproximadamente 60 g). Composição da Refeição: 1 tipo de arroz; 2 tipos de carnes, 1 tipo de feijão, 1 tipo de macarrão, 1 salada. Estão inclusos no fornecimento os materiais e suporte tais como (copos, taças de vidros, xícaras de louça branca, pratos em louça branca, talheres de inox, guardanapos de papel, mesas de buffet, mesas redondas, cadeiras, toalhas, maitre,	Unidade	850	5320	25,16	21.386,00

	garçons, copeiras, cozinheiras, açúcar, adoçante, arranjo da mesa de Buffet principal e demais materiais necessários à execução do objeto).					
55	MARMITEX (REFEIÇÕES PRONTA): Especificação: Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo "marmitex". A composição das refeições deverá conter o mínimo de 700g (setecentas gramas), composta de arroz, feijão, farofa, carne bovina e peixe, de primeira qualidade, massas, saladas diversificadas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio ou isopor descartáveis com tampa, acompanhando talheres descartáveis (garfo e faca).	Unidade	1800	5320	23,08	41.544,00
56	MARMITEX (REFEIÇÕES PRONTA): Especificação: Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo "marmitex". A composição das refeições deverá conter o mínimo de 700g (setecentas gramas), composta de arroz, feijão, farofa, carne de frango e carne de carneiro/ovelha, de primeira qualidade, massas, saladas diversificadas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio ou isopor descartáveis com tampa, acompanhando talheres descartáveis (garfo e faca).	Unidade	1750	5320	23,08	40.390,00
VALOR TOTAL						554.924,34

9. Estimativa do Valor da Contratação

O Valor Total Estimado **R\$ 554.924,34**.

De acordo com o [art. 5º da IN-SEGES/ME nº 65/2021](#), a pesquisa de preços esta será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros:

“Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;

IV - pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital; ou

V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, conforme disposto no Caderno de Logística, elaborado pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.

§ 1º Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II, devendo, em caso de impossibilidade, apresentar justificativa nos autos”.

Dessa forma, optou-se por realizar a pesquisa no Painel de Preços do Tribunal de Contas do Estado do Piauí no endereço eletrônico <https://sistemas.tce.pi.gov.br/painel-preco/#/form>, conforme documentos anexos (Relatório de Pesquisas de preços). A pesquisa acima, bem como os documentos que lhe dão suporte estão discriminados na pesquisa de preços anexo a esse Estudo Técnico Preliminar.

Com base na tabela de quantitativo do item 8, o valor estimado dessa contratação é de **R\$ 554.924,34 (quinhentos e cinquenta e quatro mil, novecentos e vinte e quatro reais e trinta e quatro centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela acima assim distribuído:

Área Requisitante	Responsável
Secretaria Governo e Administração – SEGOV	Lívia Rodrigues dos Santos Carvalho
Secretaria de Saúde - SMS	Tássia Gisele de Sousa Medeiros Carvalho
Secretaria de Educação - SEME	Ana Carla Rodrigues
Secretaria de Assistência Social - SMAS	Ana Patrícia de Sousa Medeiros Carvalho
Unidade Mista de Saúde	Laudiane Jesus Rodrigues

10. Justificativa Para Parcelamento ou Não do Objeto

Nos termos do [art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021](#), as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que devam ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Levando-se em consideração o disposto no [art. 40, §2º, incisos II e III, da Lei Federal nº 14.133/2021](#), e levando em consideração a orientação contida na [Súmula n. 247, do Tribunal de Contas da União](#), está-se adotando o parcelamento da solução, razão pela qual a licitação deverá ser organizada em itens, buscando a ampliação da competição e evitando a concentração de mercado.

Ademais, a adoção do parcelamento visa propiciar a ampla participação de licitantes, assegurando-se, dessa forma, a concretização do primado da competitividade.

Desta feita, a solução será em **itens**.

11. Contratações Correlatas/Interdependentes

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a realização do fornecimento dos bens podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

12. Alinhamento Entre Plano Anual de Contratações e o Planejamento

As instituições e órgãos da Administração Pública têm o dever de alinhar suas propostas de contratação com seus planos organizacionais, o que evita contratações desalinhadas com os objetivos estabelecidos e gastos em iniciativas poucas produtivas para a organização. Por isso que a administração pública municipal deve ter planos institucionais que demonstre quais são os seus objetivos, metas e iniciativas que desejam desenvolver no médio prazo, pois estes servirão de base para as contratações realizadas pelos departamentos de administração, principalmente voltada aos serviços de apoio administrativo e serviços auxiliares.

O alinhamento da proposta de contratação foi feito em consonância com o planejamento estratégico da PMFS/PI e os programas, projetos e atividades estabelecidos nos instrumentos de orçamento do governo municipal (PPA, LDO e LOA). O atual planejamento estratégico da PMFS/PI encontra-se disponível no sítio <https://franciscosantos.pi.gov.br/franciscosantos/portalanoticias>.

O desempenho dos processos relacionados aos objetivos estratégicos definidos será satisfatório desde que sejam executadas as atribuições institucionais da PMFS/PI. Contratação consta no Plano de gerenciamento da contratação.

A contratação está de acordo com o Plano Anual de Contratações da Secretaria Municipal de Governo e Administração Geral para exercício do ano 2026, conforme o disposto no [art. 176 da Lei nº 14.133/2021](#), passando pelo conhecimento dos gestores superiores, desde esta fase de planejamento, por entender a importância dos serviços para garantir um dos eixos estratégicos do Plano de Gestão 2025-2028, que é Promover infraestrutura física para viabilizar ações de melhoria da qualidade de vida.

O Plano Anual de Contratações para exercício do ano 2026, foi publicado no PNCP no endereço eletrônico <https://www.gov.br/pncp/pt-br>, **ID PCA PNCP**, 06553713000169-0-000003/2026, **Unidade**, 981083 - Prefeitura Municipal de Francisco Santos, **Data Publicação no PNCP** em 07/11/2025.

13. Providências a Serem Adotadas Pela Administração Previamente à Celebração do Contrato

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita no presente documento, isto é, a contratação de empresa especializada para fornecimento, de forma contínua, para aquisição de **refeições e lanches**, destinadas as secretarias do município de Francisco Santos - PI, mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária.

Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização; ([inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021](#)):

Designação do fiscal de contrato para o acompanhamento da execução do objeto;

Designação do gestor de contrato para o acompanhamento da execução do objeto;

Definição de planos de trabalhos com vistas à boa execução do objeto contratado.

Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

a) elaboração de minuta do edital;

b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;

c) designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);

d) elaboração de minuta do contrato;

e) encaminhamento do processo para análise jurídica;

f) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;

g) publicação e divulgação do edital e anexos;

- h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
- i) realização do certame, com suas respectivas etapas;
- j) realização de empenho; e
- l) assinatura e publicação do contrato.

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita no presente documento, isto é, a contratação de empresa especializada aquisição de refeições lanches, para atender as necessidades do município de Francisco Santos – PI, mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária.

14. Impactos Ambientais

Os possíveis impactos ambientais resultantes da prestação dos bens em análise serão minimizados através da adoção, como parte das obrigações da contratada, dos critérios de sustentabilidade ambiental prescritos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Câmara Nacional de Sustentabilidade – CNS DECOR/CGU/AGU, afeta ao tema sustentabilidade na aquisição de bens e produtos.

15. Viabilidade da Contratação

Diante do exposto descrito acima, entende que é VIÁVEL a contratação da solução demandada conforme as análises.

Justificativa da Viabilidade:

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita no presente documento, isto é, a contratação de empresa especializada na prestação, para aquisição de **refeições e lanches**, destinados à Prefeitura Municipal de Francisco Santos/PI, Secretaria Municipal de Assistência Social, Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Saúde e Unidade Mista de Saúde do município de Francisco Santos - PI, visa abastecer a PMFS/PI, mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária.

Os materiais a serem adquiridos, enquadrados como comuns, de acordo com a legislação vigente, podem ser licitados por meio da modalidade Pregão eletrônico e julgamento por Menor Preço por. Vislumbra-se que a formação de é uma alternativa viável para esta aquisição. Os itens tornará o processo licitatório **itens** mais atraente para os fornecedores, ampliando a competitividade e o ganho na economia de escala.

Após análise da contratação declaramos viável a contratação pelo seu resultado eficaz e eficiente.

16. Cronograma de Execução

A execução dos fornecimentos será iniciada imediatamente após a assinatura do contrato, com adoção de cronograma alinhado a Secretaria Municipal de Governo e Administração Geral.

17. Prazo de Entrega do Objeto

Vigência da Contratação: 12 (doze) meses.

Endereço da entrega dos objetos se dará no Município de Francisco Santos - PI, Praça Licínio Pereira, nº 24, Bairro Centro – CEP: 64.645-000.

O prazo de entrega será em até 05 dias após a emissão da OF, sendo o horário para entrega de segunda a sexta- feira das 7h às 13h.

A garantia se dará conforme estabelecido na [Lei nº 8.078/90 – CDC](#).

18. Demonstrativo dos Resultados Pretendidos

Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; ([inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021](#)), bem como em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável:

Com esta contratação pretende-se:

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

Assim, pretende-se alcançar, com a presente contratação, a conciliação entre os menores custos possíveis da contratação e o atendimento adequado das necessidades da Administração.

19. Indicação dos Integrantes da Equipe de Planejamento

Autoridade imediata: Lívia Rodrigues dos Santos Carvalho.

Gestor de Contrato:

Titular: **Marinalva Ana de Jesus Carvalho**, CPF nº 451.267.123-49, e-mail: gal.anajeses@hotmail.com, telefone (89) 98114-8719 e Matrícula nº 00010519.

Suplente: Ramon Carlos de Sousa, CPF nº 041.817.443-10, e-mail: ramon.carlos18@hotmail.com, telefone: (89) 98143-8742 e matrícula nº 000649.

Fiscal do Contrato:

Titular: **Marília Maria Santos Silva Lima**, SSP/PI, CPF nº 018.211.233-01, e-mail: marilha_2014@hotmail.com, telefone: (89) 98109-8075, matrícula nº 000494.

Suplente: Graciene Maria Rodrigues Silva, portadora do RG Nº 2.450.365 SSP/PI, CPF nº 010.161.573-63. E-mail: gracienerodriguesane@hotmail.com, telefone (89) 98108-5594, matrícula nº 000162.

Francisco Santos – PI, 23 de janeiro de 2026.

LIVIA RODRIGUES DOS
SANTOS

CARVALHO:90393872300

LÍVIA RODRIGUES DOS SANTOS CARVALHO

Secretária Municipal de Governo e Administração Geral


903.938.723-00 – Matrícula: 000082

Assinado de forma digital por LIVIA
RODRIGUES DOS SANTOS
CARVALHO:90393872300

Dados: 2026.01.23 15:19:15 -03'00'

MAPA DE RISCO

IDENTIFICAÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

 **Etapa 1: Planejamento da contratação e seleção do fornecedor para aquisição de refeições e lanches**, para atendimento das necessidades da Prefeitura Municipal de Francisco Santos – PI, e das suas Secretarias Municipais.

A contratação visa atender as demandas pertinentes a agenda de contratações de serviços em conformidade com o objetivo de atender as requisições geradas pelo PGC/PAC, acatando as demandas das unidades administrativas, conforme registrado no documento de formalização da demanda no que se refere **aquisição de refeições e lanches**, uma vez que estes serviços são imprescindíveis para a complementação do atendimento das ações do Município.

FASE DE ANÁLISE	
X	Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor
	Gestão do Contrato

RISCO 01			
Atraso na tramitação do procedimento licitatório (fase preparatória).			
Probabilidade	() Baixa	(X) Média	() Alta
Impacto	() Baixa	() Média	(X) Alta
Causa			
➤ Quadro reduzido de servidores nas unidades deste Município envolvidos na tramitação do procedimento licitatório.			
➤ Afastamentos/férias de servidores lotados nas referidas unidades.			
➤ Cumprimento de diligências que se mostrarem necessárias ao longo da tramitação do procedimento licitatório.			
➤ Divergências de entendimento entre as unidades deste Município envolvidos na contratação.			
➤ Impugnações e recursos apresentados pelos licitantes.			
➤ Orçamentos, documentos de habilitação apresentados pelos licitantes com prazo de validade expirados.			
Consequência			
Impossibilidade de conclusão do procedimento licitatório e de celebração do contrato.			
Dano			
Falta do fornecimento ou do serviço.			
Ação Preventiva			Responsável
Planejamento e propositura da contratação em tempo hábil. Negociar com a área administrativa do Município priorização na análise dos processos de contratações. Manter contato com todos os setores envolvidos no processo da contratação para alinhamento.			Equipe de planejamento/ Setor de Licitações.
Ação de Contingência			Responsável

Solicitação para prorrogar por mais um período o fornecimento dos lanches dos servidores quando for tecnicamente viável. Compra direta de produtos essenciais.	Equipe de planejamento/ Setor de Licitações.
---	--

RISCO 02			
Ausência de interessados na licitação como um todo ou em algum/alguns dos lotes do certame.			
Probabilidade	(X) Baixa	() Média	() Alta
Impacto	() Baixa	(X) Média	(X) Alta
Causa			
Baixo valor de 1 (um) ou mais Itens e/ou Grupos. Exagero de requisitos para definição do objeto (excesso de exigências para garantir a melhor contratação possível)			
Consequência			
Licitação deserta ou fracassada.			
Dano			
Falta do fornecimento ou do serviço.			
Ação Preventiva		Responsável	
Planejar com antecedência o calendário de eventos que será realizado pela unidade em conformidade com a agenda de serviços. As unidades solicitantes deverão planejar com muito zelo a s quantidades a serem solicitadas visando a economicidade. Realização de pesquisa de preços ampla.		Equipe de planejamento.	
Ação de Contingência		Responsável	
Repetição do certame ou contratação direta, na forma do artigo 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, se o certame, justificadamente, não puder ser repetido sem prejuízo para a Administração.		Prefeito Municipal.	

RISCO 03			
Valor estimado da contratação não refletir a realidade do mercado.			
Probabilidade	(X) Baixa	() Média	() Alta
Impacto	() Baixa	() Média	(X) Alta
Causa			
Apresentação de orçamentos com valores distorcidos (para mais ou para menos), por parte dos fornecedores consultados. Painel de preços com valores muito defasados ou diferentes do mercado de Francisco Santos/PI Inflação de alimentos.			
Consequência			
Licitação deserta ou fracassada.			
Dano			
Falta do fornecimento ou do serviço.			
Ação Preventiva		Responsável	
Análise crítica dos preços obtidos, com a desconsideração dos valores que se apresentarem excessivos e/ou inexequíveis. Os requisitos para definição do objeto a serem estabelecidos no TR se basearam em modelos de negócio existentes.		Equipe de planejamento.	
Ação de Contingência		Responsável	

Repetição do certame ou contratação direta, na forma do artigo 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, se o certame, justificadamente, não puder ser repetido sem prejuízo para a Administração.	Prefeito Municipal.
--	---------------------

RISCO 04			
Quantitativos estimados insuficientes para atender as demandas ao longo de 2024.			
Probabilidade	(X) Baixa	() Média	() Alta
Impacto	() Baixa	() Média	(X) Alta
Causa			
Apresentação de estimativas com valores distorcidos (para mais ou para menos), por parte das áreas demandantes. Demandas inesperadas.			
Consequência			
Demandas não atendidas ou desnecessárias.			
Dano			
Falta do fornecimento ou do serviço.			
Ação Preventiva			Responsável
Análise crítica das quantidades estimadas e acréscimo de margem de segurança dos itens que serão por REGISTRO DE PREÇOS			Setor Requisitante.
Ação de Contingência			Responsável
Solicitação de aditivo nas atas e contratos.			Gestor da Ata.

RISCO 05			
Fornecedores amadores participando da licitação.			
Probabilidade	(X) Baixa	() Média	() Alta
Impacto	() Baixa	() Média	(X) Alta
Causa			
Atratividade do certame em razão do valor. Especificações dos produtos e dos serviços insuficientes.			
Consequência			
Licitação deserta ou fracassada.			
Dano			
Falta do fornecimento ou do serviço.			
Ação Preventiva			Responsável
Focar na especificação dos critérios de qualificação técnica no edital. Os requisitos para definição do objeto estabelecidos no TR se basearam em modelos de negócio existentes.			Equipe de Planejamento da Contratação.
Ação de Contingência			Responsável
Repetição do certame ou contratação direta, na forma do artigo 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, se o certame, justificadamente, não puder ser repetido sem prejuízo para a Administração.			Prefeito Municipal.

Etapa 2: Planejamento da gestão contratual para aquisição de refeições e lanches, para atendimento das necessidades da Prefeitura Municipal de Francisco Santos – PI, e das suas Secretarias Municipais.

FASE DE EXECUÇÃO	
	Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor
X	Gestão do Contrato

RISCO 01			
Alimentos fornecidos com qualidade ruim.			
Causa			
Alta rotatividade de mão de- obra da contratada. Marcas de produtos de baixa qualidade. Problemas na oferta de matérias primas e determinadas marcas no mercado. Fiscais técnicos/setoriais pouco qualificados.			
Consequência			
Insatisfação das áreas demandantes do Município.			
Probabilidade	() Baixa	(X) Média	() Alta
Impacto	() Baixa	() Média	(X) Alta
Dano			
Inexecução parcial do contrato.			
Ação Preventiva		Responsável	
Treinamento dos fiscais setoriais com rotinas de fiscalização rigorosa de conferência dos produtos, mantendo registro ordenado das mesmas. ·Reunião para notificação da Contratada. Instrumentos De Controle Para Melhoria Contratual. Cláusula de sanções bem redigidas no Edital. Possibilidade de troca de marca prevista no edital.		Equipe de Planejamento.	
Ação de Contingência		Responsável	
Troca imediata dos produtos, após notificação formal pelo Município. Pagamento de multas contratuais. Custear compras emergenciais realizadas pelo Município em caso de fornecimento sem qualidade ou fora da especificação.		Contratada.	

RISCO 02			
Atraso na entrega dos produtos.			
Probabilidade	() Baixa	(X) Média	() Alta
Impacto	() Baixa	() Média	(X) Alta
Causa			
Eventos imprevistos. Descumprimento da contratada. Fiscais técnicos/setoriais pouco qualificados.			
Consequência			
Insatisfação das áreas demandantes do Município			
Dano			
Inexecução parcial do contrato.			

Ação Preventiva	Responsável
Aplicação de multa moratória. Reunião para notificação da Contratada. Instrumentos de Controle para Melhoria Contratual. Cláusula de sanções bem redigidas no Edital.	Autoridade Competente
Ação de Contingência	Responsável
Custear compras emergenciais realizadas pelo Município em caso de falta no fornecimento.	Autoridade Competente

RISCO 03			
Falência, insolvência da Contratada.			
Probabilidade	(X) Baixa	() Média	() Alta
Impacto	() Baixa	() Média	(X) Alta
Problemas de gestão interno da contratada. Aplicação de sanções desproporcional.			
Causa			
Problemas de gestão interno da contratada. Aplicação de sanções desproporcionais.			
Consequência			
Rescisão contratual.			
Dano			
Descontinuidade da prestação de serviços.			
Ação Preventiva		Responsável	
Reunião para notificação da Contratada. Instrumentos De Controle Para Melhoria Contratual. Cláusula de sanções bem redigidas no Edital.		Solicitante e Equipe de Planejamento.	
Ação de Contingência		Responsável	
Rescisão contratual. Chamar próximo licitante, atendida a ordem de classificação e aceitas as mesmas condições oferecidas ao licitante vencedor.		Autoridade Competente e Contratada.	

RISCO 04			
Desequilíbrio econômico-financeiro do contrato.			
Probabilidade	(X) Baixa	() Média	() Alta
Impacto	() Baixa	() Média	(X) Alta
Causa			
Problemas de gestão interno da contratada. Estabelecimento de sanções desproporcionais à desconformidade causada pelas contratadas. Inflação.			
Consequência			
Prazo insuficiente para realizar nova licitação.			
Dano			
Descontinuidade da prestação de serviços.			
Ação Preventiva		Responsável	

Cláusula de sanções bem redigidas no Edital.	Autoridade
Cláusula de revisão de preços nos contratos.	Competente.
Ação de Contingência	Responsável
Reequilíbrio econômico. Chamar próximo licitante, atendida a ordem de classificação e aceitas as mesmas condições oferecidas ao licitante vencedor.	Autoridade Competente.

RISCO 05			
Quebras, danos e perdas de vasilhames durante as refeições e lanches.			
Probabilidade	(X) Baixa	() Média	() Alta
Impacto	() Baixa	() Média	(X) Alta
Causa			
Má conduta dos profissionais contratados do fornecimento das refeições e lanches no manuseio dos materiais. Acidentes. Roubos.			
Consequência			
Vasilhames e equipamentos fornecidos pelo Buffet indisponíveis para novo uso.			
Dano			
Despesas com reposição do vasilhame.			
Ação Preventiva			Responsável
Cláusula de sanções bem redigidas no Edital. Fiscalização durante o evento.			Autoridade Competente.
Ação de Contingência			Responsável
Arcar com custos de reposição.			Contratada.

Francisco Santos – PI, 23 de janeiro de 2026.

LIVIA RODRIGUES DOS
SANTOS

CARVALHO:90393872300

LÍVIA RODRIGUES DOS SANTOS CARVALHO

Secretária Municipal de Governo e Administração Geral

CPF: 903.938.723-00 – Matrícula: 000082

Assinado de forma digital por
LIVIA RODRIGUES DOS SANTOS
CARVALHO:90393872300

Dados: 2026.01.23 15:20:44 -03'00'

TERMO DE REFERÊNCIA
AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES E LANCHES

Informações Básicas

Número do processo: 004/2026.

UASG: 981083 - PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO SANTOS-PI.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei nº 14.133/2021).

1.1.1. REGISTRO DE PREÇOS para futuras e eventuais contratações de fornecimento de forma parcelada, de **Alimentação (Coffee-Break, Coquetel, Café da Manhã, Kit Lanche, Almoço/Jantar e Lanches Avulsos, incluindo os Serviços Correlatos e de Suporte)**, destinados à Prefeitura Municipal de Francisco Santos/PI, Secretaria Municipal de Assistência Social, Secretaria Municipal de Educação, Secretaria, Secretaria Municipal de Saúde do município de Francisco Santos - PI, tais como: solenidades, seminários, encontros, reuniões, palestras, cursos, conferências, congressos, treinamentos, oficinas, “workshops” e outros eventos **modalidade de Pregão, em sua forma eletrônica, Sistema de Registro de Preços (SRP), do tipo menor preço valor por item**, nas quantidades, condições e especificações contidas neste Termo de Referência, anexo II deste Edital:

Planilha dos Itens – Lanches e Refeições:

Itens	Descrição	Unidade	Quantidade	Catmat	V. Unitário	V. Total
1	Beiju com carne de sol - Produto a base de farinha de tapioca, preferencialmente agroecológica. De primeira qualidade, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrado, na embalagem deverá indicar: procedência, data de validade, CNPJ, lote e tabela nutricional. Embalagem individual. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. 130g de beiju no mínimo e 100g de carne de sol no mínimo.	Unidade	1400	600415	13,14	18.396,00
2	Beiju com ovo de galinha branco ou amarelo - Produto a base de farinha de tapioca, preferencialmente agroecológica. De primeira qualidade, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrado, na embalagem deverá indicar: procedência, data de validade, CNPJ lote e tabela nutricional. Embalagem individual. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. 130g de beiju no mínimo e 02 ovos frito ou cozido.	Unidade	1500	600415	13,14	19.710,00
3	Beiju com frango - Produto a base de farinha de tapioca, preferencialmente agroecológica. De primeira qualidade, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrado, na embalagem deverá indicar: procedência, data	Unidade	1200	600415	13,14	15.768,00

	de validade, CNPJ lote e tabela nutricional. Embalagem individual. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. 130g de beiju e 100g de frango no mínimo.					
4	Beiju com queijo - Produto a base de farinha de tapioca, preferencialmente agroecológica. De primeira qualidade, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrado, na embalagem deverá indicar: procedência, data de validade, CNPJ lote e tabela nutricional. Embalagem individual. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. 130g de beiju no mínimo e 100g de queijo.	Unidade	1200	600415	13,14	15.768,00
5	BISCOITO POLVILHO TIPO AVOADOR - Formato redondo, íntegro. De primeira qualidade, produto a base de tapioca, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrados. Embalagem deverá indicar: procedência, ingredientes, data de validade, CNPJ lote e tabela nutricional. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - QUILO.	Unidade	400	482917	35,00	14.000,00
6	Creme de Galinha, com pedaços de frango desfiado, milho, azeitona e verduras trituradas. 3 litros.	Unidade	80	233868	108,33	8.666,40
7	Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate e Recheio de Chocolate: Leite integral UHT, açúcar, cenoura, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, ovo fresco, margarina 80% de lipídeos, fermento químico em pó e pó de cacau 2kg	Unidade	36	448197	76,59	2.757,24
8	Bolo de cenoura, tamanho quadrado de 10/10mm, peso de 150 gramas.	Unidade	50	610528	4,05	202,50
9	Bolo de chocolate com cobertura de negrinho, pedaço quadrado medindo 10 por 10mm peso de 150 gramas	Unidade	100	610525	5,94	594,00
10	Bolo de iogurte natural quadrado medindo 10/10mm com cobertura de leite condensado e cocô peso de 150 gramas.	Unidade	50	308147	5,22	261,00
11	Bolo de Milho com Recheio de Requeijão. Leite integral UHT, açúcar, cenoura, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, ovo fresco, margarina 80% de lipídeos, fermento químico em pó e pó de cacau com álcali. Com peso mínimo de 2kg.	Unidade	36	610527	115,00	4.140,00
12	Bolo de milho, pedaço quadrado medindo 10/10mm, peso de 150 gramas.	Unidade	100	610527	4,88	488,00
13	Bolo Doce com Cobertura de Creme Branco: Leite integral UHT, açúcar, cenoura, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, ovo fresco, margarina 80% de lipídeos, fermento químico em pó e pó de cacau com álcali. Com peso mínimo de 2kg.	Unidade	24	456838	110,00	2.640,00
14	Bolo Doce com Recheio de Abacaxi: Leite integral UHT, açúcar, cenoura, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, ovo fresco, margarina 80% de lipídeos, fermento químico em pó e pó de cacau com álcali. Com peso mínimo de 2kg.	Unidade	24	308148	110,00	2.640,00

15	Bolo integral, tamanho quadrado de 10/10 mm, peso de 150 gramas.	Unidade	40	235770	5,22	208,80
16	Bolo salgado recheado de milho, ervilha, cenoura, pimentão, tomate e queijo, peso de 110 gramas, medindo 10/10mm.	Unidade	60	374646	5,22	313,20
17	Coxinha de frango tamanho médio peso de 120 gramas.	Unidade	400	610522	5,03	2.012,00
18	Croquete de carne moída, tamanho grande peso 100 gramas.	Unidade	400	610515	4,81	1.924,00
19	Croquete tamanho grande, recheado com frango peso 100 gramas.	Unidade	400	610515	5,75	2.300,00
20	Empadinha de Carne e Batata (Massa: Fermento biológico, óleo de soja, açúcar, leite, ovos, sal e farinha de trigo). Recheio: Preparado com carne moída de primeira qualidade (40g), batata cozida e amassada (20g), tempero verde, cebola e sal. Com no mínimo 150gramas.	Unidade	250	270025	4,80	1.200,00
21	Enroladinho assado de calabresa com queijo assado tamanho grande peso 100 gramas embalado individualmente.	Unidade	50	302691	5,38	269,00
22	Esffira de Carne (Massa: Ovos, óleo de soja, leite, fermento biológico, sal e farinha de trigo. Recheio preparado com carne de gado moída de primeira qualidade (50g), temperos, cebola, tomate e sal). Com no mínimo 100gramas.	Unidade	250	302685	6,37	1.592,50
23	Esffira de Frango (Massa: Ovos, óleo de soja, leite, fermento biológico, sal e farinha de trigo. Recheio preparado com peito de frango (50g), temperos, cebola, sal e tomate). Com no mínimo 150gramas.	Unidade	250	305784	7,46	1.865,00
24	Hambúrguer de Carne (Preparado com pão de hambúrguer), (60g), bife (50g a 60g), queijo mussarela (15g), alface crespa picada, e tomate (10g). Com no mínimo 150gramas.	Unidade	250	619104	16,83	4.207,50
25	Mini Pizza – (Massa: Fermento, óleo de soja, açúcar, sal e farinha de trigo. Recheio: pode variar – calabresa ou frango ou 4 queijos). Com no mínimo 100gramas.	Unidade	250	456046	7,56	1.890,00
26	Pão de batata recheado com frango ou presunto, queijo, salsicha peso 100 gramas.	Unidade	1000	461666	7,69	7.690,00
27	Pão de queijo assado sem recheio peso 100 de gramas.	Unidade	1500	460496	6,14	9.210,00
28	Pastel assado, tamanho grande recheado com 80 gramas de carne moída peso 110 gramas.	Unidade	2000	309618	5,97	11.940,00
29	Pastel folhado tamanho grande recheado com 50gramas frango,30 gramas de queijo,30gramas de requeijão peso de 150 gramas	Unidade	2000	309618	5,33	10.660,00
30	Pastel folhado tamanho grande recheado com duas fatias de presunto picado e duas fatias de queijo picado peso de 100gramas	Unidade	2000	309618	5,33	10.660,00
31	Pastel frito, tamanho grande recheado com 80 gramas de carne moída peso de 110 gramas.	Unidade	2000	309618	5,97	11.940,00
32	Pastel integral assado recheado com presunto, queijo, milho, ervilha, peso 150 gramas	Unidade	2000	309618	5,33	10.660,00
33	Pastelzinho pequeno de aniversário recheado com carne moída peso 20gramas,1 cento.	Unidade	200	309618	86,93	17.386,00
34	Coxinha pequena de aniversário recheada com frango, peso 20 gramas, 1 cento.	Unidade	200	610522	85,90	17.180,00
35	Bolinha pequena de aniversário recheada com queijo, peso 20 gramas, 1 cento.	Unidade	200	374646	89,30	17.860,00
36	Rabinho de tatu de aniversário recheado com frango, peso 20 gramas, 1 cento.	Unidade	200	337080	86,98	17.396,00

37	Rocambole com recheio de coco com cobertura de chocolate peso de 1,0Kg	Unidade	100	303237	93,33	9.333,00
38	Rosca de goma de mandioca. Com peso mínimo de 1kg	Unidade	100	374646	85,33	8.533,00
39	Salada de Frutas (mamão, maçã, banana, laranja (fruta ou suco), e abacaxi). Com no mínimo de 300ml.	Unidade	500	303231	7,90	3.950,00
40	Sanduíche com pão fatiado integral de presunto e ricota e tomate peso de 100 gramas.	Unidade	500	460395	10,96	5.480,00
41	Sanduíche de pão integral fatiado, recheado com pasta de atum, requeijão, pepino, cenoura, peso de 100 gramas.	Unidade	500	460395	10,96	5.480,00
42	Sanduíche natural com pão fatiado com três fatias de tomate, uma folha de alface, uma fatia de presunto sem gordura e uma fatia de queijo tipo prato, embalado individualmente peso de 100 gramas.	Unidade	500	460395	10,96	5.480,00
43	Sanduíche pão fatiado com uma fatia de presunto, e uma fatia de queijo tipo prato embalados individualmente peso de 80 gramas.	Unidade	300	460395	7,20	2.160,00
44	Torta fria de frango, com legumes, peso 1,5Kg com embalagem fechada.	Unidade	60	456987	93,41	5.604,60
45	Torta salgada de carne seca, com legumes, peso 1,5 kg com embalagem fechada.	Unidade	60	456987	74,72	4.483,20
46	Torta fria de legumes recheada de milho, ervilha, cenoura, beterraba, pepino, peso 1,5Kg com embalagem fechada.	Unidade	60	456987	86,44	5.186,40
47	Torta Doce, tamanho G. (Sabores Variados)	Unidade	100	456987	85,25	8.525,00
48	Pão francês	Kg	1000	460380	24,10	24.100,00
49	Pão de hambúrguer	Kg	1200	460387	10,84	13.008,00
50	Pão de cachorro quente	Kg	1200	602275	16,44	19.728,00
51	Refeição Pronta - Almoço ou Jantar: 1. Arroz agulhinha branco, Tipo1 com cenoura, Maria Isabel ou baião de dois, (aproximadamente 170 gramas). 2. Opções de carne bovina (filé), bife à milanesa, bife à parmegiana, bife grelhado, bife acebolado, bife com batatas ou assado de panela, (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de carne de frango (filé de peito de frango), frango grelhado, frango assado, frango ao molho ou filé de frango à parmegiana, (aproximadamente 120 g). 3. Macarrão ao molho de tomate, purê de batata ou salada de legumes (aproximadamente 50 g). 4. Feijão carioquinha, corda, preto ou sempre verde (aproximadamente 60 g). 5. Salada crua de alface, tomate, cebola e azeitona com azeite de oliva (aproximadamente 50 g). Composição da Refeição: 1 tipo de arroz; 3 tipos de carnes, 1 tipo de feijão, 1 tipo de macarrão, 1 salada. Estão inclusos no fornecimento os materiais e suporte tais como (copos, taças de vidros, xícaras de louça branca, pratos em louça branca, talheres de inox, guardanapos de papel, mesas de buffet, mesas redondas, cadeiras, toalhas, maitre, garçons, copeiras, cozinheiras, açúcar, adoçante, arranjo da mesa de Buffet principal e demais materiais necessários à execução do objeto).	Unidade	900	5320	25,16	22.644,00
52	Refeição Pronta - Almoço ou Jantar: 1. Arroz agulhinha branco, Tipo1 com cenoura, Maria Isabel ou baião de dois, (aproximadamente 170 gramas). 2. Opções de carne de carneiro/ovelha assado, cozido ao molho ou grelhado, (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de peixe, (tilapia), filé de peixe frito ou ao molho (aproximadamente 120 g). 3. Macarrão ao molho de tomate, purê de batata ou salada de legumes (aproximadamente 50 g). 4. Feijão carioquinha, corda, preto ou sempre verde	Unidade	800	5320	25,16	20.128,00

	(aproximadamente 60 g). 5. Salada cozida de batatinha, cenoura, beterraba e maionese (aproximadamente 60 g). Composição da Refeição: 1 tipo de arroz; 3 tipos de carnes, 1 tipo de feijão, 1 tipo de macarrão, 1 salada. Estão inclusos no fornecimento os materiais e suporte tais como (copos, taças de vidros, xícaras de louça branca, pratos em louça branca, talheres de inox, guardanapos de papel, mesas de buffet, mesas redondas, cadeiras, toalhas, maitre, garçons, copeiras, cozinheiras, açúcar, adoçante, arranjo da mesa de Buffet principal e demais materiais necessários à execução do objeto).					
53	Refeição Pronta - Almoço ou Jantar: 1. Arroz agulhinha branco, Tipo1 com cenoura, Maria Isabel ou baião de dois, (aproximadamente 170 gramas). 2. Opções de carne bovina (filé), bife à milanesa, bife à parmegiana, bife grelhado, bife acebolado, bife com batatas ou assado de panela, (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de peixe, (tilapia), filé de peixe frito ou ao molho (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de carne de carneiro/ovelha assado, cozido ao molho ou grelhado, (aproximadamente 120 g). 3. Macarrão ao molho de tomate, purê de batata ou salada de legumes (aproximadamente 50 g). 4. Feijão carioquinha, corda, preto ou sempre verde (aproximadamente 60 g). 5. Salada crua de alface, tomate, cebola e azeitona com azeite de oliva (aproximadamente 50 g). Composição da Refeição: 1 tipo de arroz; 2 tipos de carnes, 1 tipo de feijão, 1 tipo de macarrão, 1 salada. Estão inclusos no fornecimento os materiais e suporte tais como (copos, taças de vidros, xícaras de louça branca, pratos em louça branca, talheres de inox, guardanapos de papel, mesas de buffet, mesas redondas, cadeiras, toalhas, maitre, garçons, copeiras, cozinheiras, açúcar, adoçante, arranjo da mesa de Buffet principal e demais materiais necessários à execução do objeto).	Unidade	850	5320	25,16	21.386,00
54	Refeição Pronta - Almoço ou Jantar: 1. Arroz agulhinha branco, Tipo1 com cenoura, Maria Isabel ou baião de dois, (aproximadamente 170 gramas). 2. Opções de carne de carneiro/ovelha assado, cozido ao molho ou grelhado, (aproximadamente 120 g); e/ou Opções de carne de frango (filé de peito de frango), frango grelhado, frango assado, frango ao molho ou filé de frango à parmegiana, (aproximadamente 120 g) 3. Macarrão ao molho de tomate, purê de batata ou salada de legumes (aproximadamente 50 g). 4. Feijão carioquinha, corda, preto ou sempre verde (aproximadamente 60 g). 5. Salada cozida de batatinha, cenoura, beterraba e maionese (aproximadamente 60 g). Composição da Refeição: 1 tipo de arroz; 2 tipos de carnes, 1 tipo de feijão, 1 tipo de macarrão, 1 salada. Estão inclusos no fornecimento os materiais e suporte tais como (copos, taças de vidros, xícaras de louça branca, pratos em louça branca, talheres de inox, guardanapos de papel, mesas de buffet, mesas redondas, cadeiras, toalhas, maitre, garçons, copeiras, cozinheiras, açúcar, adoçante, arranjo da mesa de Buffet principal e demais materiais necessários à execução do objeto).	Unidade	850	5320	25,16	21.386,00
55	MARMITEX (REFEIÇÕES PRONTA): Especificação: Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em	Unidade	1800	5320	23,08	41.544,00

	embalagens tipo "marmitex". A composição das refeições deverá conter o mínimo de 700g (setecentas gramas), composta de arroz, feijão, farofa, carne bovina e peixe, de primeira qualidade, massas, saladas diversificadas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio ou isopor descartáveis com tampa, acompanhando talheres descartáveis (garfo e faca).					
56	MARMITEX (REFEIÇÕES PRONTA): Especificação: Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo "marmitex". A composição das refeições deverá conter o mínimo de 700g (setecentas gramas), composta de arroz, feijão, farofa, carne de frango e carne de carneiro/ovelha, de primeira qualidade, massas, saladas diversificadas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio ou isopor descartáveis com tampa, acompanhando talheres descartáveis (garfo e faca).	Unidade	1750	5320	23,08	40.390,00
Valor Total Estimado						554.924,34

1.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, na forma do [artigo 105 da Lei nº 14.133/2021](#), podendo ter sua vigência prorrogada, por iguais períodos, desde que mantida a obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, na forma do [art. 107 da Lei nº 14.133/2021](#).

1.3. O custo estimado total correspondente, nos termos do [art. 23, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021](#).

1.4. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

1.5. O contratante não se obriga a adquirir a quantidade total registrada, podendo solicitar o fornecimento dos itens conforme a necessidade demandada pela Secretaria solicitante.

1.6. A empresa responsável pela prestação do serviço deverá fornecer equipamentos, bem como, profissionais para: preparar e servir as comidas, bebidas, sobremesas, cadeiras, mesas, toalhas, talheres e todos outros utensílios necessários para o desenvolvimento do serviço.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b', da Lei nº 14.133/2021).

2.1. O presente registro visa suprir a demanda imediata de compra de aquisição de **refeições e lanches**, combinada com uma estimada possível demanda futura. Deste modo, para reduzir custos e otimizar os serviços, procede-se a presente licitação na modalidade Pregão para o Registro de Preços.

2.2. A realização de processo de licitação para o registro de preços para futura aquisição deste objeto se justifica face ao interesse público presente na necessidade da aquisição de **refeições e lanches**. Os materiais solicitados no presente processo são de grande importância para as atividades meio e fim da Prefeitura Municipal de Francisco Santos – PI, a falta destes, poder tornar precária a execução de alguns serviços, impactando diretamente no atendimento aos usuários dos serviços públicos.

2.3. Buscando sempre a melhoria contínua e a qualidade dos serviços prestados por este Município, torna-se necessária a contratação de empresa(s) para fornecimento de **refeições e lanches**. A presentesolicitação também se justifica pelo fato de o quadro de servidores municipais, por vezes, necessitarem realizar horas-extras, a fim de melhor atender à demanda do serviço público, ademais,

é importante frisar que, por vezes, são desenvolvidas atividades em alusão a datas comemorativas, sendo, portanto, necessário, adquirir os referidos produtos visando atender à demanda alimentícia dessas atividades.

2.4. A presente proposição para a aquisição de **lanches e refeições** visa abastecer a Prefeitura Municipal de Francisco Santos – PI, proporcionando assim a continuidade e a ampliação na prestação dos serviços públicos, e garantindo a o bem-estar dos servidores públicos municipais e, por conseguinte, o atendimento aos demais serviços essenciais ao Município de Francisco Santos – PI.

2.5. A aquisição e fornecimento de alimentação preparada e semipreparada, se faz necessária pela demanda mensal dos diversos órgãos deste Poder Executivo Municipal a fim de evitar a interrupção dos trabalhos e não comprometer a prestação do serviço administrativo e o cumprimento da missão institucional, além de ter por finalidade e justificativa o aproveitamento do tempo disponível para os intervalos dos eventos oficiais e das atividades diárias nos diversos órgãos deste Poder Executivo Municipal, viabilizando o atendimento aos participantes (servidores, usuários e colaboradores eventuais) dos citados eventos, conforme exposto nos Estudos Técnico Preliminares nº 002/2026.

2.6. A adoção do Sistema de Registro de Preço se justifica em razão da necessidade de aquisição frequente e parcelada do produto, de sua perecibilidade, bem como da ausência de espaço físico disponível para armazenamento e a impossibilidade de armazenamento em razão da natureza de alguns produtos, com respaldo nos [incisos I e II do art. 3º do Decreto Nº 11.462, de 31 de março de 2023](#).

2.7. O quantitativo a ser eventualmente adquirido, durante a vigência da Ata de Registro de Preço, será solicitado pelas unidades demandantes e os saldos das respectivas Atas de Registro de Preços serão controlados pelo Departamento de Licitação e Contratos do Município de Francisco Santos/PI.

2.8. O setor demandante, responsável pela solicitação do objeto, resguardar-se-á ao direito de recusar o recebimento do produto/serviço que estiver em desconformidade com as especificações deste Termo de Referência ou quando estiver sem saldo

2.9. Considerando, que a Secretaria Municipal de Governo e Administração Geral/SEGOV, busca dar atendimento, de forma satisfatória, às constantes demandas das unidades organizacionais, na obtenção de **refeições e lanches**, e;

2.10. No que se refere, ao quantitativo do objeto disposto no Termo de Referência, o mesmo foi mensurado levando-se em consideração uma quantidade estimada suficiente ao atendimento da demanda, devidamente ponderado em históricos anteriores pelos departamentos responsáveis pela supervisão dos fornecimentos de **refeições e lanches**, respeitando uma margem de suportar um eventual aumento da demanda;

2.11. Tendo como base o Princípio da continuidade dos serviços públicos, segundo o qual a Administração Pública executa suas atribuições essenciais ou necessárias aos administrados, entende-se que a aquisição do objeto deste Termo de Referência é imprescindível para adequada para Secretarias Vinculadas a Prefeitura Municipal de Francisco Santos/PI;

2.12. Sendo assim, o serviço público, como atividade de interesse coletivo, visando a sua aplicação diretamente a população, não pode parar, deve ele ser sempre contínuo, pois sua paralisação total, ou até mesmo parcial, poderá acarretar prejuízos aos seus usuários;

2.13. A presente licitação será realizada por meio de Pregão, na forma Eletrônica, tendo em vista tratar-se de aquisição de bens de natureza comum, de que trata a [Lei Federal nº 14.133/2021](#) e [Decreto Municipal nº 019/2023](#), por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado, podendo ser licitado por meio de pregão. Alcançando-se os dois objetivos primordiais de qualquer licitação, quais sejam: a seleção da proposta mais vantajosa e a garantia do princípio da isonomia

2.14. A realização de Pregão Eletrônico por meio do Sistema de Registro de preços faz-se necessária em razão da impossibilidade de se definir previamente quantitativo a ser demandado pela Administração e da necessidade de contratações frequentes, com previsão de entregas parceladas.

2.15. Diante do exposto, concluímos que a contratação do objeto, ora em tela, é imprescindível para darmos continuidade nas atribuições inerentes à administração pública para que ocorra o bom funcionamento dos serviços essenciais ao desenvolvimento desta gestão, que continuará trazendo benefícios diretos e indiretos aos servidores e à população em geral, sendo possível estabelecer o padrão que se pretende de forma objetiva por meio das especificações usualmente empregadas por fornecedores do ramo.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO (art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘c’, e art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021).

3.1. Do explanado no item 6 do presente ETP, constata-se que a solução mais adequada ao atendimento da necessidade do Município de Francisco Santos/PI é a realização do certame licitatório, na modalidade pregão eletrônico, para fins de formalização de ***“Registro de Preços para contratação de empresa especializada para aquisição de refeições e lanches”***, conforme relatório da Secretaria Municipal de Governo e Administração Geral emitido através do DFD nº 002/2026/SEGOV, constantes nos autos, o relatório em questão demonstra de forma detalhada todas as características dos bens que deverão ser licitados.

3.2 Ainda, a licitante deverá atender a [Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997](#), que “estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos/fabricados para o consumo humano”, bem como a [RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004](#), que dispõe sobre Regulamento Técnico e Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

3.3. Com efeito, nos termos do referido [art. 56, da Lei Federal nº 14.133/2021](#), serão admitidos na fase de seleção do fornecedor, os modos de disputa aberto, hipótese em que os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes, ou fechado, hipótese em que as propostas permanecerão em sigilo até a data e hora designadas para sua divulgação, os quais podem ser adotados de forma isolada ou conjunta.

3.4. Por outro lado, não se pode deixar de mencionar que, nos termos do [§1º do art. 56 da Lei Federal nº 14.133/2021](#), “a utilização isolada do modo de disputa fechado será vedada quando adotados os critérios de julgamento de menor preço ou de maior desconto”.

3.5. Assim, estando-se diante da modalidade licitatória “pregão”, os únicos modos de disputa possíveis são “aberto” ou “aberto-fechado”.

3.6. Nas precisas lições de Victor Aguiar Jardim de Amorim:

[...] o melhor modo de disputa possível não é aquele que simplesmente tenha o condão de esgotar ao máximo as possibilidades de lances (como uma leitura fácil e opaca poderia sugerir ser o caso do modo “aberto”), mas sim aquela forma de disputa que venha a materializar uma concepção adequada da eficiência do processo licitatório sem descuidar das necessidades primárias e secundárias da Administração. Com efeito, o melhor modo de disputa seria aquele que correspondesse a um “mecanismo de concorrência” que conjugasse, em equilíbrio, a “maximação das ofertas” e a “razoável duração do processo licitatório”. (A fase de lances na Nova Lei de Licitações sob a perspectiva da “teoria dos leilões”: Contributos para a futura regulamentação dos modos de disputa).

3.7. No modo de disputa aberto, os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes. Por outro lado, no modo de disputa aberto/fechado deve ocorrer uma fase eliminatória inicial, por meio de lances abertos e sucessivos, com finalização posterior em uma fase fechada, entre os melhores classificados na fase aberta.

3.8. No caso em apreço, cuida-se de contratação de prestação de refeições e lanches, em que muitos dos encargos são parametrizados em legislação (tributos), acordo de convenção coletiva ou convenção coletiva de trabalho (remuneração e demais encargos trabalhistas), ao passo que outras variáveis (como insumos e equipamentos) são passíveis de dimensionamento dos custos pela própria Administração Pública, mediante utilização dos parâmetros de pesquisas enumerados no [art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021](#), [Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021](#) e [Decreto Municipal nº 019/2023/GP, Francisco Santos - PI, 22 de dezembro de 2023](#).

3.9. Dessa forma, constata-se haver uma homogeneidade nos custos dos licitantes para prestação do referido serviço, o que justifica a adoção do modo de disputa “aberto”.

Inclusive, nesse ponto, cita-se o escólio de Bradson Camelo, Marcos Nóbrega e Ronny Charles Lopes de Torres:

Em uma análise geral, mas não absoluta, visto que nuances específicas podem e devem contribuir para a escolha do modelo mais eficiente, podemos sugerir que as modelagens abertas são mais propícias em mercados competitivos onde os custos dos licitantes é homogêneo, enquanto o fechado pode ser mais interessante quando essa homogeneidade inexistir. (Análise econômica das licitações e contratos: De acordo com a [Lei nº 14.133/2021 \(Nova Lei de Licitações\)](#). Belo Horizonte: Fórum, 2022, p. 90).

3.10. Dessa forma, resta justificado o modo de disputa adotado.

3.11. É admissível a contratação de serviços de “refeições e lanches” na medida em que for realizada de forma comedida, respeitando-se os princípios da razoabilidade, moralidade e economicidade, e presente a vinculação direta desse tipo de despesa com os objetivos institucionais do órgão ou da entidade.

3.12. Outrossim, salientamos que adoção do Sistema de Registro de Preços importa em diversos resultados positivos para Administração Pública já que, conforme afirma Sidney Bittencourt (Licitação de Registro de Preços: Comentários ao [Decreto no 7.892 de 23 de janeiro de 2013](#), 5 ed., Belo Horizonte: Fórum, 2019), citando Norton Moraes, diversos fatores determinam a vantagem na adoção do SRP:

- a) não forma estoque;
- b) não se desperdiça material deteriorado;
- c) não se ocupa espaço útil;
- d) não há obrigatoriedade de comprar, não existe compromisso da Administração, pode ser usado por outra unidade;
- e) com uma única licitação, realizam-se compras para todo o ano;
- f) economizam-se recursos com publicações;
- g) compram-se apenas as quantidades realmente necessárias e nas ocasiões próprias; e
- h) podem-se dirigir os recursos às mais imediatas necessidades.

3.13. Este sistema permite atender uma eventual e futura necessidade, de forma a aumentar a eficiência administrativa, reduzir o número de licitações, possibilitar a compra progressiva, atender a mais de um órgão, reduzir custos operacionais e otimizar os processos, restando assim demonstrada a vantagem da opção pelo Sistema de Registro de Preços, conforme disciplinado no [art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021](#), pelo [art. 3º do Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023](#) e no [art. 30 a 39 do Decreto Municipal nº 019/2023/GP, Francisco Santos - PI, 22 de dezembro de 2023](#).

3.14. Em que pese haver mais de 3 fornecedores qualificados como ME e EPP, e apesar de ser bem divisível, o presente processo licitatório destina-se exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) conforme previsto no [inciso I, art. 48 da Lei Complementar 123/2006](#). (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

3.15. Ante ao exposto no presente caso aplica-se o art. 48, inciso I da Lei Complementar 123/2006, (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014) in verbis:

I - deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais); (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014); (grifo nosso)

3.16. Sendo assim será aplicado o tratamento diferenciado para microempresas e empresas de pequeno porte.

3.17. O prazo de vigência da ata decorrente deste processo, deverá atender o [art. 84 da Lei Federal 14.133/2021](#).

3.18. Outrossim, optamos pela possibilidade de adesão à Ata de Registro de Preços pelos Órgãos não participantes, a fim de tornar as contratações da Administração Pública mais céleres, eficientes e racionais, de forma a reduzir custos e gerar economia de recursos para os Entes, conforme previsão no [Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023](#) e [Decreto Municipal nº 019/2023/GP, Francisco Santos - PI, 22 de dezembro de 2023](#).

3.19. Prosseguindo, justifica-se a permissibilidade de Adesão a Ata de Registro de Preços para que não ocorram interrupções na prestação do serviço público ou mesmo desabastecimento nos estoques dos órgãos, o que geraria reflexos diretos no atendimento à população, tendo em vista o exíguo prazo para que os órgãos manifestem intenção ao registro de preços, quantificando e justificando sua necessidade, muitas vezes faz com que os mesmos fiquem de fora do processo de registro de preços, sendo a adesão um importante instrumento para garantir a continuidade da prestação do serviço público ou aquisição de determinado bem.

3.20. Ademais, o objeto dessa licitação é classificado como serviço comum, pois possui especificação usual de mercado e padrão de qualidade definidas em Edital, nos termos do parágrafo único do [art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021](#) e [artigo 1º, Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023](#).

3.21. Por fim, salientamos que o processo de contratação de empresa especializada na prestação de serviço para fornecimento de refeições e lanches não possui elementos que o enquadrem como sigiloso, nos termos do [art. 23, da Lei Federal nº 15.527/2011](#), devendo estar disponível a qualquer interessado.

3.22. Para a perfeita execução do objeto deste contrato, aplica-se, no que couber, o Código de Defesa do Consumidor – [Lei Nº 8.078/1990](#).

3.23. O prazo para início da execução dos serviços, não superior a 03 (três) dias úteis, para atender a solicitação do órgão/entidade requisitante, contados a partir do recebimento da Ordem de Serviços nota de empenho, contrato ou instrumento equivalente.

3.24. Todos os itens deverão atender rigorosamente às especificações do objeto; a entrega destes fora das especificações indicadas implicará a recusa por parte da Administração Pública Estadual, que os colocará à disposição da empresa fornecedora para substituição.

3.25. Deverá fazer a substituição dos serviços recusado pelo órgão e/ou instituição, sem qualquer ônus para a Administração, quando apresentarem defeito ou divergência das especificações apresentadas, no prazo máximo de 2 (duas) horas, a contar da notificação formal, de acordo com os

artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990 e suas atualizações).

3.26. A realização dos fornecimentos descritos no objeto é o que melhor atende a necessidade e está incorporado nesta solução. A execução, está totalmente dependente da aquisição dos itens do objeto.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea ‘d’, da Lei nº 14.133/21.

4.1. As **refeições e lanches** deverão ser fornecidos parceladamente, de acordo com a necessidade demandada pela **unidade requisitante** ficando a CONTRATADA obrigada durante a vigência da ATA a atender aos pedidos formulados em conformidade com os quantitativos estimados e pregos registrados.

4.2. As **refeições e lanches**, objeto desta licitação, serão objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por Fiscal do Contrato/Comissão de Fiscalização designado para o acompanhamento.

4.3. A ação de fiscalização não exonera a CONTRATADA de suas responsabilidades contratuais.

4.4. Não serão aceitos **refeições e lanches** diferentes das especificações deste Termo de Referência e na Proposta de Preços da CONTRATADA.

4.5. O não cumprimento das condições estipuladas sujeitara o fornecedor as aplicações das penalidades cabíveis previstas em lei.

4.6. Por ocasião do fornecimento, deverão ser fornecidos de acordo como solicitado pela **Secretaria demandante** e atender as exigências, principalmente para as prescrições contidas no [art. 39, VIII, da Lei Federal nº 8.078/90](#) - Código de Defesa do Consumidor e nos seus demais dispostos.

4.7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

4.7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.7.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos [arts. 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/21](#);

4.7.3. Executar a entrega do objeto em conformidade com o detalhamento expresso neste Termo de Referência, Estudo Técnico Preliminar e no Edital da Licitação, observando rigorosamente as normas constantes neste instrumento e no edital;

4.7.4. Assumir os ônus e responsabilidades pelo recolhimento de todos os tributos federais, estaduais e municipais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste Termo;

4.7.5. Responsabilizar-se por todas as despesas, diretas e indiretas, e demais encargos de qualquer natureza, inclusive com pessoal de sua contratação, necessário à execução do objeto contratual, inclusive encargos relativos à legislação trabalhista;

4.7.6. Assumir inteira responsabilidade civil, administrativa e penal por quaisquer danos e prejuízos materiais ou pessoais, causados diretamente ou por seus empregados ou prepostos, à contratante ou a terceiros na execução do objeto do certame;

4.7.7. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do Contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções em relação às especificações do edital;

4.7.8. Os bens deverá ser entregue na Prefeitura Municipal de Francisco Santos/PI, à Praça Licínio Pereira, nº 24, Bairro Centro, CEP 64.645-000, Francisco Santos –PI, na data prevista neste Termo de Referência.

4.7.9. Para a habilitação exigir-se-á dos interessados, as documentações relativas à habilitação jurídica (artigo 66); qualificação técnica (artigo 67); habilitação fiscal, social e trabalhista (artigo 68); habilitação econômico-financeira trabalhista (artigo 69); conforme artigos da [Lei Federal nº 14.133/2021](#).

4.8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

- 4.8.1. Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuados.
 - 4.8.2. Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato.
 - 4.8.3. Designar um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do presente Contrato, que deverá anotar em registro próprio, todas as ocorrências verificadas.
 - 4.8.4. Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos fornecimentos, diligenciando nos casos que exigem providências preventivas e corretivas.
- 4.9. Tendo em vista que a natureza do objeto não exige maior especialidade do fornecedor, o Tribunal de Contas da União entende que os requisitos de habilitação podem ser os mínimos possíveis, conforme decisões abaixo:

4.9.1. No presente caso, a modalidade de licitação é o pregão. De acordo com o Decreto no 3.555/2000, art. 13, as exigências de habilitação devem seguir o disposto na Lei nº 8.666/1993, ou seja, os requisitos devem obedecer, exclusivamente, ao disposto no art. 27 e seguintes da Lei de Licitações. De acordo com Marçal Justen Filho [Pregão: (Comentários à legislação do pregão comum e eletrônico). 3a Edição ver. e atual. De acordo com a Lei Federal nº 10.520/2002 - São Paulo: Dialética, 2004. Págs. 35, 74 e 91-95.], o pregão, por tratar-se de aquisições de bens e serviços comuns, pressupõe uma necessária simplificação decorrente da ausência de especificidade do objeto licitado, devendo, como regra, ser desnecessária a qualificação técnica para aquisição desses bens e serviços. Neste sentido, o autor lembra que “restringir o cabimento do pregão ao fornecimento de bens e serviços comuns significa, em última análise, reconhecer a desnecessidade de requisitos de habilitação mais severos. Ou seja, não foi casual a reserva do pregão apenas para bens e serviços comuns. Como esses bens estão disponíveis no mercado, segundo tendências padronizadas, presume-se não apenas a desnecessidade de maior investigação acerca do objeto. Também se pode presumir que objetos comuns não demandam maior especialidade do fornecedor. Logo, os requisitos de habilitação podem ser os mínimos possíveis.” (Acórdão TCU nº 1729/2008 – Plenário). É inconstitucional e ilegal o estabelecimento de exigências que restrinjam o caráter competitivo dos certames. (Acórdão TCU nº 539/2007 - Plenário). As exigências editalícias devem limitar-se ao mínimo necessário para o cumprimento do objeto licitado, de modo a evitar a restrição ao caráter competitivo do certame. (Acórdão TCU nº 110/2007 - Plenário).

4.10. Requisitos Obrigacionais:

- 4.10.1. Efetuar o fornecimento em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do edital e da proposta.
- 4.10.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- 4.10.3. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 01 (uma) hora os produtos fora das especificações e/ou condições de consumo humano.
- 4.10.4. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da licitação.
- 4.10.5. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 01 (uma) hora que antecede o horário previsto para entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.
- 4.10.6. Substituir o cardápio, às suas expensas, sob pena de aplicação de sanções cabíveis, quando este for recusado pelo responsável pelo recebimento, por ter sido entregue em desacordo

com as especificações do Termo de Referência e com o cardápio autorizado, ou que apresente vícios de qualidade, peso inferior, validade ou má aceitação.

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

4.10.8. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou no contrato.

4.10.9. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

4.10.10. Arcar com quaisquer benefícios aos seus empregados, mantendo-os identificados e uniformizados quando da execução do fornecimento, substituindo imediatamente aquele que for considerado inconveniente à boa ordem e normas do Órgão, justificadamente.

4.10.11. Cumprir rigorosamente as leis, instruções, normas e demais legislações sanitárias federais e estaduais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos, segundo a legislação vigente.

4.10.12. Apresentar juntamente à fatura os documentos que comprovem a situação de habilitação.

5. CLASSIFICAÇÃO COMO SERVIÇOS COMUNS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

5.1. Em cumprimento ao dever de licitar previsto no [art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal](#), a contratação deverá adotar a modalidade PREGÃO, considerando que se trata de serviços comuns, definidos como aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais no mercado.

5.2. O objeto desta contratação a ser contratado enquadram-se como comuns, nos termos no [inciso XIII do art. 6º e no caput do art. 2 da Lei nº 14.133/2021](#)

5.3. Portanto, os atos administrativos pertinentes a licitação, a Ata de Registro de Preços e as eventuais contratações posteriores reger-se-ão pelas normas e princípios contidos na seguinte legislação aplicável:

- a) [Constituição da República Federativa do Brasil de 1988](#);
- b) [Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril 2021](#), bem como suas alterações posteriores;
- c) [Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro 2006](#), e suas alterações;
- d) [Decreto Municipal nº 019, de 22 de dezembro de 2023](#), que regulamenta a modalidade Pregão Eletrônico;
- e) [Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023](#), que regulamenta os [art. 82 a art. 86 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), para dispor sobre o sistema de registro de preços para a contratação de bens e serviços, inclusive obras e serviços de engenharia, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.
- f) [Decreto Estadual nº 21.938, de 28 de março de 2023](#), regulamenta os arts. 82 a 86 da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), para dispor sobre o procedimento auxiliar do Sistema de Registro de Preços, para a contratação de bens e serviços, inclusive de obras e serviços de engenharia, no âmbito do Poder Executivo Estadual, e dá outras providências;
- f) Edital do Pregão Eletrônico e seus anexos;
- g) demais normas regulamentares aplicáveis a matéria;

h) subsidiariamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, em especial a [Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990](#) (Código de Defesa do Consumidor).

6. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL (arts. 6º, XXIII, alínea “e” e 40, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).

6.1. O prazo para fornecimento das refeições lanches é de 05 (cinco) dias, contados da assinatura do contrato ou a partir da ordem de serviços, em remessa parcelada e continua, conforme necessidade do órgão requisitante.

6.2. As refeições lanches serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

6.3. As refeições lanches poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste 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.

6.4. As refeições lanches serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.4.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

6.4.2. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato. O fornecedor também deverá emitir nota comum de recebimento de mercadoria e entregar uma via na Secretária Municipal de Governo e Administração Geral para conferência.

6.5. Os bens deverão ser entregues no endereço definido no pedido e autorização de fornecimento, limitando-se a área do município de Francisco Santos/PI. O horário de entrega será nos horários de expediente do órgão contratante, entre 07h às 13h, de segunda a sexta-feira, exceto feriados inclusive municipais.

6.6. Os bens serão recebidos provisoriamente pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.6. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.7. Na hipótese da verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço ou fornecimento nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

6. ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA CONTRATUAL EXIGIDA E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133/2021)

6.1. Não haverá exigência de garantia contratual.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “f”, da Lei nº 14.133/21)

7.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da [Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial ([Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput](#)).

7.2. 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 ([Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º](#)).

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

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

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

7.4. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados ([Lei nº 14.133/2021, art. 119](#)).

7.5. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante ([Lei nº 14.133/2021, art. 120](#)).

7.6. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato ([Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput](#)).

7.6.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato ([Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º](#)).

7.7. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim ([IN 5/2017, art. 44, §2º](#)).

7.8. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato ([IN 5/2017, art. 44, §1º](#)).

7.9. Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘h’, da Lei nº 14.133/2021)

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

8.1.1. 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 ITEM.

8.2. Exigências de habilitação:

8.2.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

8.3. Habilitação jurídica:

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

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

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

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

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

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

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

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

8.3.9. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).

8.3.10. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 \(arts. 17 a 19 e 165\)](#).

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

8.4. Habilitação fiscal, social e trabalhista:

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

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

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

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

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

8.4.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e/ou Municipal (conforme o caso) do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

8.4.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.5 Qualificação Técnica:

8.5.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

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

8.6 Qualificação Econômico-Financeira:

8.6.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor – ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

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

8.6.3. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

8.6.4. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo}}{\text{Prazo Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

8.6.5. As empresas, que apresentarem qualquer dos índices acima, resultado inferior ou igual a 1 (um), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

9. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA PARA A DESPESA

9.1. Os recursos financeiros para cobertura das despesas decorrentes das futuras contratações do objeto contratado serão custeados com recursos do Tesouro Municipal.

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

10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

10.1. Recebimento do Objeto:

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

10.1.2. 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.

10.1.3. 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.

10.1.4. 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.

10.1.5. 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 no que for pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

10.1.6. 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.

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

10.2. Liquidação

10.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção.

10.2.2. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

10.2.3. 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:

- 10.2.3.1. o prazo de validade;
- 10.2.3.2. a data da emissão;
- 10.2.3.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 10.2.3.4. período respectivo de execução do contrato;
- 10.2.3.5. o valor a pagar; e
- 10.2.3.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

10.3. 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;

10.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

10.5. A Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

10.6. Constatando-se, 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.

10.7. 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.

10.8. 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.

10.9. 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.

10.10. Prazo de pagamento

10.10.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

10.10.2. 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 IGP-M de correção monetária.

10.11. Forma de pagamento

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

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

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

10.12.4. 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.

10.12.5. 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.

11. MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO

11.1. Para a eventual aquisição, será atendida através da modalidade Pregão Eletrônico. A escolha dessa modalidade é justificada pela [Lei Federal nº 14.133/21](#) e [Decreto Municipal nº 019/2023](#), que institui a modalidade Pregão para aquisição de bens e serviços comuns e ainda, pelo estabelecido no instrumento convocatório que norteará o referido certame.

11.2. A escolha desta modalidade de contratação poderá representar uma economia satisfatória para o Município, ao proporcionar a ampla concorrência de licitantes em todo o Brasil.

12. DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1. A CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de qualquer responsabilidade da CONTRATADA a outrem, não se admitindo a subcontratação.

13. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

13.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

14. DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO CONTRATO

14.1. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o [art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021](#);

14.2. Fica designada a servidora **Marinalva Ana de Jesus Carvalho**, CPF nº 451.267.123-49, e-mail: gal.anajeses@hotmail.com, telefone (89) 98114-8719 e Matrícula nº 00010519, como a “gestora titular do presente Contrato”, a qual acompanhará a execução do fornecimento;

14.3. Fica designado o servidor Ramon Carlos de Sousa, CPF nº 041.817.443-10, e-mail: ramon.carlos18@hotmail.com, telefone: (89) 98143-8742 e matrícula nº 000649, como o “gestor suplente do presente Contrato”, a qual acompanhará a execução do fornecimento na impossibilidade da titular;

14.4. Fica designada a servidora **Marília Maria Santos Silva Lima**, SSP/PI, CPF nº 018.211.233-01, e-mail: marilha_2014@hotmail.com, telefone: (89) 98109-8075, matrícula nº 000494, como a “fiscal titular do presente Contrato”, a qual acompanhará a execução do fornecimento;

14.5. Fica designada a servidora Graciene Maria Rodrigues Silva, portadora do RG Nº 2.450.365 SSP/PI, CPF nº 010.161.573-63. E-mail: gracienerodriguesane@hotmail.com, telefone (89) 98108-

5594, matrícula nº 000162, como a “fiscal suplente do presente Contrato”, a qual acompanhará a execução do fornecimento na impossibilidade da titular;

14.6. Autoridade imediata: Lívia Rodrigues dos Santos Carvalho.

15. DO REAJUSTE

15.1. O preço contratado é fixo e irreajustável, pelo período de 12 (doze) meses na forma do [parágrafo 1º do artigo 28 da Lei nº 9.069/95](#).

16. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

16.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

17.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

17.1.1. Der causa à inexecução parcial do contrato;

17.1.2. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

17.1.3. Der causa à inexecução total do contrato;

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

17.1.5. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

17.1.6. Praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

17.1.8. Praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

17.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

17.2.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

17.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos itens “17.1.2.”, “17.1.3.” e “17.1.4.” do subitem acima deste TR, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

17.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos itens “17.1.5.”, “17.1.6.”, “17.1.7.” e “17.1.8.” do subitem acima deste Contrato, bem como nos itens “17.1.2.”, “17.1.3.” e “17.1.4.”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

17.2.4. Multa:

17.2.4.1. Moratória de% (..... por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de (.....) dias;

17.2.5. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

17.2.5.1 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

17.2.5.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

17.2.5.3. 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 ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

17.2.5.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de XX (XXXX) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

17.3. 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.

17.4. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

17.4.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

17.4.2. As peculiaridades do caso concreto;

17.4.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

17.4.4. Os danos que dela provierem para o Contratante;

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

17.5. 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 ([art. 159](#)).

17.6. A personalidade jurídica da Contratada poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato 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 ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

17.7. A 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. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

17.8. 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 14.133/21](#).

17.9. 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](#).

18. DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

18.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

19. DAS ALTERAÇÕES

19.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina [dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

19.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

19.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês ([art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

19.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

20. DA VIGÊNCIA DA ATA, DO CONTATO E DO REAJUSTE

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

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

20.3. 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.

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

20.5. 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.

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

20.7. Na hipótese do 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.

20.8. 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.

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

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

20.9.2. Mantiverem sua proposta original.

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

20.11. A vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data da sua assinatura;

20.12. 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:

20.12.1. 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](#);

20.12.2. 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; ou

20.12.3. 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 o impossibilite de cumprir o compromisso.

21. DO ÓRGÃO GERENCIADOR:

21.1. O Órgão Gerenciador do Registro de Preços será o órgão gerenciador será o Município de Francisco Santos/PI, situada à Praça Licínio Pereira, nº 24, Bairro Centro, Francisco Santos/PI, CEP: 64.645-000, telefone (89) 98100-9569;

21.2. Os atos de gerenciamento serão praticados pela Comissão de Licitação do MFS/PI;

21.3. Compete ao Órgão Gerenciador:

21.3.1. Observar para que, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, sejam mantidas, por parte do fornecedor beneficiário, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a compatibilidade com as obrigações assumidas;

21.3.2. Realizar periodicamente pesquisa de mercado para comprovação da vantajosidade dos preços registrados;

21.3.3. Autorizar a adesão de órgão ou entidade de outra esfera de governo à Ata de Registro de Preços.

21.4. Desde que devidamente justificada a vantagem, a Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência expressa da Prefeitura Municipal de Francisco Santos/PI – Órgão Gerenciador;

21.5. As aquisições ou contratações adicionais decorrentes da adesão à Ata de Registro de Preços não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100% (cem por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador;

21.6. O quantitativo decorrente das adesões à Ata de Registro de Preços não poderá exceder, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de preços para o órgão gerenciador; e

21.7. Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações com ele assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

22. DA PUBLICAÇÃO

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

23. DA PESQUISA DE PREÇOS:

23.1. A pesquisa de preço contida nos orçamentos deste Termo de Referência foi realizada no Painele de Preços Públicos do Tribunal de Contas do Estado do Piauí no endereço eletrônico <https://sistemas.tce.pi.gov.br/painel-preco/#/form> e painel de Preços do governo Federal no endereço eletrônico <https://paineldeprescos.planejamento.gov.br/analise-materiais>.

23.2. O Valor total estimado para a contratação alcançado é de **R\$ 554.924,34 (quinhentos e cinquenta e quatro mil, novecentos e vinte e quatro reais e trinta e quatro centavos)**.

23.3. No valor acima proposto estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, seguros, fretes, transportes e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto

24. FORO (art. 92, §1º):

24.1. Fica eleito o Foro da comarca de Picos – PI, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

Francisco Santos – PI, 23 de janeiro de 2026.

LIVIA RODRIGUES DOS SANTOS
Assinado de forma digital por LIVIA RODRIGUES DOS SANTOS
CARVALHO:90393872300
Dados: 2026.01.23 15:27:56 -03'00'
LÍVIA RODRIGUES DOS SANTOS CARVALHO
Secretária Municipal de Governo e Administração Geral
903.938.723-00 – Matrícula: 000082

Aprovo o presente Termo de Referência na forma da Lei.

JOSE EDSON DE CARVALHO:28678524391
Assinado de forma digital por JOSE EDSON DE CARVALHO:28678524391
Dados: 2026.01.23 15:37:48 -03'00'
JOSÉ EDSON DE CARVALHO
Prefeito Municipal de Francisco Santos/PI