TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Constitui objeto deste documento a contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios e bens descartáveis, a serem entregues POR DEMANDA nas dependências do Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado do Piauí (CRMV-PI), nos termos da tabela abaixo e em condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	VALOR UNITÁRIO	RECORRÊNCIA	QUANT.	QUANT. ANUAL	ESTIMATIVA MENSAL	ESTIMATIVA ANUAL
1	Café torrado 250g	R$ 21,78	Mês	10	120	R$ 217,80	R$ 2.613,60
2	Açúcar cristal 1kg	R$ 6,24	Mês	3	36	R$ 18,72	R$ 224,64
3	Adoçante dietético líquido 200 ml	R$ 7,87	Mês	2	24	R$ 15,74	R$ 188,88
4	Chá de camomila (caixa com 15 sachês)	R$ 13,33	Mês	1	12	R$ 13,33	R$ 159,96
5	Chá de erva doce (caixa com 15 sachês)	R$ 9,43	Mês	1	12	R$ 9,43	R$ 113,16
6	Chá de cidreira (caixa com 15 sachês)	R$ 8,32	Mês	1	12	R$ 8,32	R$ 99,84
7	Chá de hortelã (caixa com 15 sachês)	R$ 8,32	Mês	2	24	R$ 16,64	R$ 199,68
8	Biscoito do tipo cream crack (pacote 360G)	R$ 7,87	Mês	3	36	R$ 23,61	R$ 283,32
9	Biscoito do tipo rosquinha sabor leite (pacote 360G)	R$ 8,45	Mês	3	36	R$ 25,35	R$ 304,20
10	Biscoito do tipo rosquinha sabor coco (pacote 360G)	R$ 8,45	Mês	3	36	R$ 25,35	R$ 304,20
11	Biscoito do tipo rosquinha sabor chocolate (pacote 360G)	R$ 8,45	Mês	3	36	R$ 25,35	R$ 304,20
12	Manteiga 500g	R$ 23,08	Trimestre	1	4	R$ 23,08	R$ 92,32
13	Leite em pó 400g	R$ 27,69	Mês	2	24	R$ 55,38	R$ 664,56
14	Copo descartável 50 ml (pacote 100 unidades)	R$ 4,88	Mês	2	24	R$ 9,76	R$ 117,12
15	Copo descartável 200 ml (pacote 100 unidades)	R$ 7,80	Mês	4	48	R$ 31,20	R$ 374,40
16	Copo descartável 300 ml (pacote 100 unidades)	R$ 14,82	Mês	1	12	R$ 14,82	R$ 177,84
17	Água mineral garrafa de 500 ml	R$ 25,68	Mês	3	36	R$ 77,04	R$ 924,48

	(sem gás)						
18	Água mineral garrafa de 500 ml (com gás)	R$ 29,25	Mês	2	24	R$ 58,50	R$ 702,00
19	Água mineral copo 200ml (sem gás)	R$ 66,95	Trimestre	1	4	R$ 66,95	R$ 267,80
20	Colher descartável (pacote 100 unidades)	R$ 6,37	Mês	2	24	R$ 12,74	R$ 152,88
21	Mexedor descartável (pacote 100 unidades)	R$ 7,15	Mês	1	12	R$ 7,15	R$ 85,80
22	Prato descartável raso (pacote 10 unidades)	R$ 5,10	Mês	5	60	R$ 25,50	R$ 306,00
23	Prato descartável fundo (pacote 10 unidades)	R$ 5,20	Mês	5	60	R$ 26,00	R$ 312,00
24	Guardanapo (pacote 100 unidades)	R$ 4,42	Mês	6	72	R$ 26,52	R$ 318,24
25	Polpa de fruta sabor maracujá	R$ 17,88	Mês	2	24	R$ 35,76	R$ 429,12
26	Polpa de fruta sabor caju	R$ 6,11	Mês	2	24	R$ 12,22	R$ 146,64
27	Polpa de fruta sabor acerola	R$ 7,02	Mês	2	24	R$ 14,04	R$ 168,48
28	Polpa de fruta sabor tamarindo	R$ 6,05	Mês	2	24	R$ 12,10	R$ 145,20
29	Polpa de fruta sabor abacaxi	R$ 8,65	Mês	2	24	R$ 17,30	R$ 207,60
30	Cajuína 500 ml	R$ 9,95	Mês	6	72	R$ 59,70	R$ 716,40
VALOR ESTIMADO TOTAL MENSAL						**R$ 985,40**	
VALOR ESTIMADO TOTAL ANUAL (12 MESES)						**R$ 11.104,56**	

1.1.1. A contratação será por item e/ou por lotes conforme justificativa abaixo:

1.1.1.1. Os itens relativos aos gêneros alimentícios e bens descartáveis a serem entregues POR DEMANDA foram agrupados em 6 (seis) lotes, com adjudicação por MENOR PREÇO GLOBAL, em razão da natureza do serviço oferecido pelo mercado, considerando tanto aspectos administrativos e técnicos quanto financeiros.

1.1.1.1.1. Entende-se que a adjudicação por menor preço global proporcionará vantagens de natureza logística e econômica para a Administração, uma vez que a gestão de poucos contratos desonera o trabalho da Administração e traz celeridade processual à contratação, além de maior atratividade do certame às empresas por conta da possibilidade de maior ganho e, em consequência, aumento dos participantes gerando maior competitividade e economia de escala.

1.1.1.1.2. A execução e a fiscalização dos serviços prestados por seis fornecedores trazem, ainda, benefícios operacionais, pois evita problemas relativos a conflitos de obrigações e perda de garantia dos serviços prestados decorrentes da intervenção de diferentes empresas e de terceiros não autorizados.

1.1.1.2. Desta forma, os itens do certame foram divididos e agrupados para manter um equilíbrio financeiro conforme a tabela abaixo:

GRUPO	ITEM	CUSTO ANUAL	TOTAL DO GRUPO
Lote 1	Café torrado 250g	R$ 2.613,60	R$ 2.613,60
Lote 2	Água mineral garrafa de 500 ml (sem gás)	R$ 924,48	R$ 1.709,40
	Biscoito do tipo rosquinha sabor coco (pacote 360G)	R$ 304,20	
	Polpa de fruta sabor abacaxi	R$ 207,60	
	Chá de camomila (caixa com 15 sachês)	R$ 159,96	
	Chá de erva doce (caixa com 15 sachês)	R$ 113,16	
Lote 3	Cajuína 500 ml	R$ 716,40	R$ 1.718,04
	Prato descartável raso (pacote 10 unidades)	R$ 306,00	
	Água mineral copo 200ml (sem gás)	R$ 267,80	
	Adoçante dietético líquido 200 ml	R$ 188,88	
	Polpa de fruta sabor caju	R$ 146,64	
	Manteiga 500g	R$ 92,32	

Lote 4	Água mineral garrafa de 500 ml (com gás)	R$ 702,00	R$ 1.713,84
	Prato descartável fundo (pacote 10 unidades)	R$ 312,00	
	Biscoito do tipo cream crack (pacote 360G)	R$ 283,32	
	Copo descartável 300 ml (pacote 100 unidades)	R$ 177,84	
	Colher descartável (pacote 100 unidades)	R$ 152,88	
	Mexedor descartável (pacote 100 unidades)	R$ 85,80	
Lote 5	Leite em pó 400g	R$ 664,56	R$ 1.631,88
	Guardanapo (pacote 100 unidades)	R$ 318,24	
	Biscoito do tipo rosquinha sabor chocolate (pacote 360G)	R$ 304,20	
	Chá de hortelã (caixa com 15 sachês)	R$ 199,68	
	Polpa de fruta sabor tamarindo	R$ 145,20	
Lote 6	Polpa de fruta sabor maracujá	R$ 429,12	R$ 1.717,80
	Copo descartável 200 ml (pacote 100 unidades)	R$ 374,40	
	Biscoito do tipo rosquinha sabor leite (pacote 360G)	R$ 304,20	
	Açúcar cristal 1kg	R$ 224,64	
	Polpa de fruta sabor acerola	R$ 168,48	
	Copo descartável 50 ml (pacote 100 unidades)	R$ 117,12	
	Chá de cidreira (caixa com 15 sachês)	R$ 99,84	

1.1.1.2.1. Havendo mais de item ou lote faculta-se ao fornecedor a participação em quantos forem de seu interesse. Entretanto, optando-se por participar de um lote, deve o fornecedor enviar proposta para todos os itens que o compõem.

1.1.1.3. As especificações dos serviços/aquisição estão detalhadas no subitem 4 deste Termo de Referência.

a) Havendo divergência entre o descrito no CATMAT/CATSER e o informado na especificação complementar, vale o informado na especificação suplementar, subitem 4 deste Termo de Referência.

1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, porquanto se enquadram na definição prevista no inciso XIII, artigo 6º da Lei 14.133/2021 e também enquadrado como continuado, na forma do inciso XV do artigo 6º da Lei 14.133/2021, pois a interrupção desses fornecimentos compromete a própria atividade-fim do órgão já que embora não sejam a atividade principal, são o suporte necessário para que ela ocorra.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 05 (cinco) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

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

1.4. O objeto da presente contratação deverá ser entregue CONFORME A DEMANDA na sede do Conselho Regional de Medicina Veterinária do Piauí, situado na Avenida Joaquim Ribeiro, 1830, Centro Sul, Teresina/PI, CEP 64019-025.

1.5. O custo estimado máximo da aquisição de gêneros alimentícios e bens descartáveis é de R$ 11.104,56 (onze mil, cento e quatro reais e cinquenta e seis centavos) conforme custos apostos na tabela acima.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

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

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudo Técnico Preliminar (ETP), apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. As especificações dos serviços/aquisição são as detalhadas abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	ESPECIFICAÇÃO
		Tipo: Café torrado e moído, produzido com grãos selecionados, predominantemente da variedade Arábica. **Embalagem**: Pacote a vácuo, que assegura a preservação do aroma, sabor e frescor do produto. **Peso**: 250 gramas por embalagem. **Composição**: 100% café, sem adição de açúcar ou outros ingredientes. Não contém glúten. **Validade**: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação. **Condições de Armazenamento**: Armazenar em local seco, fresco e protegido da luz. Após aberto, conservar em recipiente hermético, preferencialmente sob refrigeração, para manter as propriedades por

1	Café torrado 250g	até 30 (trinta) dias. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando grãos de procedência controlada. **Certificações e Conformidade**: Deve ter selo de pureza ABIC (Associação Brasileira da Indústria do Café) e atender às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA). **Finalidade**: Destinado ao consumo em ambientes institucionais, escritórios ou refeitórios, sendo adequado para máquinas de café coado ou preparo manual, proporcionando uma bebida de alta qualidade e aceitação.
2	Açúcar cristal 1kg	**Tipo**: Açúcar refinado granulado, produzido a partir de cana-de-açúcar, com grânulos uniformes e textura solta. **Embalagem**: Pacote plástico ou de papel reforçado, selado, que garante proteção contra umidade e contaminações externas, mantendo a integridade do produto. **Peso**: 1 kg por embalagem. **Composição**: 100% açúcar refinado (sacarose), sem aditivos ou conservantes. Não contém glúten. **Validade**: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, conforme indicado na embalagem. **Condições de Armazenamento**: Armazenar em local seco, fresco e protegido da luz, em embalagem bem fechada para evitar umidade e formação de grumos. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando matéria-prima de procedência controlada. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com garantia de pureza e ausência de contaminantes. **Finalidade**: Destinado ao consumo em ambientes institucionais, refeitórios, cozinhas industriais ou escritórios, sendo adequado para adoçar bebidas, preparar alimentos ou para uso em máquinas de café.
3	Adoçante dietético líquido 200 ml	**Tipo**: Adoçante dietético líquido, zero calorias, formulado para substituir o açúcar em dietas com restrição calórica ou para pessoas com diabetes. **Embalagem**: Frasco plástico com tampa dosadora (tipo conta-gotas ou bico aplicador), que garante precisão na dosagem, higiene e proteção contra contaminações externas. **Volume**: 200 ml por embalagem. **Composição**: Contém edulcorantes artificiais ou naturais (como sucralose, aspartame, sacarina sódica ou estévia, conforme especificação do fabricante), água, conservantes e estabilizantes permitidos. Não contém açúcar, glúten ou calorias. **Validade**: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, conforme indicado na embalagem. **Condições de Armazenamento**: Armazenar em local seco, fresco e protegido da luz. Após aberto, manter o frasco bem fechado e, preferencialmente, em temperatura ambiente ou refrigerada. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando ingredientes de procedência controlada e aprovados para consumo. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com garantia de adequação para dietas especiais, incluindo restrições ao açúcar. **Finalidade**: Destinado ao consumo em ambientes institucionais, refeitórios, escritórios ou cozinhas industriais, sendo ideal para atender públicos com restrições alimentares, como diabéticos ou pessoas em dietas de controle calórico, em bebidas e preparações culinárias.
4	Chá de camomila (caixa com 15 sachês)	**Tipo**: Chá de camomila, produzido com capítulos florais de camomila (*Matricaria recutita L.*) selecionados, 100% natural. **Embalagem**: Caixa contendo 15 (quinze) sachês individuais, embalados separadamente para garantir higiene, praticidade e preservação do aroma e frescor. **Peso**: 10 gramas por embalagem (15 sachês individuais, aproximadamente 0,67 gramas por sachê). **Composição**: 100% camomila desidratada, sem aditivos, conservantes ou açúcar. Pode conter glúten devido a possível contaminação cruzada com trigo, centeio, cevada ou aveia. **Validade**: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, conforme indicado na embalagem. **Condições de Armazenamento**: Armazenar em local seco, fresco e protegido da luz para preservar o aroma e as propriedades da camomila. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando ingredientes de procedência controlada. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA). **Finalidade**: Destinado ao consumo em ambientes institucionais, escritórios ou refeitórios, sendo ideal para oferecer uma bebida calmante e saudável, adequada para consumo quente ou gelado, em momentos de relaxamento ou para auxiliar na digestão.
		Tipo: Chá de erva-doce, produzido com sementes de erva-doce (*Pimpinella anisum L.*) selecionadas, 100% natural. **Embalagem**: Caixa contendo 15 (quinze) sachês individuais, embalados separadamente para garantir higiene, praticidade e preservação do aroma e frescor. **Peso**: 30 gramas por embalagem (15 sachês individuais, aproximadamente 2 gramas por sachê).

5	Chá de erva doce (caixa com 15 sachês)	**Composição**: 100% sementes de erva-doce desidratadas, sem aditivos, conservantes ou açúcar. Pode conter glúten devido a possível contaminação cruzada com trigo, centeio, cevada ou aveia. **Validade**: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, conforme indicado na embalagem. **Condições de Armazenamento**: Armazenar em local seco, fresco e protegido da luz para preservar o aroma e as propriedades da erva-doce. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando ingredientes de procedência controlada. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA). **Finalidade**: Destinado ao consumo em ambientes institucionais, escritórios ou refeitórios, sendo ideal para oferecer uma bebida reconfortante e digestiva, adequada para consumo quente ou gelado, em momentos de pausa ou para auxiliar na digestão.
6	Chá de cidreira (caixa com 15 sachês)	**Tipo**: Chá de capim-cidreira, produzido com folhas de capim-cidreira (*Cymbopogon citratus*) selecionadas, 100% natural. **Embalagem**: Caixa contendo 15 (quinze) sachês individuais, embalados separadamente para garantir higiene, praticidade e preservação do aroma e frescor. **Peso**: 10 gramas por embalagem (15 sachês individuais, aproximadamente 0,67 gramas por sachê). **Composição**: 100% folhas de capim-cidreira desidratadas, sem aditivos, conservantes ou açúcar. Pode conter glúten devido a possível contaminação cruzada com trigo, centeio, cevada ou aveia. **Validade**: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, conforme indicado na embalagem. **Condições de Armazenamento**: Armazenar em local seco, fresco e protegido da luz para preservar o aroma e as propriedades do capim-cidreira. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando ingredientes de procedência controlada. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA). **Finalidade**: Destinado ao consumo em ambientes institucionais, escritórios ou refeitórios, sendo ideal para oferecer uma bebida calmante e refrescante, adequada para consumo quente ou gelado, em momentos de pausa ou para auxiliar na digestão e bem-estar.
7	Chá de hortelã (caixa com 15 sachês)	**Tipo**: Chá de hortelã, produzido com folhas de hortelã (*Mentha sp.*) selecionadas, 100% natural. **Embalagem**: Caixa contendo 15 (quinze) sachês individuais, embalados separadamente para garantir higiene, praticidade e preservação do aroma e frescor. **Peso**: 15 gramas por embalagem (15 sachês individuais, aproximadamente 1 grama por sachê). **Composição**: 100% folhas de hortelã desidratadas, sem aditivos, conservantes ou açúcar. Pode conter glúten devido a possível contaminação cruzada com trigo, centeio, cevada ou aveia. **Validade**: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, conforme indicado na embalagem. **Condições de Armazenamento**: Armazenar em local seco, fresco e protegido da luz para preservar o aroma e as propriedades da hortelã. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando ingredientes de procedência controlada. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA). **Finalidade**: Destinado ao consumo em ambientes institucionais, escritórios ou refeitórios, sendo ideal para oferecer uma bebida refrescante e digestiva, adequada para consumo quente ou gelado, em momentos de pausa ou para promover bem-estar.
8	Biscoito do tipo cream crack (pacote 360G)	**Tipo**: Biscoito salgado tipo cream cracker, crocante, com textura leve e superfície perfurada, ideal para consumo puro, com acompanhamentos (como patês, geleias ou queijos) ou em lanches. **Embalagem**: Pacote plástico ou laminado, selado, que garante proteção contra umidade e mantém a crocância do produto. Pode conter divisórias internas para facilitar o consumo e armazenamento. **Peso**: 360 gramas por embalagem. **Composição**: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermento químico, melhoradores de farinha e outros ingredientes permitidos. Contém glúten. Pode conter traços de leite, soja ou outros alergênicos, conforme indicado na embalagem. **Validade**: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, conforme indicado na embalagem. **Condições de Armazenamento**: Armazenar em local seco, fresco e protegido da luz. Após aberto, manter o pacote bem fechado ou transferir para recipiente hermético para preservar a crocância. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando ingredientes de procedência controlada. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com garantia de ausência de contaminantes e conformidade com informações nutricionais declaradas. **Finalidade**: Destinado ao consumo em ambientes institucionais, refeitórios, escritórios ou eventos, sendo ideal para *coffee breaks*, lanches rápidos ou como complemento em refeições, atendendo a diferentes finalidades.
		Tipo: Biscoito doce tipo rosca de leite, com textura crocante e formato anelar, ideal para consumo puro,

9	Biscoito do tipo rosquinha sabor leite (pacote 360G)	acompanhado de bebidas (como café, chá ou leite) ou em lanches. **Embalagem**: Pacote plástico ou laminado, selado, que garante proteção contra umidade e mantém a crocância do produto. Pode conter divisórias internas ou embalagens internas para facilitar o consumo e armazenamento. **Peso**: 300 gramas por embalagem. **Composição**: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, fermento químico, aromatizantes e outros ingredientes permitidos. Contém glúten e leite. Pode conter traços de soja, ovos ou outros alergênicos, conforme indicado na embalagem. **Validade**: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, conforme indicado na embalagem. **Condições de Armazenamento**: Armazenar em local seco, fresco e protegido da luz. Após aberto, manter o pacote bem fechado ou transferir para recipiente hermético para preservar a crocância. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando ingredientes de procedência controlada. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com garantia de ausência de contaminantes e conformidade com informações nutricionais declaradas. **Finalidade**: Destinado ao consumo em ambientes institucionais, refeitórios, escritórios ou eventos, sendo ideal para *coffee breaks*, lanches ou como complemento em refeições, atendendo a diferentes preferências de sabor.
10	Biscoito do tipo rosquinha sabor coco (pacote 360G)	**Tipo**: Biscoito doce tipo rosca de coco, com textura crocante e formato anelar, ideal para consumo puro, acompanhado de bebidas (como café, chá ou leite) ou em lanches. **Embalagem**: Pacote plástico ou laminado, selado, que garante proteção contra umidade e mantém a crocância do produto. Pode conter divisórias internas ou embalagens internas para facilitar o consumo e armazenamento. **Peso**: 300 gramas por embalagem. **Composição**: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, coco ralado, sal, fermento químico, aromatizantes e outros ingredientes permitidos. Contém glúten. Pode conter traços de leite, soja, ovos ou outros alergênicos, conforme indicado na embalagem. **Validade**: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, conforme indicado na embalagem. **Condições de Armazenamento**: Armazenar em local seco, fresco e protegido da luz. Após aberto, manter o pacote bem fechado ou transferir para recipiente hermético para preservar a crocância. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando ingredientes de procedência controlada. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com garantia de ausência de contaminantes e conformidade com informações nutricionais declaradas. **Finalidade**: Destinado ao consumo em ambientes institucionais, refeitórios, escritórios ou eventos, sendo ideal para *coffee breaks*, lanches ou como complemento em refeições, atendendo a diferentes preferências de sabor.
11	Biscoito do tipo rosquinha sabor chocolate (pacote 360G)	**Tipo**: Biscoito doce tipo rosquinha sabor chocolate, com textura crocante e formato anelar, ideal para consumo puro, acompanhado de bebidas (como café, chá ou leite) ou em lanches. **Embalagem**: Pacote plástico ou laminado, selado, que garante proteção contra umidade e mantém a crocância do produto. Pode conter divisórias internas ou embalagens internas para facilitar o consumo e armazenamento. **Peso**: 300 gramas por embalagem. **Composição**: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, sal, fermento químico, aromatizantes e outros ingredientes permitidos. Contém glúten. Pode conter traços de leite, soja, ovos ou outros alergênicos, conforme indicado na embalagem. **Validade**: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, conforme indicado na embalagem. **Condições de Armazenamento**: Armazenar em local seco, fresco e protegido da luz. Após aberto, manter o pacote bem fechado ou transferir para recipiente hermético para preservar a crocância. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando ingredientes de procedência controlada. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com garantia de ausência de contaminantes e conformidade com informações nutricionais declaradas. **Finalidade**: Destinado ao consumo em ambientes institucionais, refeitórios, escritórios ou eventos, sendo ideal para *coffee breaks*, lanches ou como complemento em refeições, atendendo a diferentes preferências de sabor, especialmente para apreciadores de chocolate.
		Tipo: Margarina cremosa com sal, elaborada a partir de óleos vegetais, com textura macia e espalhável, ideal para uso em pães, torradas, preparações culinárias ou como ingrediente em receitas. **Embalagem**: Pote plástico ou embalagem laminada com tampa selada, que garante proteção contra contaminações externas, facilita o armazenamento e mantém a qualidade do produto. **Peso**: 500 gramas por embalagem.

12	Manteiga 500g	**Composição**: Óleos vegetais (como soja, palma ou girassol), água, sal, emulsificantes, conservantes, aromatizantes, corantes naturais (como betacaroteno) e vitaminas (como A e D, se enriquecida). Contém glúten ou derivados de soja, conforme indicado na embalagem. Pode conter traços de leite ou outros alergênicos. **Validade**: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, conforme indicado na embalagem, quando armazenado em condições adequadas. **Condições de Armazenamento**: Armazenar em local refrigerado (entre 2°C e 8°C) para manter a consistência e qualidade. Após aberto, conservar em geladeira e consumir dentro do prazo indicado na embalagem. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando ingredientes de procedência controlada. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com garantia de ausência de contaminantes e conformidade com informações nutricionais declaradas. **Finalidade**: Destinado ao consumo em ambientes institucionais, refeitórios, cozinhas industriais ou escritórios, sendo ideal para lanches, *coffee breaks*, preparo de alimentos ou como acompanhamento em refeições.
13	Leite em pó 400g	**Tipo**: Leite em pó integral, obtido por desidratação de leite de vaca, com alto teor de gordura láctea, ideal para consumo direto (reconstituído com água), preparo de bebidas (como café, chocolate quente e vitaminas) ou uso em receitas culinárias. **Embalagem**: Lata metálica com tampa plástica ou pacote laminado selado, que garante proteção contra umidade, luz e contaminações externas, mantendo a qualidade e o frescor do produto. **Tipo**: Leite em pó integral, obtido por desidratação de leite de vaca, com alto teor de gordura láctea, ideal para consumo direto (reconstituído com água), preparo de bebidas (como café, chocolate quente e vitaminas) ou uso em receitas culinárias. **Composição**: Leite de vaca integral desidratado, com adição de vitaminas (como A e D, se enriquecido) e, eventualmente, emulsificantes (como lecitina de soja). Contém lactose e proteínas do leite. Não contém glúten, mas pode conter traços de alergênicos, conforme indicado na embalagem. **Validade**: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, conforme indicado na embalagem, quando armazenado em condições adequadas. **Condições de Armazenamento**: Armazenar em local seco, fresco e protegido da luz. Após aberto, manter a embalagem bem fechada ou transferir para recipiente hermético, preferencialmente em temperatura ambiente, para preservar a qualidade. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando leite de procedência controlada. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com garantia de ausência de contaminantes e conformidade com informações nutricionais declaradas. **Finalidade**: Destinado ao consumo em ambientes institucionais, refeitórios, cozinhas industriais ou escritórios, sendo ideal para preparo de bebidas, lanches, *coffee breaks* ou como ingrediente em preparações culinárias, atendendo a diversas necessidades alimentares.
14	Copo descartável 50 ml (pacote 100 unidades)	**Tipo**: Copo descartável, fabricado em polipropileno (PP) ou poliestireno (PS) de alta qualidade, destinado ao consumo de bebidas quentes ou frias, como café, chá, água ou sucos. **Quantidade**: Embalagem com 100 (cem) unidades. **Capacidade**: 50 ml por copo. **Cor**: Branco opaco, com acabamento uniforme e sem transparência. **Embalagem**: Pacote plástico selado ou envoltório retrátil, que garante higiene, proteção contra poeira e facilita o armazenamento e transporte. **Características Físicas**: Design cilíndrico ou levemente cônico, com borda reforçada para maior resistência e conforto ao beber. Superfície lisa, sem rebarbas ou imperfeições, garantindo segurança no uso. **Composição**: Plástico atóxico, livre de Bisfenol A (BPA) e outros compostos nocivos, adequado para contato com alimentos. Resistente a temperaturas de bebidas quentes (até 90°C) e frias, sem deformação ou vazamentos. **Validade**: Não aplicável (produto não perecível), mas deve ser armazenado adequadamente para manter a integridade. **Condições de Armazenamento**: Armazenar em local seco, fresco, protegido da luz solar direta e de fontes de calor, para evitar deformações ou alterações no material. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando materiais de procedência controlada. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com garantia de adequação para contato com alimentos e ausência de substâncias tóxicas. **Finalidade**: Destinado ao uso em ambientes institucionais, escritórios, refeitórios, eventos ou áreas de atendimento ao público, sendo ideal para servir pequenas porções de bebidas de forma prática, higiênica e descartável.

15	Copo descartável 200 ml (pacote 100 unidades)	**Tipo**: Copo descartável, fabricado em polipropileno (PP) ou poliestireno (PS) de alta qualidade, destinado ao consumo de bebidas quentes ou frias, como água, sucos, refrigerantes, café ou chá. **Quantidade**: Embalagem com 100 (cem) unidades. **Capacidade**: 200 ml por copo. **Cor**: Branco opaco, com acabamento uniforme e sem transparência. **Embalagem**: Pacote plástico selado ou envoltório retrátil, que garante higiene, proteção contra poeira e facilita o armazenamento e transporte. **Características Físicas**: Design cilíndrico ou levemente cônico, com borda reforçada para maior resistência e conforto ao beber. Superfície lisa, sem rebarbas ou imperfeições, garantindo segurança no uso. **Composição**: Plástico atóxico, livre de Bisfenol A (BPA) e outros compostos nocivos, adequado para contato com alimentos. Resistente a temperaturas de bebidas quentes (até 90°C) e frias, sem deformação ou vazamentos. **Validade**: Não aplicável (produto não perecível), mas deve ser armazenado adequadamente para manter a integridade. **Condições de Armazenamento**: Armazenar em local seco, fresco, protegido da luz solar direta e de fontes de calor, para evitar deformações ou alterações no material. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando materiais de procedência controlada. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com garantia de adequação para contato com alimentos e ausência de substâncias tóxicas. **Finalidade**: Destinado ao uso em ambientes institucionais, escritórios, refeitórios, eventos ou áreas de atendimento ao público, sendo ideal para servir porções moderadas de bebidas de forma prática, higiênica e descartável.
16	Copo descartável 300 ml (pacote 100 unidades)	**Tipo**: Copo descartável, fabricado em polipropileno (PP) ou poliestireno (PS) de alta qualidade, destinado ao consumo de bebidas quentes ou frias, como água, sucos, refrigerantes, café, chá ou outras bebidas. **Quantidade**: Embalagem com 100 (cem) unidades. **Capacidade**: 300 ml por copo. **Cor**: Branco opaco, com acabamento uniforme e sem transparência. **Embalagem**: Pacote plástico selado ou envoltório retrátil, que garante higiene, proteção contra poeira e facilita o armazenamento e transporte. **Características Físicas**: Design cilíndrico ou levemente cônico, com borda reforçada para maior resistência e conforto ao beber. Superfície lisa, sem rebarbas ou imperfeições, garantindo segurança no uso. **Composição**: Plástico atóxico, livre de Bisfenol A (BPA) e outros compostos nocivos, adequado para contato com alimentos. Resistente a temperaturas de bebidas quentes (até 90°C) e frias, sem deformação ou vazamentos. **Validade**: Não aplicável (produto não perecível), mas deve ser armazenado adequadamente para manter a integridade. **Condições de Armazenamento**: Armazenar em local seco, fresco, protegido da luz solar direta e de fontes de calor, para evitar deformações ou alterações no material. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando materiais de procedência controlada. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com garantia de adequação para contato com alimentos e ausência de substâncias tóxicas. **Finalidade**: Destinado ao uso em ambientes institucionais, escritórios, refeitórios, eventos ou áreas de atendimento ao público, sendo ideal para servir porções maiores de bebidas de forma prática, higiênica e descartável.
17	Água mineral garrafa de 500 ml (sem gás)	**Tipo**: Água mineral natural, sem gás, obtida de fontes naturais, própria para consumo humano, ideal para hidratação em eventos, reuniões, escritórios ou consumo diário. **Quantidade**: Embalagem unitária ou fardo com 12 (doze) unidades, conforme especificado no edital. **Volume**: 500 ml por garrafa. **Composição**: Água mineral natural, com pH neutro a alcalino (aproximadamente 7,0 a 8,5 a 25°C), contendo minerais naturais em proporções adequadas, conforme laudo químico da fonte. Livre de aditivos, conservantes, açúcar ou gás. Atóxica e adequada para consumo humano. **Validade**: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, conforme indicado na embalagem, quando armazenado em condições adequadas. **Condições de Armazenamento**: Armazenar em local seco, fresco, protegido da luz solar direta e de fontes de calor, para evitar alterações no sabor ou na integridade da embalagem. Não deve ser congelado. **Origem**: Produto nacional, envasado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, proveniente de fontes certificadas com laudo de potabilidade. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade

		exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com laudo químico e microbiológico que comprove a potabilidade e ausência de contaminantes. Deve possuir registro no Ministério da Saúde. **Finalidade**: Destinado ao uso em ambientes institucionais, escritórios, refeitórios, eventos ou áreas de atendimento ao público, sendo ideal para promover hidratação saudável, prática e segura em larga escala.
18	Água mineral garrafa de 500 ml (com gás)	**Tipo**: Água mineral com gás (carbonatada), obtida de fontes naturais e adicionada de dióxido de carbono, própria para consumo humano, ideal para hidratação ou consumo em eventos, reuniões, escritórios ou momentos de refeição. **Quantidade**: Embalagem unitária ou fardo com 12 (doze) unidades, conforme especificado no edital. **Volume**: 500 ml por garrafa. **Embalagem**: Garrafa PET descartável, transparente ou levemente colorida (conforme padrão do fabricante), com tampa rosqueável selada, que garante higiene, proteção contra contaminações externas e preservação da carbonatação e qualidade da água. **Composição**: Água mineral natural, com adição de dióxido de carbono (gás carbônico), pH neutro a alcalino (aproximadamente 7,0 a 8,5 a 25°C), contendo minerais naturais em proporções adequadas, conforme laudo químico da fonte. Livre de aditivos, conservantes, açúcar ou outros gases. Atóxica e adequada para consumo humano. **Validade**: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, conforme indicado na embalagem, quando armazenado em condições adequadas. **Condições de Armazenamento**: Armazenar em local seco, fresco, protegido da luz solar direta e de fontes de calor, para evitar alterações no sabor, perda de carbonatação ou danos à embalagem. Não deve ser congelado. **Origem**: Produto nacional, envasado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, proveniente de fontes certificadas com laudo de potabilidade. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com laudo químico e microbiológico que comprove a potabilidade e ausência de contaminantes. Deve possuir registro no Ministério da Saúde. **Finalidade**: Destinado ao uso em ambientes institucionais, escritórios, refeitórios, eventos ou áreas de atendimento ao público, sendo ideal para promover hidratação refrescante, prática e segura em larga escala, especialmente para consumidores que preferem bebidas carbonatadas.
19	Água mineral copo 200ml (sem gás)	**Tipo**: Água mineral natural, sem gás, obtida de fontes naturais, própria para consumo humano, ideal para hidratação em eventos, reuniões, escritórios ou consumo rápido. **Volume**: 200 ml por copo. **Embalagem**: Copo plástico descartável, selado com tampa de alumínio ou filme plástico, que garante higiene, proteção contra contaminações externas e preservação da qualidade da água. **Composição**: Água mineral natural, com pH neutro a alcalino (aproximadamente 7,0 a 8,5 a 25°C), contendo minerais naturais em proporções adequadas, conforme laudo químico da fonte. Livre de aditivos, conservantes, açúcar ou gás. Atóxica e adequada para consumo humano. **Validade**: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, conforme indicado na embalagem, quando armazenado em condições adequadas. **Condições de Armazenamento**: Armazenar em local seco, fresco, protegido da luz solar direta e de fontes de calor, para evitar alterações no sabor ou danos à embalagem. Não deve ser congelado. **Origem**: Produto nacional, envasado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, proveniente de fontes certificadas com laudo de potabilidade. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com laudo químico e microbiológico que comprove a potabilidade e ausência de contaminantes. Deve possuir registro no Ministério da Saúde. O copo deve ser fabricado em material atóxico, livre de Bisfenol A (BPA), adequado para contato com alimentos. **Finalidade**: Destinado ao uso em ambientes institucionais, escritórios, refeitórios, eventos ou áreas de atendimento ao público, sendo ideal para promover hidratação prática, higiênica e segura em larga escala, especialmente em situações que requerem consumo rápido.
20	Colher descartável (pacote 100	**Tipo**: Colher descartável, fabricada em polipropileno (PP) ou poliestireno (PS) de alta qualidade, destinada ao consumo de alimentos sólidos, líquidos ou pastosos, como sopas, sobremesas, iogurtes, cereais ou refeições. **Quantidade**: Embalagem com 100 (cem) unidades. **Cor**: Branco opaco ou transparente, com acabamento uniforme. **Dimensões**: Comprimento aproximado de 15 a 17 cm, com cabo ergonômico e concha de tamanho padrão (capacidade de 5 a 7 ml), adequada para porções individuais. **Embalagem**: Pacote plástico selado ou envoltório retrátil, que garante higiene, proteção contra poeira e facilita o armazenamento e transporte. **Características Físicas**: Design ergonômico com cabo reforçado para maior resistência e conforto durante o uso. Superfície lisa, sem rebarbas ou imperfeições, garantindo segurança e facilidade de manuseio. **Composição**: Plástico atóxico, livre de Bisfenol A (BPA) e outros compostos nocivos, adequado para contato com alimentos. Resistente a temperaturas de alimentos quentes (até 80°C) e frios, sem deformação ou liberação de substâncias.

	unidades)	**Validade**: Não aplicável (produto não perecível), mas deve ser armazenado adequadamente para manter a integridade. **Condições de Armazenamento**: Armazenar em local seco, fresco, protegido da luz solar direta e de fontes de calor, para evitar deformações ou alterações no material. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando materiais de procedência controlada. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com garantia de adequação para contato com alimentos e ausência de substâncias tóxicas. **Finalidade**: Destinado ao uso em ambientes institucionais, escritórios, refeitórios, eventos ou áreas de atendimento ao público, sendo ideal para servir alimentos de forma prática, higiênica e descartável em lanches, refeições ou sobremesas.
21	Mexedor descartável (pacote 100 unidades)	**Tipo**: Mexedor descartável, fabricado em polipropileno (PP) ou poliestireno (PS) de alta qualidade, destinado à mistura de bebidas quentes ou frias, como café, chá, sucos, achocolatados ou outras bebidas com adição de açúcar, adoçante ou creme. **Quantidade**: Embalagem com 100 (cem) unidades. **Cor**: Branco opaco, transparente ou colorido, com acabamento uniforme. **Dimensões**: Comprimento aproximado de 10 a 12 cm, com formato de palito ou colher pequena, adequado para copos de 50 ml a 300 ml. **Embalagem**: Pacote plástico selado ou envoltório retrátil, que garante higiene, proteção contra poeira e facilita o armazenamento e transporte. **Características Físicas**: Design simples e funcional, com estrutura leve e resistente, sem rebarbas ou imperfeições, garantindo segurança e facilidade de uso. Cabo ergonômico para manuseio confortável. **Composição**: Plástico atóxico, livre de Bisfenol A (BPA) e outros compostos nocivos, adequado para contato com alimentos. Resistente a temperaturas de bebidas quentes (até 90°C) e frias, sem deformação ou liberação de substâncias. **Validade**: Não aplicável (produto não perecível), mas deve ser armazenado adequadamente para manter a integridade. **Condições de Armazenamento**: Armazenar em local seco, fresco, protegido da luz solar direta e de fontes de calor, para evitar deformações ou alterações no material. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando materiais de procedência controlada. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com garantia de adequação para contato com alimentos e ausência de substâncias tóxicas. **Finalidade**: Destinado ao uso em ambientes institucionais, escritórios, refeitórios, eventos ou áreas de atendimento ao público, sendo ideal para misturar bebidas de forma prática, higiênica e descartável em *coffee breaks*, lanches ou reuniões.
22	Prato descartável raso (pacote 10 unidades)	**Tipo**: Prato descartável raso, fabricado em polipropileno (PP), poliestireno (PS) ou isopor (poliestireno expandido) de alta qualidade, destinado ao consumo de alimentos secos, úmidos ou com molhos leves, como lanches, sobremesas, salgados ou refeições rápidas. **Quantidade**: Embalagem com 10 (dez) unidades. **Cor**: Branco opaco, com acabamento uniforme e sem transparência. **Dimensões**: Diâmetro aproximado de 18 a 22 cm, com profundidade rasa (cerca de 1 a 2 cm), adequado para porções individuais. **Embalagem**: Pacote plástico selado ou envoltório retrátil, que garante higiene, proteção contra poeira e facilita o armazenamento e transporte. **Características Físicas**: Design circular com borda levemente elevada para conter alimentos, superfície lisa, sem rebarbas ou imperfeições, garantindo segurança no uso. Estrutura resistente para suportar o peso de alimentos sem deformar ou quebrar. **Composição**: Material plástico atóxico, livre de Bisfenol A (BPA) e outros compostos nocivos, adequado para contato com alimentos. Resistente a temperaturas de alimentos quentes (até 80°C) e frios, sem liberar substâncias ou comprometer a integridade. **Validade**: Não aplicável (produto não perecível), mas deve ser armazenado adequadamente para manter a integridade. **Condições de Armazenamento**: Armazenar em local seco, fresco, protegido da luz solar direta e de fontes de calor, para evitar deformações ou alterações no material. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando materiais de procedência controlada. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com garantia de adequação para contato com alimentos e ausência de substâncias tóxicas. **Finalidade**: Destinado ao uso em ambientes institucionais, escritórios, refeitórios, eventos ou áreas de atendimento ao público, sendo ideal para servir alimentos de forma prática, higiênica e descartável em

23	Prato descartável fundo (pacote 10 unidades)	lanches, reuniões ou eventos. **Tipo**: Prato descartável fundo, fabricado em polipropileno (PP), poliestireno (PS) ou isopor (poliestireno expandido) de alta qualidade, destinado ao consumo de alimentos úmidos, com molhos, sopas, massas ou refeições completas. **Quantidade**: Embalagem com 10 (dez) unidades. **Cor**: Branco opaco, com acabamento uniforme e sem transparência. **Dimensões**: Diâmetro aproximado de 18 a 22 cm, com profundidade funda (cerca de 3 a 5 cm), adequado para porções individuais de alimentos com maior volume ou líquidos. **Embalagem**: Pacote plástico selado ou envoltório retrátil, que garante higiene, proteção contra poeira e facilita o armazenamento e transporte. **Características Físicas**: Design circular com borda elevada e reforçada para conter alimentos líquidos ou com molhos, superfície lisa, sem rebarbas ou imperfeições, garantindo segurança no uso. Estrutura resistente para suportar o peso de alimentos sem deformar ou vazar. **Composição**: Material plástico atóxico, livre de Bisfenol A (BPA) e outros compostos nocivos, adequado para contato com alimentos. Resistente a temperaturas de alimentos quentes (até 80°C) e frios, sem liberar substâncias ou comprometer a integridade. **Validade**: Não aplicável (produto não perecível), mas deve ser armazenado adequadamente para manter a integridade. **Condições de Armazenamento**: Armazenar em local seco, fresco, protegido da luz solar direta e de fontes de calor, para evitar deformações ou alterações no material. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando materiais de procedência controlada. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com garantia de adequação para contato com alimentos e ausência de substâncias tóxicas. **Finalidade**: Destinado ao uso em ambientes institucionais, escritórios, refeitórios, eventos ou áreas de atendimento ao público, sendo ideal para servir refeições completas, sopas ou alimentos com molhos de forma prática, higiênica e descartável.
24	Guardanapo (pacote 100 unidades)	**Tipo**: Guardanapo de papel, de folha simples ou dupla, destinado à higiene pessoal durante refeições, lanches, *coffee breaks* ou eventos, ideal para uso em alimentos secos, úmidos ou oleosos. **Quantidade**: Embalagem com 100 (cem) unidades. **Cor**: Branco, com acabamento liso e uniforme, sem estampas ou padrões. **Dimensões**: Aproximadamente 20 cm x 20 cm a 30 cm x 30 cm (quando aberto), podendo ser dobrado em formato retangular ou quadrado para embalagem. **Embalagem**: Pacote plástico selado ou envoltório retrátil, que garante higiene, proteção contra poeira e umidade, e facilita o armazenamento e transporte. **Características Físicas**: Textura macia, com boa absorção e resistência à umidade, sem desmanchar facilmente ao contato com líquidos ou gorduras. Superfície lisa, livre de fiapos ou imperfeições, garantindo conforto e segurança no uso. **Composição**: Celulose virgem ou reciclada, atóxica, adequada para contato com alimentos. Livre de substâncias químicas nocivas, com processo de fabricação que garante ausência de contaminantes. **Validade**: Não aplicável (produto não perecível), mas deve ser armazenado adequadamente para manter a integridade. **Condições de Armazenamento**: Armazenar em local seco, fresco, protegido da luz solar direta e de umidade, para evitar deterioração ou alteração do material. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando materiais de procedência controlada. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com garantia de adequação para contato com alimentos e ausência de substâncias tóxicas. **Finalidade**: Destinado ao uso em ambientes institucionais, escritórios, refeitórios, eventos ou áreas de atendimento ao público, sendo ideal para promover higiene e praticidade em refeições, lanches, coffee breaks ou reuniões.
25	Polpa de fruta sabor maracujá (PCT 100G)	**Tipo**: Polpa de fruta congelada, sabor maracujá, produzida a partir de polpa natural de maracujá (*Passiflora edulis*), ideal para preparo de sucos, vitaminas, sobremesas, coquetéis ou outras receitas. **Peso**: 100 gramas por embalagem. **Embalagem**: Sachê plástico ou embalagem laminada, selada, adequada para congelamento, que garante higiene, proteção contra contaminações externas e preservação das propriedades nutricionais e do sabor. **Composição**: 100% polpa de maracujá natural, sem adição de açúcar, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Pode conter sementes naturais do fruto, conforme processo de fabricação. Livre de glúten. Rico em vitamina C e antioxidantes. **Validade**: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, quando armazenado em freezer a -18°C ou menos, conforme indicado na embalagem. **Condições de Armazenamento**: Manter congelado em freezer a -18°C ou temperatura inferior. Após descongelamento, consumir imediatamente e não recongelar. Para preparo, descongelar em geladeira (2°C a 8°C) por até 24 horas ou usar diretamente em liquidificadores.

		Origem: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando maracujá de procedência controlada, preferencialmente de regiões tropicais. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com laudo microbiológico que comprove a ausência de contaminantes. Classificação fiscal NCM 0811.90.00 (frutas congeladas). Deve possuir registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Finalidade**: Destinado ao uso em ambientes institucionais, refeitórios, cozinhas industriais, escritórios ou eventos, sendo ideal para preparo de bebidas refrescantes, sobremesas ou receitas, promovendo opções saudáveis e práticas em larga escala.
26	Polpa de fruta sabor caju (PCT 100G)	**Tipo**: Polpa de fruta congelada, sabor caju, produzida a partir de polpa natural de caju (*Anacardium occidentale*), ideal para preparo de sucos, vitaminas, sobremesas, coquetéis ou outras receitas. **Peso**: 100 gramas por embalagem. **Embalagem**: Sachê plástico ou embalagem laminada, selada, adequada para congelamento, que garante higiene, proteção contra contaminações externas e preservação das propriedades nutricionais e do sabor. **Composição**: 100% polpa de caju natural, sem adição de açúcar, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Livre de glúten. Rico em vitamina C, fibras e antioxidantes. Pode conter traços de castanha de caju (alergênico), conforme indicado na embalagem. **Validade**: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, quando armazenado em freezer a -18°C ou menos, conforme indicado na embalagem. **Condições de Armazenamento**: Manter congelado em freezer a -18°C ou temperatura inferior. Após descongelamento, consumir imediatamente e não recongelar. Para preparo, descongelar em geladeira (2°C a 8°C) por até 24 horas ou usar diretamente em liquidificadores. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando caju de procedência controlada, preferencialmente de regiões tropicais, como o Nordeste. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com laudo microbiológico que comprove a ausência de contaminantes. Classificação fiscal NCM 0811.90.00 (frutas congeladas). Deve possuir registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Finalidade**: Destinado ao uso em ambientes institucionais, refeitórios, cozinhas industriais, escritórios ou eventos, sendo ideal para preparo de bebidas refrescantes, sobremesas ou receitas, promovendo opções saudáveis e práticas em larga escala.
27	Polpa de fruta sabor acerola (PCT 100G)	**Tipo**: Polpa de fruta congelada, sabor acerola, produzida a partir de polpa natural de acerola (*Malpighia emarginata*), ideal para preparo de sucos, vitaminas, sobremesas, coquetéis ou outras receitas. **Peso**: 100 gramas por embalagem. **Embalagem**: Sachê plástico ou embalagem laminada, selada, adequada para congelamento, que garante higiene, proteção contra contaminações externas e preservação das propriedades nutricionais e do sabor. **Composição**: 100% polpa de acerola natural, sem adição de açúcar, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Livre de glúten. Rico em vitamina C, antioxidantes e outros nutrientes naturais. Pode conter pequenas quantidades de sementes ou fibras naturais, conforme processo de fabricação. **Validade**: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, quando armazenado em freezer a -18°C ou menos, conforme indicado na embalagem. **Condições de Armazenamento**: Manter congelado em freezer a -18°C ou temperatura inferior. Após descongelamento, consumir imediatamente e não recongelar. Para preparo, descongelar em geladeira (2°C a 8°C) por até 24 horas ou usar diretamente em liquidificadores. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando acerola de procedência controlada, preferencialmente de regiões tropicais. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com laudo microbiológico que comprove a ausência de contaminantes. Classificação fiscal NCM 0811.90.00 (frutas congeladas). Deve possuir registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Finalidade**: Destinado ao uso em ambientes institucionais, refeitórios, cozinhas industriais, escritórios ou eventos, sendo ideal para preparo de bebidas refrescantes, sobremesas ou receitas, promovendo opções saudáveis e práticas em larga escala.
28	Polpa de fruta sabor tamarindo (PCT	**Tipo**: Polpa de fruta congelada, sabor tamarindo, produzida a partir de polpa natural de tamarindo (*Tamarindus indica*), ideal para preparo de sucos, vitaminas, sobremesas, coquetéis ou outras receitas. **Peso**: 100 gramas por embalagem. **Embalagem**: Sachê plástico ou embalagem laminada, selada, adequada para congelamento, que garante higiene, proteção contra contaminações externas e preservação das propriedades nutricionais e do sabor. **Composição**: 100% polpa de tamarindo natural, sem adição de açúcar, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Livre de glúten. Rico em vitamina C, fibras e antioxidantes. Pode conter pequenas quantidades de fibras naturais ou sementes, conforme processo de fabricação. **Validade**: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, quando armazenado em freezer a -18°C ou menos, conforme indicado na embalagem. **Condições de Armazenamento**: Manter congelado em freezer a -18°C ou temperatura inferior. Após descongelamento, consumir imediatamente e não recongelar. Para preparo, descongelar em geladeira

	100G)	(2°C a 8°C) por até 24 horas ou usar diretamente em liquidificadores. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando tamarindo de procedência controlada, preferencialmente de regiões tropicais. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com laudo microbiológico que comprove a ausência de contaminantes. Classificação fiscal NCM 0811.90.00 (frutas congeladas). Deve possuir registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Finalidade**: Destinado ao uso em ambientes institucionais, refeitórios, cozinhas industriais, escritórios ou eventos, sendo ideal para preparo de bebidas refrescantes, sobremesas ou receitas, promovendo opções saudáveis e práticas em larga escala.
29	Polpa de fruta sabor abacaxi (PCT 100G)	**Tipo**: Polpa de fruta congelada, sabor abacaxi, produzida a partir de polpa natural de abacaxi (*Ananas comosus*), ideal para preparo de sucos, vitaminas, sobremesas, coquetéis ou outras receitas. **Peso**: 100 gramas por embalagem. **Embalagem**: Sachê plástico ou embalagem laminada, selada, adequada para congelamento, que garante higiene, proteção contra contaminações externas e preservação das propriedades nutricionais e do sabor. **Composição**: 100% polpa de abacaxi natural, sem adição de açúcar, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Livre de glúten. Rico em vitamina C, fibras e antioxidantes. Pode conter pequenas quantidades de fibras naturais, conforme processo de fabricação. **Validade**: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, quando armazenado em freezer a -18°C ou menos, conforme indicado na embalagem. **Condições de Armazenamento**: Manter congelado em freezer a -18°C ou temperatura inferior. Após descongelamento, consumir imediatamente e não recongelar. Para preparo, descongelar em geladeira (2°C a 8°C) por até 24 horas ou usar diretamente em liquidificadores. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando abacaxi de procedência controlada, preferencialmente de regiões tropicais. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com laudo microbiológico que comprove a ausência de contaminantes. Classificação fiscal NCM 0811.90.00 (frutas congeladas). Deve possuir registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Finalidade**: Destinado ao uso em ambientes institucionais, refeitórios, cozinhas industriais, escritórios ou eventos, sendo ideal para preparo de bebidas refrescantes, sobremesas ou receitas, promovendo opções saudáveis e práticas em larga escala.
30	Cajuína 500 ml	**Tipo**: Bebida não alcoólica, não gaseificada, produzida a partir do suco clarificado de caju, tradicional do Nordeste brasileiro, ideal para consumo em eventos, reuniões, escritórios ou como acompanhamento de refeições. **Volume**: 500 ml por garrafa. **Embalagem**: Garrafa PET ou de vidro transparente, com tampa rosqueável selada, que garante higiene, proteção contra contaminações externas e preservação do sabor e qualidade da bebida. **Composição**: Suco de caju clarificado, não fermentado, sem adição de açúcar, conservantes, corantes ou gás carbônico. Rico em vitamina C e antioxidantes. Pode conter traços de castanha de caju (alergênico), conforme indicado na embalagem. Livre de glúten e álcool. **Validade**: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, conforme indicado na embalagem, quando armazenado em condições adequadas. **Condições de Armazenamento**: Conservar em local seco, fresco, protegido da luz solar direta e de fontes de calor, em temperatura ambiente. Após aberto, manter refrigerado e consumir em até 2 (dois) a 3 (três) dias, conforme orientação do fabricante. **Origem**: Produto nacional, fabricado por empresa com reconhecida tradição no mercado brasileiro, utilizando caju de procedência controlada, preferencialmente do Nordeste. **Certificações e Conformidade**: Atende às normas de segurança alimentar e padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira (ANVISA), com laudo químico e microbiológico que comprove a ausência de contaminantes. Classificação fiscal NCM 2009.89.90 (sucos de frutas não fermentados, sem álcool). Deve possuir registro no Ministério da Saúde. **Finalidade**: Destinado ao uso em ambientes institucionais, escritórios, refeitórios, eventos ou áreas de atendimento ao público, sendo ideal para oferecer uma bebida típica, saudável e refrescante, promovendo a cultura nordestina em larga escala.

4.2. Da Amostra (conforme o caso)

4.2.1. Para efeito de verificação da necessária compatibilidade entre as características exigidas e os objetos a serem ofertados, poderá ser solicitado ao licitante vencedor a apresentar prospecto do objeto em conformidade com as especificações técnicas descritas neste Termo de Referência.

4.2.1.1. O prospecto poderá ser apresentado por catálogo físico ou virtual, podendo sua apresentação ser substituída por manual ou ficha técnica do produto.

4.2.2. O prospecto fornecido deverá conter todas as informações do produto ofertado, de forma detalhada e precisa.

4.2.3. A apresentação do prospecto será de EXCLUSIVA responsabilidade do licitante vencedor.

4.2.4. O prospecto, caso solicitado, deverá ser apresentado no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da solicitação da unidade requisitante, podendo o prazo ser estendido por solicitação do o fornecedor de menor preço e mediante autorização do CRMV-PI.

4.2.4.1. O prospecto deverá ser apresentado para verificação via catálogo ou meio virtual através do *e-mail* licitacoes@crmv-pi.org.br ou entregue na Sede Administrativa do CRMV-PI, após solicitação da unidade requisitante, e será analisado no prazo de até 5 (cinco) dias úteis a contar do seu recebimento, oportunidade em que será emitido o parecer conclusivo.

4.2.5. Não serão aceitos prospectos em desconformidade com as descrições contidas neste Termo de Referência.

4.2.5.1. O fornecedor que apresentar prospecto que não cumprir as exigências e especificações contidas neste Termo de Referência, poderá ser dispensado da aquisição.

4.2.6. O prospecto não será devolvido.

4.3. Da indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133/2021)

4.3.1. Não se aplica ao objeto.

4.4. Da vedação de contratação de marca/produto na execução do serviço.

4.4.1. Não se aplica ao objeto.

4.5. Da exigência de carta de solidariedade

4.5.1. Não se aplica ao objeto.

4.6. Da Subcontratação

4.6.1. Com fundamento no §2º, artigo 122 da Lei 14.133/2021, será vedada a subcontratação do objeto.

4.7. Da Garantia da Contratação

4.7.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, pelas razões abaixo justificadas:

4.7.1.1. Não há complexidade e vultuosidade na presente contratação, não comprometendo o cumprimento das obrigações;

4.7.1.2. À onerosidade em torno da própria exigência de garantia, como regra, representa um valor que seria agregado às propostas dos licitantes, o que equivale dizer que os custos dessa exigência seriam repassados à própria Administração contratante. Portanto, essa exigência vai de encontro à economicidade da contratação.

4.7.1.3. A exigência da garantia, por conta desses fatores, pode representar diminuição do universo de interessados e ao caráter competitivo da contratação.

4.8. Da vistoria

4.8.1. Não se aplica ao objeto.

4.9. Dos Requisitos de Sustentabilidade

4.9.1. Em atendimento ao Decreto n° 7.746, de 05 de junho de 2012, a CONTRATADA deverá considerar, preferencialmente, os critérios e práticas sustentáveis abaixo listada, visando redução nos impactos ambientais que possam causar a contratação:

a) utilizar embalagens recicláveis ou biodegradáveis para os gêneros alimentícios;

b) garantir o descarte adequado de resíduos gerados durante a entrega dos produtos;

c) priorizar fornecedores que adotem práticas de produção sustentável.

4.9.2. Deverá ainda observar os critérios de sustentabilidade ambiental, tendo por fundamento, a Constituição Federal, a Lei Nº 14.133/2021, compromissos internacionais assumidos pelo Estado Brasileiro e outras legislações pertinentes, particularmente a Lei Federal nº12.187, de 29 de dezembro de 2009, que instituiu a Política Nacional sobre Mudança do Clima, e a Lei Federal nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, que instituiu a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS).

4.9.3. Cumprir no que couber, as exigências do art. 6º da Instrução Normativa MPOG Nº 1 de 19 de janeiro de 2010, que estabelece as práticas de sustentabilidade na execução dos serviços.

4.10. Da utilização parcial da Instrução Normativa nº 73/2020

4.10.1. Em que pese as orientações da Instrução Normativa nº 73/2020, do Ministério da Economia/Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, pelo fato dos conselhos profissionais não integrarem o Sistema de Serviços Gerais (SISG), sua aplicabilidade dar-se-á na medida do que for cabível.

5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

5.2. 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);

5.3. A CONTRATADA designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

5.3.1. As comunicações entre o órgão ou entidade e a CONTRATADA devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN nº 05/2017, art. 44, § 2º).

5.3.1.1. O CRMV-PI poderá convocar representante do CONTRATADO para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN nº 05/2017, art. 44, § 3º).

5.4. Fiscalização

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

5.4.1.1. Considerando a estrutura administrativa da entidade, os papeis de fiscalização será exercido pelo empregado público efetivo designado pelo Presidente do CRMV-PI através de Portaria.

5.5. Fiscalização Técnica

5.5.1. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

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

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

5.5.4. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, 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);

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

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

5.6. Fiscalização Administrativa

5.6.1. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022);

5.6.2. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV);

5.6.3. A fiscalização exercida pela administração não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada em razão do contrato, inclusive perante terceiros, consoante previsão doa artigo 120 da Lei Federal 14.133/2021.

5.7. Gestor do Contrato

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

da finalidade da administração (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV);

5.7.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II);

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

5.7.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII);

5.7.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X);

5.7.6. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI);

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

5.8. A CONTRATANTE poderá convocar representante da CONTRATADA para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato, consoante o §3º, do artigo 44 da IN 5/2017.

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

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. O objeto deverá ser entregue nas dependências no Conselho Regional de Medicina Veterinária do Piauí (CRMV-PI), conforme disposto no item 1.8.

6.2. A execução do objeto será realizada a partir da Ordem de Serviço (OS), em data definida pela CONTRATANTE, e comunicado à CONTRATADA, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

6.2.1. Após a emissão da ordem de serviço, será feito o envio eletrônico da solicitação, que deverá ter recebimento confirmado até 5 (cinco) horas do envio, por meio de *e-mail* atestando o recebimento.

6.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

6.4. Os horários para a entrega do objeto será das 08:00 horas às 14:00 horas, de segunda a sexta, assim como a ordem e forma de execução que deverão obedecer aos critérios estabelecidos de modo a não interferirem no andamento dos trabalhos deste Conselho.

6.5. A CONTRATADA deverá disponibilizar um telefone e *e-mail* para contato para a entrega do objeto da contratação.

6.6. As quantidades previstas neste instrumento são estimadas, não havendo obrigação por parte da CONTRATANTE de sua aquisição na totalidade, devendo ser entregues gradativamente no local indicado no item 1 deste Termo de Referência.

6.7. O produto deverá ser entregue no prazo estabelecido na Ordem de Serviço, objetivando ainda a checagem e aprovação por parte da CONTRATANTE.

6.8. O produto deverá ser prestado segundo as condições descritas no item 4 deste Termo de Referência e Ordem de Serviço a ser emitida.

6.9. A CONTRATADA deverá dar garantia de, no mínimo, 6 (seis) meses, contados a partir da data de entrega do objeto.

6.9.1. Durante este período, caso se constate qualquer avaria, defeito técnico ou outra circunstância que a impeça de produzir a utilidade a que se destinam, salvo se tal condição, comprovadamente, decorrer pelo motivo de gasto ordinário, por abuso, por negligência ou por utilização indevida, deverá ocorrer a substituição imediata do material sem qualquer ônus à CONTRATANTE.

7. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E PAGAMENTO

7.1. Do recebimento

7.1.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo 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.

7.1.2. 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 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da CONTRATADA, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.1.3. 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.

7.1.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133/2021, atualizado pelo Decreto n. º 12.343, de 30 de dezembro de 2024, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 5 (cinco) dias úteis.

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

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

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

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

7.2. Da liquidação

7.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da IN SEGES-ME nº 77/2022.

7.2.1.1. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o Art. 75, § 7º da Lei 14.133/2021, os prazos serão reduzidos pela metade.

7.2.2. 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:

7.2.2.1. O prazo de validade;

7.2.2.2. A data da emissão;

7.2.2.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;

7.2.2.4. O período respectivo de execução do contrato;

7.2.2.5. O valor a pagar; e

7.2.2.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.2.3. 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;

7.2.4. A Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser OBRIGATORIAMENTE acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, social e trabalhista, constatada por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2.5. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.2.5.1. Verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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

7.2.5.3. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para

que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.2.5.4. 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.

7.2.5.5. 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.

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

7.3. Do prazo de pagamento

7.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

7.3.1.1. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso Art. 75, § 7º da Lei 14.133/2021, os prazos serão reduzidos pela metade.

7.3.2. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela CONTRATANTE, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

I = (TX) I = (6 / 100) /365

Onde: I = 0,00016438 e TX = Percentual da taxa anual = 6%

7.4. Da forma de pagamento:

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

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

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

7.4.4. 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.

7.4.5. 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.

7.5. Da Cessão de crédito

7.5.1. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME n° 53, de 8 de julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.5.2. As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME n° 53, de 8 de julho de 2020, dependerão de prévia aprovação do CONTRATANTE.

7.5.3. A eficácia da cessão de crédito não abrangida pela Instrução Normativa SEGES/ME n° 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.5.4. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do CONTRATADO (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de

licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei n° 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

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

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

8. DO REAJUSTE

8.1. As informações sobre Reajuste encontram-se pormenorizada em tópico específico na Minuta do Contrato, Anexo II deste Termo de Referência.

9. DA RESCISÃO

9.1. As informações sobre Rescisão encontram-se pormenorizada em tópico específico na Minuta do Contrato, Anexo II deste Termo de Referência.

10. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

10.1. As informações sobre Extinção Contratual encontram-se pormenorizada em tópico específico na Minuta do Contrato, Anexo II deste Termo de Referência.

11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

11.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de DISPENSA DE LICITAÇÃO, na forma ELETRÔNICA, com fundamento na hipótese do artigo 75, inciso II da Lei nº 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de MENOR PREÇO GLOBAL por lote.

11.2. Previamente à celebração do contrato, a CONTRATANTE verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

11.2.1. SICAF;

11.2.2. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/);

11.2.2.1. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa interessada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 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, respeitadas as alterações e inclusões promovidas pela lei nº 14.230 de 2021.

11.2.2.2. Caso conste na Consulta de Situação do FORNECEDOR a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, a CONTRATANTE diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas, baseado no caput do artigo 29 da IN nº 3/2018.

11.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 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.

11.4. 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.

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

11.6. O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

11.7. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

11.8. É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

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

11.10. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria

natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

12. REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

12.1. Apresentar documentos referentes à Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal e Trabalhista, Qualificação Técnica, Qualificação Econômico-Financeira seguirão o disposto no art. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021:

12.1.1. Habilitação Empresarial:

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

12.1.1.2. 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>;

12.1.1.3. 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;

12.1.1.4. Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União (DOU) 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 nº 77/2020;

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

12.1.1.6. 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;

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

12.1.2. Habilitações Fiscal, Social e Trabalhista:

12.1.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastrado de Pessoas Físicas, conforme o caso;

12.1.2.2. 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 1.751/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

12.1.2.4. Declaração de que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 (catorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

12.1.2.5. 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 nº 5.452/43;

12.1.2.6. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual/municipal/distrital, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

12.2.6.1. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

12.2.6.2. Prova de regularidade com a Fazenda estadual/municipal/distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

12.2.6.3. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais/distritais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de certidão ou declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou por meio de outro documento equivalente, na forma da respectiva legislação de regência.

12.1.3. Habilitação Técnica-Operacional:

12.1.3.1. Poderá ser solicitado ao fornecedor comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou

atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

12.1.3.1.1. Para fins de comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

a) Contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 6 (seis) meses do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

12.1.3.2. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

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

12.1.3.4 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

12.1.3.5. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

12.1.3.6. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

12.1.3.7. A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei n° 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

12.1.3.8. Poderá ainda ser solicitado ao fornecedor prova de atendimento aos requisitos de Qualificação Técnica, previstos na lei nº 14.133/2021 (art.67, inciso IV):

12.1.3.8.1. Cópia do Alvará da Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Federal.

12.1.4. Qualificação Econômico-Financeira:

12.1.4.1. Os documentos previstos para qualificação Econômico-Financeira, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade financeira do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021 e outros complementares, conforme abaixo:

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

12.1.4.1.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, dentro da validade; caso não venha expresso a data da validade, considerar-se-á, a validade de 90 (noventa) dias a contar da sua emissão.

12.1.4.1.3. Balanço patrimonial.

12.1.4.2. 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.

12.1.4.3. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

12.1.4.4. No entanto, se a empresa for Optante do Simples Nacional, não é obrigada ao Sped contábil, porém deverá enviar o Livro Diário Digital Registrado na Junta Comercial do seu Estado, atendendo as Normas Brasileiras de Contabilidade, NBC TG 1002 e NBC TG 1001 de 18 de novembro de 2021.

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

12.1.4.6. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

12.2. Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

12.3. Documentação complementar para cooperativas

12.3.1. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

12.3.1.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4°, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2° a 6° da Lei n. 5.764, de 1971;

12.3.1.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual (DRSCI), para cada um dos cooperados indicados;

12.3.1.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

12.3.1.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

12.3.1.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

12.3.1.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

12.3.1.6.1. Ata de fundação;

12.3.1.6.2. Estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

12.3.1.6.3. Regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

12.3.1.6.4. Editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

12.3.1.6.5. Três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

12.3.1.6.6. Ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

12.3.1.6.7. Última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. As informações sobre Sanções Administrativas encontram-se pormenorizada em tópico específico na Minuta do Contrato, Anexo II deste Termo de Referência.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

14.1. As informações sobre Obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA encontram-se pormenorizada em tópico específico na Minuta do Contrato, Anexo II deste Termo de Referência.

15. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

15.1. O custo estimado do total da contratação é de R$ 11.104,56 (onze mil, cento e quatro reais e cinquenta e seis centavos) conforme demonstrado no item 1.

15.2. Cabe ressaltar que o valor apurado acima trata-se de uma estimativa máxima para gastos com gêneros alimentícios e bens descartáveis, não constituindo assim qualquer compromisso futuro de gasto, visto que a execução será realizada de acordo com as reais necessidades da Administração.

16. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do CRMV-PI para o ano de 2025.

16.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação: 6.2.2.1.1.01.02.01.001.007 – Gêneros de Alimentação. Centro de Custo: 1.01.02.003 – Material de Consumo.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. Este instrumento regula-se pela Lei nº 14.133/2021, cláusulas e preceitos de direito público, sendo aplicados, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, subsidiariamente as do Código de Defesa do Consumidor.

17.2. Reuniões eventualmente realizadas entre as Contratantes, bem como ocorrências que possam ter implicações neste Contrato, serão registradas por escrito e assinadas pelos prepostos/representantes.

17.3. Estão incluídos no preço todos os custos de fornecimentos e serviços, sendo de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA a quitação das obrigações tributárias (diretas ou indiretas), previdenciárias, trabalhistas, securitárias, taxas, transportes e equipamentos que incidam ou venham a incidir sobre o Objeto deste contrato.

17.4. A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução, integral ou não, ou inexecução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado em decorrência de seu ato, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

17.5. Os casos fortuitos ou de força maior serão excludentes de responsabilidade, salvo se derivados de atuação culposa, conforme estabelecido no parágrafo único do artigo 393 do Código Civil Brasileiro.

17.6. Os casos omissos serão analisados pelos representantes legais das partes, com o intuito de solucionar o impasse, sem que haja prejuízo para nenhuma delas, tendo por base o que dispõem as Leis nº 14.133/2021, 8.078/1990 e demais legislações vigentes aplicáveis à espécie.

18. RESPONSÁVEIS

18.1. Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

19. DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1. São anexos deste documento, independente de transcrição:

ANEXO II - Minuta do Contrato
ANEXO III – Modelo de Proposta Comercial

Teresina, 29 de setembro de 2025.

Carlos Eduardo Cardoso da Silva
Gerente Administrativo e Financeiro

Documento assinado eletronicamente por:

- **Carlos Eduardo Cardoso da Silva**, **Gerente Administrativo e Financeiro - CRMV-PI - FGMED - SEAD/PI**, em 29/09/2025 13:40:47.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 22/09/2025. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse https://suap.cfmv.gov.br/autenticar-documento/ e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 510136
Código de Autenticação: 2fc98e9781