

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO****EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 013/2025 – FGD**

Torna-se público que a FUNDAÇÃO GUIMARÃES DUQUE, realizará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, com critério de julgamento pautado no **MENOR LANCE POR LOTE**, limitado ao valor máximo estimado, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

|                                                                |                                                       |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>DATA E HORA DE INÍCIO DAS PROPOSTAS:</b>                    | 28/10/2025 às 10h00m (horário de Brasília)            |
| <b>DATA E HORA LIMITE PARA IMPUGNAÇÃO:</b>                     | 05/11/2025 às 23h59m (horário de Brasília)            |
| <b>DATA E HORA FINAL DAS PROPOSTAS:</b>                        | 10/11/2025 às 08h59m (horário de Brasília)            |
| <b>DATA E HORA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS – SESSÃO PÚBLICA:</b> | 10/11/2025 às 09h00m (horário de Brasília)            |
| <b>LOCAL:</b>                                                  | <a href="https://bll.org.br/">https://bll.org.br/</a> |
| <b>MODO DE DISPUTA:</b>                                        | Aberto-Fechado                                        |

**1. DO OBJETO E DO VALOR ESTIMADO**

**1.1.** A presente licitação tem como objeto a realização de **Pregão Eletrônico** através de Registro de preço para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviço de Buffet (Lanches, Coquetel, CoffeBreak, Marmitas e outros) para atender as demandas dos diversos projetos executados pela Fundação Guimarães Duque, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo.

**1.2.** Em caso de divergência entre as especificações do objeto descritas no site <https://bll.org.br/>, e as especificações técnicas constantes no Termo de Referência o licitante deverá obedecer a este.

**2. DO CREDENCIAMENTO**

**2.1.** O credenciamento é o nível básico de cadastramento onde ocorrerá por meio de ferramenta informatizada, disponível no Portal de Bolsas de Licitações e Leilões do Brasil – BLL, no endereço eletrônico <https://bll.org.br/>.

**2.2.** Caberá ao licitante interessado em participar do pregão, na forma eletrônica, responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou a FGD por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros (art. 19, inciso III, do Decreto 10.024/2019).

**2.3.** O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Sistema BLL, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

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

**2.5.** A não observância do disposto nos subitens anteriores poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

### **3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

**3.1.** Poderão participar desta licitação interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta, os que estejam com Credenciamento regular no Portal de Bolsas de Licitações e Leilões do Brasil – BLL, no endereço eletrônico <https://bll.org.br/>.

**3.2.** Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

**3.3.** Como requisito para participação neste Pregão, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que está ciente e concorda com as condições previstas neste Edital e seus anexos e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos neste Edital e seus anexos.

**3.4.** A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará a licitante às penalidades previstas também neste Edital.

**3.5.** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

**3.6.** Não poderão disputar esta licitação:

**3.6.1.** Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

**3.6.2.** Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

**3.6.3.** Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

**3.6.4.** pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

**3.6.5.** aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

**3.6.6.** empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

**3.6.7.** pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

**3.6.8.** agente público do órgão ou entidade licitante;

**3.6.9.** pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

**3.6.10.** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição; Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente

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

**3.7.** O impedimento de que trata o item 3.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

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

**3.9.** A vedação de que trata o item 3.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

#### **4. DO DIREITO E PREFERÊNCIA DAS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E COOPERATIVAS.**

**4.1.** Os licitantes enquadrados na condição de microempresa, ou empresa de pequeno porte, que pretender utilizar-se das prerrogativas asseguradas pela Lei Complementar nº 123/2006, deverão assinalar em campo próprio do Sistema que atende aos requisitos do artigo 3º da Lei mencionada.

**4.2.** As microempresas e empresas de pequeno porte, conforme reza a Lei Complementar nº 123/2006, por ocasião da participação neste pregão eletrônico, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição (Art. 43, caput, da Lei Complementar nº 123/06).

**4.3.** Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa e houver proposta apresentada por microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa igual ou até 5% (cinco por cento) superior à melhor proposta, proceder-se-á da seguinte forma:

**4.3.1.** A microempresa, a empresa de pequeno porte ou a cooperativa mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, contados do envio da mensagem automática pelo sistema, apresentar um último lance, necessariamente inferior àquele apresentado pela primeira colocada, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão;

**4.3.2.** Não sendo vencedora a microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa melhor classificada, na forma da Subcondição anterior, será convocada as licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na Condição prevista no caput, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

#### **5. DA APRESENTAÇÃO E PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

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

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

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

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

**5.3.3.** não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

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

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

**5.5.** nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

**5.6.** A falsidade da declaração de que trata os itens 5.3 ou 5.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

**5.7.** Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, até a abertura da sessão pública.

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

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

**5.10.** Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

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

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

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

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

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

**5.10.6.** O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

**5.13.** A licitante deverá, de forma expressa no sistema eletrônico, consignar os valores unitário e global da sua proposta, de acordo com os preços praticados no mercado, conforme estabelece a Lei nº 14.133/2021, considerando, inclusive, despesas com impostos, taxas, frete, seguro, manutenção, garantia e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na aquisição do objeto desta licitação.

**5.14.** A licitante deverá apresentar a proposta de preços de forma detalhada, descrevendo o objeto da presente licitação de forma clara, completa e minuciosa, em conformidade com o estabelecido no Anexo I, não sendo aceitas, para efeito da classificação das propostas, as expressões “*Conforme Edital*”, “*Conforme especificações do Edital*” ou semelhante.

**5.15.** A proposta de preços **VENCEDORA** contendo informações detalhadas descritas no **Item** deverá ser ANEXADA na plataforma BLL no prazo de **até 2 (duas) horas** após convocação do condutor do processo licitatório, com os respectivos valores readequados ao valor total representado pelos lances eventualmente ofertados.

**5.16.** A proposta registrada previamente no sistema BLL - Portal de Bolsas de Licitações e Leilões do Brasil, deverá conter, imprescindivelmente, sob pena de desclassificação, a marca do produto e, sendo o caso, demais elementos de identificação, como: modelo, número de referência, bem como demais especificações necessárias à identificação do objeto ofertado (conforme modelo de proposta no ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS).

**5.17.** As propostas terão validade **não inferior a 60 (sessenta) dias** corridos, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

**5.18.** A proposta deverá conter os seguintes dados da licitante: razão social, CNPJ, endereço, telefone/fax, nome do banco, o código da agência, número da conta corrente e prazo de pagamento.

**5.19.** Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, fica a licitante liberada dos compromissos assumidos.

**5.20.** A proposta elaborada em desacordo com este Edital e seus anexos será desclassificada.

**5.21.** Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada no preâmbulo deste Edital.

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

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

## **6. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**

**6.1.** Os pedidos de esclarecimentos referentes a este procedimento licitatório devem ser enviados dentro da plataforma BLL em até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

**6.2.** Até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer cidadão é parte legítima para impugnar o ato convocatório deste Pregão mediante petição a ser enviada dentro da plataforma BLL.

**6.3.** A comissão do pregão, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do Edital, decidirá sobre a impugnação.

**6.4.** Acolhida a impugnação contra este Edital será designada nova data para realização do certame, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas.

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

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

**7.1.1.** A comunicação entre o pregoeiro e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

**7.2.** Incumbirá a licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão (art. 19, inciso IV, do Decreto 10.024/2019).

**7.3.** Após a abertura da sessão a comissão do pregão verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

**7.4.** A desclassificação de propostas será sempre fundamentada e registrada no sistema com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

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

**7.6.** Iniciada a etapa competitiva, as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo informados imediatamente do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

**7.7.** As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, não sendo aceito dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema (por licitante).

**7.8.** A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.

**7.9.** Durante o transcurso da sessão as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da ofertante.

**7.10.** Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

**7.11.** O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **0,01 (um centésimo por cento)**.

**7.12.** Durante a fase de lances, o pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor for considerado inexequível.

- 7.13.** O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.
- 7.14.** O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 7.15.** Será adotado para o envio de lances na licitação o **modo de disputa “aberto”**, e os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico às licitantes
- 7.16.** Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem de valores.
- 7.17.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.18.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.19.** No caso de desconexão com o Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.20.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.21.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.22.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.23.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.24.** A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.25.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 10% (dez por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.26.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.27.** Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.28.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

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

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

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

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

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

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

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

**7.33.** O Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de até 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

## **8. DA HABILITAÇÃO**

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

**8.2.** Os documentos são solicitados após etapa de lances, sendo o licitante convocado pelo condutor do processo a ANEXAR dentro da plataforma BLL no período de até 2 (duas) horas, a documentação conforme estabelecido neste Edital e seus anexos, assim como a proposta atualizada conforme lance final.

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

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

**8.5.** Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

**8.6.** Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

**8.7.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

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

**8.9.** Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

**8.10.** O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

**8.11.** Para fins de habilitação neste pregão, o licitante deverá enviar os seguintes documentos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observando o procedimento disposto neste Edital:

**8.11.1.** Declaração da licitante que não possui em seu quadro de pessoal empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (catorze) anos, nos termos do Inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal (conforme modelo estabelecido no Anexo III deste Edital);

**8.11.2.** Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, (conforme modelo estabelecido no Anexo IV deste Edital);

**8.11.3.** Declaração de que a empresa licitante seja ME/EPP/MEI, caso a licitante não se encaixe nas condições deste item, não convém preenchimento da mesma (conforme modelo estabelecido no Anexo VI deste Edital).

**8.12.** Para fins de **Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:**

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

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

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

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

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

**8.12.6.** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

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

**8.13. Para fins de Habilitação Econômico-financeira:**

**8.13.1.** Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei;

**8.13.1.1.** Em casos de empresas criadas no exercício financeiro da licitação, ficará autorizado a substituição dos demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, parágrafo primeiro).

**8.13.2.** Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).

**8.14. Para fins de Habilitação de Capacidade Técnica:**

**8.14.1.** Será exigido pelo menos 1 (um) atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa prestou ou está prestando, a contento, o fornecimento de objeto em características compatíveis ao do Termo de Referência.

**8.14.2.** Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

**8.15.** Para fins de habilitação, a verificação em sítios oficiais de órgãos e entidades emissoras de certidões constitui meio legal de prova.

**8.16.** Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos requeridos neste Edital e seus anexos.

**8.17.** Não serão aceitos documentos ilegíveis.

**8.18.** Para fins de habilitação serão aceitas certidões expedidas pelos órgãos da Administração Fiscal e Tributária emitidas pela internet, nos termos do art. 35, da Lei 10.522/2002.

**8.19.** Sob pena de inabilitação, todos os documentos deverão ser apresentados:

**8.19.1.** Na forma prevista em lei, e quando não houver regulamentação específica, deverão sempre ser apresentados em nome da licitante e com o número do CNPJ ou CPF, se pessoa física;

**8.19.2.** Em nome da matriz, se a licitante for a matriz;

**8.19.3.** Em nome da filial, se a licitante for a filial, exceto aquele documento que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz;

**8.19.4.** Em original, em publicação da imprensa oficial, ou em cópia autenticada por cartório.

**8.19.5.** O representante legal da empresa licitante que assinar a documentação deverá estar credenciado para este fim e comprovar esta condição se o pregoeiro assim exigir.

**8.19.6.** A FGD poderá requerer catálogos, manuais, ficha de especificação técnica, compatíveis e pertinentes com o objeto desta licitação;

**8.20.** Constatado o atendimento às exigências previstas neste Edital a licitante será declarada habilitada.

**8.21.** Em caso de não envio, ou envio de documentação de forma incompleta, assim como a não regularização da documentação implicará decadência do direito à adjudicação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156, da Lei 14.133/2021, sendo facultado à FGD convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

## **9. DOS RECURSOS**

**9.1.** Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar, imediata e motivadamente, a intenção de interpor recurso, quando será concedido o prazo de 30 (trinta) minutos para apresentação das razões do recurso, em campo próprio do sistema.

**9.2.** O pregoeiro fará juízo de admissibilidade da intenção de recorrer manifestada, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

**9.3.** A recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

**9.4.** A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso no momento da sessão pública deste Pregão, importará na preclusão desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto à licitante vencedora.

**9.5.** O acolhimento do recurso importará na invalidação tão somente dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**9.6.** Qualquer recurso contra a decisão do pregoeiro não terá efeito suspensivo.

## **10. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**10.1.** Não havendo recurso, o pregoeiro adjudicará o objeto à licitante vencedora e encaminhará o processo para a autoridade superior para homologação.

**10.2.** A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada após a adjudicação do objeto à licitante vencedora pelo pregoeiro, ou, quando houver recurso, pela própria autoridade competente.

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

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

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

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

**11.2.2.** a justificativa apresentada seja aceita pela Fundação

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

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

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

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

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

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

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

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

**12.3.** dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

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

**12.9.** quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 41 a 43 da Lei Municipal 190 de 2023.

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

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

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

## **13. DO REGIME DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

**13.1.** O início da execução do objeto será conforme demanda e solicitação da FGD, a contar do dia subsequente ao do pedido formal de fornecimento – recebimento da Autorização de Fornecimento, a autorização será via e-mail, informando data, horário e local de execução.

**13.2.** A entrega dos serviços deverá ser realizada de acordo com a localização solicitada na Autorização de fornecimento/Nota de empenho.

**13.2.1.** Os serviços poderão ocorrer em todo o território estadual (Rio Grande do Norte), preferencialmente nos campus da UFERSA nas cidades de: Mossoró, Angicos, Pau dos Ferros, Caraúbas e Fazenda Experimental (Zona Rural de Mossoró).

**13.3.** A FGD solicitará a prestação dos serviços (objeto do contrato) até 05 (cinco) dias da data prevista para cada evento.

**13.4.** Em caso de algum tipo de irregularidade verificada, deverá ser imediatamente solucionado, ficando o custo do por conta da CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis;

**13.5.** Os alimentos deverão ser produtos de qualidade, dentro do prazo de validade e adequados e em quantidade solicitada para atender os eventos.

**13.6.** Os itens do lote 6 devem estar em estado adequado e sem apresentar nenhum tipo de avaria.

**13.7.** Emitir nota fiscal do material/serviço com as especificações idênticas às apresentadas na Autorização de Fornecimento, contendo, inclusive, o número do Pregão ou autorização de fornecimento e o número de série do material, quando aplicável.

#### **14. DA RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA**

**14.1.** Além das obrigações resultantes da aplicação da Lei Federal nº 14.133/2021, a Contratada deverá ainda:

**14.1.1.** Realizar o serviço exatamente conforme descrito no Anexo I – TERMO DE REFERÊNCIA, deste Edital.

**14.1.2.** Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente Termo, sem prévia ou expressa anuência da FGD.

**14.1.3.** Comunicar a FGD qualquer anormalidade constatada e prestar os esclarecimentos necessários.

**14.1.4.** Indicar os funcionários que ficarão responsáveis pelo atendimento à FGD durante o horário de atendimento comercial da empresa, bem como seus respectivos substitutos, em caso de afastamentos, os quais deverão acessar permanentemente o(s) e-mail(s) de contato fornecido(s) pela empresa contratada para verificar a existência de solicitações por parte da Contratante.

**14.1.5.** Manter os dados de contato e representação devidamente atualizados perante a Contratante, em especial aqueles relativos ao preposto e endereços físicos.

**14.1.6.** Manter a regularidade jurídica, econômica, financeira e fiscal, bem como sua qualificação técnica, durante toda a execução do Contrato, bem como cumprir fielmente todas as disposições constantes no Termo de Referência.

**14.1.7.** Ter plenas condições de realizar o serviço, o objeto estabelecido em contrato e/ou autorização de compra expedida pela Contratante, atendendo todas as condições previstas no Termo de Referência;

**14.1.8.** Apresentar os preços do objeto contratual abrangendo todas as despesas, entre as quais destacam-se: impostos, taxas, fretes e demais encargos, de qualquer natureza, que se façam indispensáveis à perfeita execução do objeto, deduzindo os abatimentos eventualmente concedidos;

**14.1.9.** Substituir, reparar e/ou corrigir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

**14.1.10.** Fazem parte das RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA todas as

exigências descritas neste Termo e respectivos anexos, independentemente de suas transcrições para este item.

## **15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**15.1.** Permitir o acesso dos empregados da licitante vencedora às dependências da FGD para entrega do material adquirido.

**15.2.** Prestar informações e esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante da licitante vencedora.

**15.3.** Notificar, formalmente e por escrito, à Contratada todos os problemas/imperfeições verificadas no material, determinando as mudanças necessárias e fixando os prazos para a solução dos mesmos.

**15.4.** Solicitar imediata troca do material que seja entregue em desacordo com as exigências e/ou especificações deste Edital.

**15.5.** Assegurar os recursos necessários para liquidação das despesas oriundas da execução do objeto.

**15.6.** Efetuar o pagamento do objeto deste certame, na forma convencionada e mediante a apresentação de nota fiscal e demais documentações, devidamente atestada.

**15.7.** Aplicar as penalidades cabíveis e regulamentares, em caso de falhas contratuais cometidas por parte da Contratada, caso a Contratante julgue necessário após suas respectivas análises.

## **16. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E DO PAGAMENTO**

**16.1.** As despesas decorrentes com a execução do presente processo serão utilizadas com recursos oriundos de convênios públicos Federais, Estaduais, Municipais e/ou contratos já aprovados pelas instâncias competentes.

**16.2.** O pagamento será feito através de transferência bancária na conta do favorecido, ou em caso de projetos fomentados por entes privados ou autofinanciáveis, o pagamento será feito por meio de boleto bancário, ou alternativamente, poderá ser realizado através de pix.

**16.3.** O pagamento ocorrerá após a entrega do objeto desta licitação e não poderá ser efetuada à Contratada caso a mesma encontre-se em situação irregular, quanto às condições iniciais de habilitação.

**16.4.** O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos após a entrega definitiva dos materiais contratados e mediante a apresentação da nota fiscal.

**16.5.** O pagamento somente se efetivará após o atesto da respectiva nota fiscal, pelo coordenador do projeto em Mossoró/RN, local da entrega do material, a quem caberá confirmar se os mesmos encontram-se em conformidade com as condições estipuladas neste Termo e seus anexos.

**16.6.** Havendo circunstância que desaprove a liquidação da despesa, o pagamento será susinado até que a Contratada providencie as medidas sanadoras necessárias. Nesse caso, a contagem do prazo para pagamento será interrompido e reiniciado somente quando resolvida a situação de impedimento do pagamento.

## **17. DA REVOGAÇÃO OU ANULAÇÃO**

**17.1.** A autoridade competente para aprovação deste procedimento licitatório somente poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato interveniente devidamente comprovado, pertinente o suficiente para justificar tal conduta; devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

**17.2.** A anulação do procedimento licitatório induz a da Autorização de Fornecimento.

**17.3.** A licitante não terá direito a indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório.

## **18. DAS PENALIDADES**

**18.1.** Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, deixar de entregar documentação exigida no Edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a FGD/Universidade Federal Rural do Semi-Árido – UFERSA e será descredenciado no SICAF, pela UFERSA, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e seus anexos, e das demais cominações legais, garantido o direito da citação e da ampla defesa.

**18.2.** Caso a licitante vencedora se recuse a fornecer o objeto dentro prazo e condições estabelecidas, reservar-se-á à FGD o direito de convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis observados o disposto nos incisos XV, XVI e XXIII, do art. 11, do Decreto 3.555/2000.

**18.3.** Ocorrendo a situação prevista no item anterior, será facultado ao pregoeiro negociar com a(s) licitante(s) remanescente(s) objetivando alcançar melhores preços, prazos e condições de entrega.

**18.4.** Pela inexecução total ou parcial do objeto, após o término do prazo estipulado para entrega, a FGD poderá aplicar à Contratada as seguintes sanções, garantida a ampla defesa:

**18.4.1.** Advertência;

**18.4.2.** Multa;

**18.4.3.** Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a FGD e a UFERSA, por prazo não superior a 5 (cinco) anos;

**18.4.4.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

**18.5.** A multa prevista no item 19.4.2, será aplicada quando a contratada não observar o prazo de entrega do objeto. O valor da multa será aplicado no percentual de 2,0% (dois por cento) sobre o valor total da autorização de fornecimento, por infração a qualquer cláusula ou condição não solucionada no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, que será automaticamente descontado do valor do faturamento que a contratada vier a fazer jus, somados a multa de mora de 0,33% (trinta e três décimos por cento) por dia de atraso, até o limite de 30 (trinta) dias, independentemente das sanções legais que possam ser aplicadas, de acordo com o que versa a lei 14.133/2021, salvo se o prazo for prorrogado pela Administração da FGD.

**18.6.** As sanções previstas no item anterior (advertência, suspensão temporária em participação em licitação promovida pela FGD/UFERSA e impedimento de contratar com a Administração e declaração de inidoneidade) poderão ser aplicadas juntamente com a de multa, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

**18.7.** A licitante estará, ainda, sujeita às penalidades previstas nos artigos e incisos da lei 14.133/2021.

**18.8.** Ocorrida a inadimplência, a multa será aplicada pela FGD, observando-se o seguinte:

**18.8.1.** A multa será deduzida do valor líquido do faturamento da licitante vencedora. Caso o valor do faturamento seja insuficiente para cobrir a multa, a licitante vencedora será convocada para complementação do seu valor, no prazo de 10 (dez) dias;

**18.8.2.** Não havendo qualquer importância a ser recebida pela licitante vencedora, esta será convocada a recolher à FGD, o valor total da multa, no prazo de 10 (dez) dias contado a partir da data da comunicação.

**18.9.** A licitante vencedora terá um prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir da data da cientificação da aplicação da multa, para apresentar recurso à FGD. Ouvido o encarregado para o acompanhamento de entrega do material, o recurso será apreciado pela Administração da FGD, que poderá releva ou não a multa.

**18.10.** As sanções só poderão ser relevadas nas hipóteses de caso fortuito ou força maior, devidamente justificadas e comprovadas, a juízo da Administração da FGD.

**18.11.** Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso à autoridade superior, no que couber, conforme previsto nos artigos e incisos da lei 14.133/2021.

**18.12.** Em caso de relevação da multa, a FGD se reserva no direito de cobrar perdas e danos porventura cabíveis em razão do inadimplemento de outras obrigações, não constituindo a relevação novação contratual nem desistência dos direitos que lhe foram assegurados.

**18.13.** Caso a FGD mantenha a multa, não caberá novo recurso administrativo.

**18.14.** Se o valor da multa não for pago administrativamente, será inscrito na Dívida Ativa da União e cobrado judicialmente.

**18.15.** No processo de aplicação das penalidades é assegurado o direito ao contraditório e a ampla defesa.

## **19. DOS ANEXOS**

**19.1.** São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

ANEXO I – Termo de referência;

ANEXO II – Modelo da Proposta de Preços;

ANEXO III – Declaração de que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;

ANEXO IV – Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação;

ANEXO V – Declaração de ME/EPP/MEI

ANEXO VI – Minuta da Ata de Registro de Preços

ANEXO VII – Minuta do Contrato

## **20. DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS**

**20.1.** Ficam vinculadas a este Edital e seus anexos as propostas de preço e demais documentos constantes dos presentes autos, dele não podendo ser afastados durante a sua vigência.

**20.2.** Serão aplicadas, em caso de vício ou defeito, além da Lei de Licitações, as disposições contidas no Código de Defesa do Consumidor – Lei 8.078/1990, inclusive no que concerne a garantia, prazo para atendimento da assistência técnica, e demais normas disciplinadoras da matéria.

**20.3.** No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.

**20.4.** A participação na presente licitação implicará na aceitação integral e irretratável dos termos deste Edital, seus anexos, bem como a observância dos regulamentos administrativos.

**20.5.** O resultado desta licitação incumbirá ao contratante divulgar no respectivo sítio oficial na Internet, bem como no Portal de compras do governo, observado o Art. 9º do Decreto nº 8.241/2014.

**20.6.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do pregoeiro em contrário.

**20.7.** As normas que disciplinam este Pregão terão interpretação em favor da ampliação da disputa entre os interessados.

**20.8.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição de sua qualificação e a exata compreensão de sua proposta, durante a realização da sessão pública.

**20.9.** É facultado ao pregoeiro e/ou a autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar do mesmo desde a realização da sessão pública.

**20.10.** Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**20.11.** Os proponentes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas de preço.

**20.12.** A homologação do resultado desta licitação não implicará em direito à aquisição do material pela FGD.

**20.13.** Se a licitante vencedora se recuar a assinar o Termo de Garantia será convocada outra licitante, observada a ordem de classificação, para fazê-lo, sujeitando-se a licitante desistente à sanções administrativas descritas neste Edital.

**20.14.** À contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na FGD.

**20.15.** Para fins de aplicação das penalidades administrativas constantes no presente Edital, o lance é considerado proposta.

**20.16.** A contratada se obriga a aceitar, nas mesmas condições ora pactuadas, acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no percentual de até 25 (vinte e cinco) por cento, por item, com fundamento no art. 65, parágrafos 1º e 2º, da Lei 14.133/2021

**20.17.** Nenhum acréscimo poderá exceder o limite estabelecido no item anterior.

**20.18.** Aos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei 14.133/2021, do Decreto 10.024/2019 e demais legislações pertinentes que serão resolvidos pelo pregoeiro.

## **21. DO FORO**

**21.1.** Fica eleito o Foro da Comarca de Mossoró/RN, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas deste instrumento, renunciando as partes a qualquer outro que tenham ou venham a ter, por mais privilegiados que seja.

Mossoró/RN, 22 de outubro de 2025.

**Laisa Monielly Candida Pereira Vidal**

Comissão Pregão (Pregoeira)

Assistente de compras

**Letícia Pereira de Queiroz**

Comissão Pregão (Assistente)

Assistente de compras

**Sabrina Maria Pessoa Lopes**

Comissão Pregão (Assistente)

Assistente de compras

## ANEXO I

### TERMO DE REFERENCIA

O presente Termo de referência destina-se a estabelecer normas relativas à aquisição de bens/produtos/insumos/materiais e serviços de projeto de estudo, bem como subsidiar as pessoas físicas/jurídicas interessadas na elaboração de suas propostas.

#### 1. OBJETO

Constitui objeto deste Termo de Referência o Registro de preço para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviço de Buffet (Lanches, Coquetel, Coffe Break, Marmitas e outros) para atender as demandas dos diversos projetos executados pela Fundação Guimarães Duque, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo.

#### 1.2. Quantidades e especificações técnicas dos itens:

| Lote 01 – COFFE BREAKS E OUTROS |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |        |                         |                      |
|---------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|-------------------------|----------------------|
| Lote                            | Item | Descrição detalhada do material                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Unid. | Quant. | Valor Unitário Estimado | Valor Total Estimado |
| 1                               | 1    | <b>HIDRATAÇÃO TIPO B (COMPLETO)</b><br><br>Fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas para eventos institucionais. O cardápio sugerido é basicamente composto de:<br><br>- Água mineral (com e sem gás);<br>- Café;<br>- Chá;<br>- Sucos naturais (02 tipos) – (uva, acerola, abacaxi, maracujá, laranja, goiaba, cajarana e outros);<br>- Refrigerantes (Normal e zero);<br>- Biscoitos amanteigados (doce e salgado);<br><br>Observação: O serviço inclui a entrega dos itens devidamente embalados e acondicionados em garrafas que mantenham a temperatura quente/frio, também deverá ser incluído os descartáveis e todo o material necessário, sem ônus adicional. Tudo deverá estar pronto com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do serviço. O método de medida adotado será “por pessoa”. | UND   | 3000   | 20,98                   | 62.940,00            |
| 1                               | 2    | <b>COFFEE BREAK TIPO A (SIMPLES)</b><br><br>Fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas para eventos institucionais. O cardápio sugerido é basicamente composto de:<br><br>- Café;<br>- Sucos naturais (01 tipos) – (uva, acerola, abacaxi, maracujá, laranja, goiaba, cajarana e outros);<br>- Refrigerantes (Normal e zero);<br>- Salgados fritos (04 tipos a escolher dentre essas opções: Coxinha de frango. Croquete de carne. Rissole de carne, calabresa, queijo, frango. Pérola de queijo. Mini pastel de carne, frango, queijo);<br>- Salgados assados (01 tipos a escolher dentre essas opções: Empadinha de carne, frango, queijo, calabresa. Pastel de forno de carne, frango, queijo, calabresa. Croissant. Mini pizza. Mini pão de queijo);<br>- Mini sanduiche (01 tipo a escolher dentre essas                         | UND   | 7000   | 31,35                   | 219.450,00           |

|   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |      |       |            |
|---|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|-------|------------|
|   |   | <p>opções: Lombrinho fatiado, frango, pasta de tomate seco, ricota, atum, queijo e presunto. Mini hambúrguer, podendo ser composto por requeijão, alface e tomate);</p> <p>- Bolo (01 tipos a escolher dentre as opções: Banana, Cenoura com cobertura de chocolate, Chocolate, Coco, Formigueiro, Milho, Laranja, Tapioca, fubá com goiabada, Limão, Abacaxi, mesclado, maçã e outros)</p> <p>Observação: O serviço inclui a entrega dos itens devidamente embalados e acondicionados em garrafas que mantenham a temperatura quente/frio, também deverá ser incluído os descartáveis e todo o material necessário, sem ônus adicional. Tudo deverá estar pronto com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do serviço. O método de medida adotado será "por pessoa".</p> <p>*O cardápio sugerido poderá ser alterado de acordo com as partes</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |      |       |            |
| 1 | 3 | <p><b>COFFEE BREAK TIPO B (COMPLETO)</b></p> <p>Fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas para eventos institucionais. O cardápio sugerido é basicamente composto de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Café;</li> <li>- Sucos naturais (02 tipos a escolher dentre as opções: uva, acerola, abacaxi, maracujá, laranja, goiaba, cajarana e outros);</li> <li>- Refrigerantes (Normal e zero);</li> <li>- Leite quente;</li> <li>- Chocolate quente;</li> <li>- Biscoitos amanteigados (doce e salgado);</li> <li>- Salgados fritos (05 tipos a escolher dentre essas opções: Coxinha de frango. Croquete de carne. Rissolê de carne, calabresa, queijo, frango. Pérola de queijo. Mini pastel de carne, frango, queijo, enroladinho de salsicha, bolinhas de queijo, quibes, croquetes);</li> <li>- Salgados assados (03 tipos a escolher dentre essas opções: Empadinha de carne, frango, queijo, calabresa. Pastel de forno de carne, frango, queijo, calabresa. Croissant. Mini pizza. Mini pão de queijo, canudinhos de frango ou carne);</li> <li>- Mini sanduíche (02 tipo a escolher dentre essas opções: Lombrinho fatiado, frango, pasta de tomate seco, ricota, atum, queijo e presunto. Mini hambúrguer, podendo ser composto por requeijão, alface e tomate);</li> <li>- Bolo (02 tipos a escolher dentre as opções: Banana, Cenoura com cobertura de chocolate, Chocolate, Coco, Formigueiro, Milho, Laranja, Tapioca, fubá com goiabada, Limão, Abacaxi, mesclado, maçã e outros);</li> <li>- Salada de frutas (Frutas diversas em porções separadas por pessoa).</li> </ul> <p>Observação: Os itens serão servidos em - Jarras e Bandejas de boa apresentação; garrafas térmicas para manutenção de temperatura (quente/frio). O serviço deve disponibilizar pratos, taças, xícaras, talheres, guardanapos, adoçante, açúcar e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço. Todos os alimentos e bebidas devem estar identificados com placas. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos deverão estar prontos com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do serviço. A equipe de</p> | UND | 5000 | 44,75 | 223.750,00 |

|   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |      |       |            |
|---|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|-------|------------|
|   |   | trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados. Todo o material necessário ao serviço deverá estar incluído no preço sem ônus adicional. Toda a equipe deverá ser habilitada para a função e deverá se apresentar uniformizada. O método de medida adotado será "por pessoa".<br>*O cardápio sugerido poderá ser alterado de acordo com as partes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |      |       |            |
| 1 | 4 | <p><b>COQUETEL (COMPLETO)</b></p> <p>Fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas para eventos institucionais. O cardápio sugerido é basicamente composto de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Café;</li> <li>- Água Saborizada;</li> <li>- Sucos naturais (02 tipos) – (uva, acerola, abacaxi, maracujá, laranja, goiaba, cajarana e outros);</li> <li>- Refrigerantes (Normal e zero);</li> <li>- Chocolate quente;</li> <li>- Salgados fritos (04 tipos a escolher dentre essas opções: Coxinha de frango. Croquete de carne. Rissole de carne, calabresa, queijo, frango. Pérola de queijo. Mini pastel de carne, frango, queijo, enroladinho de salsicha, bolinhas de queijo, quibes, croquetes);</li> <li>- Salgados assados (02 tipos a escolher dentre essas opções: Empadinha de carne, frango, queijo, calabresa. Pastel de forno de carne, frango, queijo, calabresa. Croissant. Mini pizza. Mini pão de queijo, canudinhos de frango ou carne);</li> <li>- Finger food (2 tipos a escolher dentre essas opções: mini quiches, canapés, mini bruschettas, dadinhos de tapioca e outros);</li> <li>- Mini sanduíche (01 tipo a escolher dentre essas opções: Lombinho fatiado, frango, pasta de tomate seco, ricota, atum, queijo e presunto. Mini hambúrguer, podendo ser composto por requeijão, alface e tomate);</li> <li>- Torta Salgada (01 tipo a escolher dentro das opções de recheios: frango, carne de sol, camarão, atum, queijo.);</li> <li>- Tábua de frios com geleias, patês, grissini, torradas/crostinis e pães;</li> <li>- Torta Doce (01 tipo a escolher dentro das opções: Chocolate, brigadeiro, limão, morango, banoffe, 4 leites, cheesecake e outras);</li> <li>- Bolo (02 tipos a escolher dentre as opções: Banana, Cenoura com cobertura de chocolate, Chocolate, Coco, Formigueiro, Milho, Laranja, Tapioca, fubá com goiabada, Limão, Abacaxi, mesclado, maçã e outros);</li> <li>- Salada de frutas (Frutas diversas em porções separadas por pessoa.</li> </ul> <p>Observação: Os itens serão servidos em - Jarras e Bandejas de boa apresentação; garrafas térmicas para manutenção de temperatura (quente/frio). O serviço deve disponibilizar pratos, taças, xícaras, talheres, guardanapos, adoçante, açúcar e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço. Todos os alimentos e bebidas devem estar identificados com placas. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos deverão estar prontos com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do serviço. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados. Todo o material necessário ao serviço deverá estar incluído no preço sem ônus adicional.</p> | UND | 3000 | 58,20 | 174.600,00 |

|                              |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |      |       |                   |
|------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|-------|-------------------|
|                              |   | <p>Toda a equipe deverá ser habilitada para a função e deverá se apresentar uniformizada. O método de medida adotado será "por pessoa".</p> <p>*O cardápio sugerido poderá ser alterado de acordo com as partes</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |      |       |                   |
| 1                            | 5 | <p><b>KIT LANCHE INDIVIDUAL</b></p> <p>Fornecimento de alimentos na forma de lanche individual. O cardápio sugerido é basicamente composto de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sanduíche natural (aprox. 120g);</li> <li>- bolo em fatia (1 und);</li> <li>- Salgado frito ou forno (individual de no mínimo 120g ou 6 unidades de aprox. 20g cada);</li> <li>- Salada de frutas (aprox. 150g);</li> <li>- Bebida individual (200ml): Podendo variar entre suco e refrigerante;</li> </ul> <p>O serviço inclui a entrega dos lanches devidamente embalados com talheres descartáveis e identificadas individualmente.</p> <p>*O cardápio sugerido poderá ser alterado de acordo com as partes</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | KIT | 3000 | 26,90 | 80.700,00         |
| <b>TOTAL MÉDIO DO LOTE 1</b> |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |      |       | <b>761.440,00</b> |
| <b>LOTE 2: BUFFET</b>        |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |      |       |                   |
| 2                            | 1 | <p><b>ALMOÇO/JANTA TIPO A (SIMPLES) - Buffet completo</b></p> <p>Fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas para eventos institucionais. O cardápio sugerido é basicamente composto de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Água mineral com e sem gás;</li> <li>- Sucos naturais (02 tipos a escolher dentro das opções: uva, acerola, abacaxi, maracujá, laranja, goiaba, cajarana e outros);</li> <li>- Refrigerantes Normal e zero (03 opções de sabores);</li> <li>- Salada (02 opções);</li> <li>- Proteína (02 tipos a escolher dentro das opções: carne vermelha, frango, peixe, camarão);</li> <li>- Guarnição (03 tipos a escolher dentro das opções disponíveis e viáveis acordados entre as partes);</li> <li>- Sobremesa (02 tipos a escolher dentro das opções: torta, pudim, brigadeirão, manjar, taça da felicidade e outros que estejam disponíveis).</li> </ul> <p>Observação: Os itens serão servidos em - Jarras e Bandejas de boa apresentação; garrafas térmicas para manutenção de temperatura (quente/frio). O serviço deve disponibilizar pratos, taças e talheres, guardanapos e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço. Todos os alimentos e bebidas devem estar identificados com placas. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos deverão estar prontos com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do serviço. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados. Todo o material necessário ao serviço deverá estar incluído no preço sem ônus adicional. Toda a equipe deverá ser habilitada para a função e deverá se apresentar uniformizada. O método de medida adotado será "por pessoa".</p> <p>*O cardápio sugerido poderá ser alterado de acordo com as partes.</p> | UND | 3000 | 64,66 | 193.980,00        |
| 2                            | 2 | <p><b>ALMOÇO/JANTA TIPO A (COMPLETO) - Buffet completo</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | UND | 2000 | 75,66 | 151.320,00        |

|                              |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |      |       |                   |
|------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|-------|-------------------|
|                              |   | <p>Fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas para eventos institucionais. O cardápio sugerido é basicamente composto de:</p> <p><b>BEBIDAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Água mineral com e sem gás;</li> <li>- Sucos naturais (02 tipos a escolher dentro das opções uva, acerola, abacaxi, maracujá, laranja, goiaba, cajarana e outros);</li> <li>- Refrigerantes Normal e zero (03 opções de sabores);</li> </ul> <p><b>ENTRADAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salgados fritos (03 tipos a escolher dentre essas opções: Coxinha de frango. Croquete de carne. Rissol de carne, calabresa, queijo, frango. Pérola de queijo. Mini pastel de carne, frango, queijo, enroladinho de salsicha, bolinhas de queijo, quibes, croquetes);</li> <li>- finger food (02 tipos a escolher dentre as opções: mini quiches, canapés, mini bruschettas, dadinhos de tapioca e outros)</li> </ul> <p><b>REFEIÇÃO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salada (02 opções);</li> <li>- Proteína (02 tipos a escolher dentro das opções: carne vermelha, frango, peixe, camarão);</li> <li>- Guarnição (04 tipos a escolher dentro das opções disponíveis e viáveis acordadas);</li> </ul> <p><b>SOBREMESA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sobremesa (02 tipos a escolher dentro das opções: torta, pudim, brigadeirão, manjar, taça da felicidade e outros que estejam disponíveis).</li> </ul> <p>Observação: Os itens serão servidos em Jarras e Bandejas de boa apresentação; garrafas térmicas para manutenção de temperatura (quente/frio). O serviço deve disponibilizar pratos, taças e talheres, guardanapos e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço. Todos os alimentos e bebidas devem estar identificados com placas. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos deverão estar prontos com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do serviço. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados. Todo o material necessário ao serviço deverá estar incluído no preço sem ônus adicional. Toda a equipe deverá ser habilitada para a função e deverá se apresentar uniformizada. O método de medida adotado será "por pessoa".</p> <p>*O cardápio sugerido poderá ser alterado de acordo com as partes</p> |     |      |       |                   |
| <b>TOTAL MÉDIO DO LOTE 2</b> |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |      |       | <b>345.300,00</b> |
| <b>LOTE 3: MARMITAS</b>      |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |      |       |                   |
| 3                            | 1 | <p><b>REFEIÇÃO INDIVIDUAL (Marmitex 450g a 550g)</b></p> <p>Fornecimento de alimentos na forma individual "MARMITEX", deverá ser variada, contendo no mínimo 450g e no máximo 550g. O cardápio sugerido é basicamente composto de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bebida individual (200ml): Podendo variar entre suco e refrigerante;</li> <li>- Salada (02 opções);</li> <li>- Proteína (02 tipos a escolher dentro das opções: carne vermelha, frango, peixe, carne suína, linguiça frango/mista);</li> <li>- Guarnição (04 tipos a escolher dentro das opções disponíveis e viáveis acordados);</li> </ul> <p>O serviço inclui a entrega das marmitas devidamente</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | UND | 1000 | 30,00 | 30.000,00         |

|                                |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |      |        |                  |
|--------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|--------|------------------|
|                                |   | embaladas com talheres descartáveis e identificadas individualmente.<br><br>*O cardápio sugerido poderá ser alterado de acordo com as partes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |      |        |                  |
| 3                              | 2 | <b>REFEIÇÃO INDIVIDUAL (Marmitex 650g a 750g)</b><br><br>Fornecimento de alimentos na forma individual "MARMITEX", deverá ser variada, contendo no mínimo 650g e no máximo 750g. O cardápio sugerido é basicamente composto de:<br><br>- <b>Bebida individual (200ml): Podendo variar entre suco e refrigerante;</b><br>- <b>Salada (02 opções);</b><br>- <b>Proteína (03 tipos a escolher dentro das opções: carne vermelha, frango, peixe, carne suína, linguiça frango/mista);</b><br>- <b>Guarnição (04 tipos a escolher dentro das opções disponíveis e viáveis acordados);</b><br><br>O serviço inclui a entrega das marmitas devidamente embaladas com talheres descartáveis e identificadas individualmente.<br><br>*O cardápio sugerido poderá ser alterado de acordo com as partes | UND   | 1000 | 37,00  | 37.000,00        |
| <b>TOTAL MÉDIO DO LOTE 3</b>   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |      |        | <b>67.000,00</b> |
| <b>LOTE 4: LANCHES PADARIA</b> |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |      |        |                  |
| 4                              | 1 | <b>BOLO ANIVERSÁRIO (Kg)</b><br><br>Fornecimento de alimentos na forma de Bolo confeitado e recheado do tipo aniversário. A composição do bolo deverá ser variada de acordo com o cardápio disponível:<br><br><b>MASSA: Amanteigada, chocolate, mista, especial.</b><br><b>RECHEIO: Brigadeiro, Beijinho (coco ralado), doce de leite, 4 leites, morango, maracujá, crocante (amendoim), ninho, abacaxi.</b><br><b>COBERTURA: Chantilly, ganache de chocolate branco/preto, brigadeiro, glacê.</b><br><br>O bolo deve estar devidamente decorado e com acabamento, incluso topo de bolo personalizado, acondicionado em embalagem resistente ao transporte, ocorrendo por conta da contratada a logística e entrega.<br><br>*O cardápio sugerido poderá ser alterado de acordo com as partes | KG    | 100  | 126,50 | 12.650,00        |
| 4                              | 2 | <b>SALGADOS (FRITOS)</b><br><br>Fornecimento de alimentos na forma de SALGADINHOS DE FESTA:<br><br>- <b>Salgados fritos (A escolher dentre essas opções: Coxinha de frango. Croquete de carne. Rissole de carne, calabresa, queijo, frango. Pérola de queijo. Mini pastel de carne, frango, queijo, enroladinho de salsicha, bolinhas de queijo, quibes, croquetes)</b><br><br>O serviço inclui a entrega dos salgados devidamente embalados e identificados. O cento compreende a 100 unidades podendo ser escolhido o sabor na quantidade mínima de 25 unidades dentro das opções disponíveis.                                                                                                                                                                                             | CENTO | 500  | 92,25  | 46.125,00        |
| 4                              | 3 | <b>SALGADOS (ASSADOS)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | CENTO | 500  | 120,75 | 60.375,00        |

|                              |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |        |                     |
|------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|--------|---------------------|
|                              |   | <p>Fornecimento de alimentos na forma de SALGADINHOS DE FESTA:</p> <p>- Salgados assados (A escolher dentre essas opções: Empadinha de carne, frango, queijo, calabresa. Pastel de forno de carne, frango, queijo, calabresa. Croissant. Mini pizza. Mini pão de queijo, canudinhos de frango ou carne)</p> <p>O serviço inclui a entrega dos salgados devidamente embalados e identificados. O cento compreende a 100 unidades podendo ser escolhido o sabor na quantidade mínima de 25 unidades dentro das opções disponíveis.</p>                   |       |     |        |                     |
| 4                            | 4 | <p><b>MINI SANDUÍCHES</b></p> <p>Fornecimento de alimentos na forma de MINI SANDUÍCHES DE FESTA:</p> <p>- Mini sanduíche (01 tipo a escolher dentre essas opções: Lombinho fatiado, frango, pasta de tomate seco, ricota, atum, queijo e presunto. Mini hambúrguer, podendo ser composto por requeijão, alface e tomate).</p> <p>O serviço inclui a entrega dos salgados devidamente embalados e identificados. O cento compreende a 100 unidades podendo ser escolhido o sabor na quantidade mínima de 25 unidades dentro das opções disponíveis.</p> | CENTO | 500 | 186,25 | 93.125,00           |
| <b>TOTAL MÉDIO DO LOTE 4</b> |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |        | <b>212.275,00</b>   |
| <b>LOTE 5: BEBIDA</b>        |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |        |                     |
| 5                            | 1 | <b>REFRIGERANTE</b> (normal ou zero) em embalagem pet de 2 litros, sabores diversos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | UND   | 100 | 15,50  | 1.550,00            |
| <b>TOTAL MÉDIO DO LOTE 5</b> |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |        | <b>1.550,00</b>     |
| <b>LOTE 6: DESCARTÁVEIS</b>  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |        |                     |
| 6                            | 1 | <b>COPOS DESCARTÁVEIS</b> - Copos descartáveis 180 ml- copos plásticos branco descartável para água com capacidade de 180 ml. Deverá estar de acordo com as normas da ABNT NBR 14.865/2002. Pacotes com 100 unidades. O material que deverá ser utilizado em composição/fabricação: Polipropileno.                                                                                                                                                                                                                                                     | PCT   | 100 | 9,72   | 972,00              |
| 6                            | 2 | <b>PRATOS DESCARTÁVEIS Nº 18</b> - Prato descartável para festa, em embalagem protetora 18cm, pacote com 10 unidades                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | PCT   | 100 | 5,60   | 560,00              |
| 6                            | 3 | <b>TALHER DESCARTÁVEL REFORÇADO</b> - Kit de garfo e faca forte e reforçado para refeição, embalagem protetora (embalado em sachê individual com uma unidade de cada), pacote com 50 unidades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | PCT   | 100 | 10,83  | 1.083,00            |
| 6                            | 4 | <b>GUARDANAPO DE PAPEL</b> - Material celulose, largura 20 cm, comprimento 23 cm, cor branca, tipo folhas simples. embalagem com 50und.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | PCT   | 100 | 5,63   | 563,00              |
| <b>TOTAL MÉDIO DO LOTE 6</b> |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |        | <b>3.178,00</b>     |
| <b>VALOR TOTAL</b>           |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |        | <b>1.390.743,00</b> |

**1.3.** O valor total estimado para a contratação é de **R\$ 1.390.743,00** (um milhão trezentos e noventa mil setecentos e quarenta e três reais).

**1.4. Justificativa:** A contratação visa atender à demanda dos eventos institucionais oriunda das atividades regulamentares para atender os mais diversos projetos executados pela Fundação Guimarães Duque, justifica-se com o objetivo de garantir que os projetos possam realizar reuniões e eventos institucionais, com prestação de serviços de coquetel volante e coffee break, almoço/jantar, dentre outros compostos de

produtos de qualidade e preço justo. Os resultados pretendidos com esta contratação é proporcionar para os convidados dos eventos um buffet de qualidade e ambiente para convivência agradável.

**1.5.** Os serviços a serem contratados enquadram-se na classificação de bens/serviços comuns, nos termos do art. 6º, XLI, da Lei nº 14.133/2021, pois, seus padrões de desempenho e qualidade foram objetivamente definidos neste instrumento, por meio de especificações usuais de mercado.

## **2. FORMA DE CONTRATAÇÃO**

**2.1. Tipo de contratação:** Licitação.

**2.2. Modalidade de Licitação:** Formação de Ata de registro de Preços, realizada através da modalidade de **Pregão eletrônico**, de acordo com a Lei 14.133/2021 e Decreto nº 8.241/2024, e nas demais normas legais e regulamentares atinentes à matéria, incluindo-se o Manual de Normas e Procedimentos para Compras e Contratação de Serviços da Fundação de Apoio Guimarães Duque.

**2.3. Critério de julgamento da contratação:** MENOR PREÇO, tendo em vista que se configura como o critério para contratação mais vantajosa para a Administração Pública.

**2.4. Critério de adjudicação da contratação:** POR LOTE. O agrupamento de itens de natureza similar se justifica a fim de garantir a padronização dos produtos e facilitar a logística dos pedidos de entrega, além de proporcionar economia de escala. O Tribunal de Contas da União recomenda que a licitação seja procedida por lotes sempre que econômica e tecnicamente viável, cabendo a Administração, justificadamente, demonstrar a vantajosidade da opção feita, neste sentido, a licitação por lote é mais satisfatória do ponto de vista da eficiência, por consolidar a partir de um único fornecedor vencedor do referido lote, gerando assim maior eficiência na gestão contratual, bem como no processo de entrega, haja vista que é notório o fato de que ao se utilizar de muitos fornecedores para a realização do serviço, aumenta-se a incidência de possibilidades de atrasos e de incompatibilidade. Ao agregar o quantitativo de recursos dentro de LOTES, conseguem-se maiores vantagens nos preços em relação à compra segmentada, pois há um montante maior de produtos a serem adquiridos em determinado fornecedor, atendendo o princípio da razoabilidade e da economicidade para a Administração.

**2.5. Participação de EPP/ME:** Será permitida a participação de Empresas de Pequeno Porte e Microempresas.

**2.6. Direito de preferência:** Poderá ser aplicada a preferência de contratação com Empresas de Pequeno Porte e Microempresas locais, desde que observadas as situações previstas na Lei Complementar Federal nº 123/2006.

## **3. REQUISITOS FORNECEDOR**

**3.1. Para fins de Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:**

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

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

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

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

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

**3.1.6.** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

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

### **3.2. Para fins de **Habilitação Econômico-financeira:****

**3.2.1.** Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei;

**3.2.2.** Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).

### **3.3. Para fins de **Habilitação de Capacidade Técnica:****

**3.3.1.** Será exigido pelo menos 1 (um) atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa prestou ou está prestando, a contento, o fornecimento de objeto em características compatíveis ao do Termo de Referência.

**3.3.2.** Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

## **4. REGIME DE EXECUÇÃO**

**4.1.** O início da execução do objeto será conforme demanda e solicitação da FGD, a contar do dia subsequente ao do pedido formal de fornecimento – recebimento da Autorização de Fornecimento, a autorização será via e-mail, informando data, horário e local de execução.

**4.2.** A entrega dos serviços deverá ser realizada de acordo com a localização solicitada na Autorização de fornecimento/Nota de empenho.

**4.2.1.** Os serviços poderão ocorrer em todo o território estadual (Rio Grande do Norte), preferencialmente nos campus da UFERSA nas cidades de: Mossoró, Angicos, Pau dos Ferros, Caraúbas e Fazenda Experimental (Zona Rural de Mossoró).

**4.3.** A FGD solicitará a prestação dos serviços (objeto do contrato) até 05 (cinco) dias da data prevista para cada evento.

**4.4.** Em caso de algum tipo de irregularidade verificada, deverá ser imediatamente solucionado, ficando o custo do por conta da CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis;

**4.5.** Os alimentos deverão ser produtos de qualidade, dentro do prazo de validade e adequados e em quantidade solicitada para atender os eventos.

**4.6.** Os itens do lote 6 devem estar em estado adequado e sem apresentar nenhum tipo de avaria.

**4.7.** Emitir nota fiscal do material/serviço com as especificações idênticas às apresentadas na Autorização de Fornecimento, contendo, inclusive, o número do Pregão ou autorização de fornecimento e o número de série do material, quando aplicável.

## **5. DA FORMALIZAÇÃO E PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**5.1.** A vigência contratual será de 12 (doze) meses, iniciando a partir da data de assinatura deste contrato, podendo ser prorrogada, por igual período, até o limite de 60 (sessenta) meses, observado o interesse público e a critério do CONTRATANTE, na forma da Lei n.º 14.133/2021.

## **6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**6.1.** Além das obrigações resultantes da aplicação da Lei Federal n.º 14.133/2021, a Contratada deverá ainda:

**6.1.1.** Realizar o serviço exatamente conforme descrito neste Termo.

**6.1.2.** Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente Termo, sem prévia ou expressa anuência da FGD.

**6.1.3.** Comunicar a FGD qualquer anormalidade constatada e prestar os esclarecimentos necessários.

**6.1.4.** Indicar os funcionários que ficarão responsáveis pelo atendimento à FGD durante o horário de atendimento comercial da empresa, bem como seus respectivos substitutos, em caso de afastamentos, os quais deverão acessar permanentemente o(s) e-mail(s) de contato fornecido(s) pela empresa contratada para verificar a existência de solicitações por parte da Contratante.

**6.1.5.** Manter os dados de contato e representação devidamente atualizados perante a Contratante, em especial aqueles relativos ao preposto e endereços físicos.

**6.1.6.** Manter a regularidade jurídica, econômica, financeira e fiscal, bem como sua qualificação técnica, durante toda a execução do Contrato, bem como cumprir fielmente todas as disposições constantes no Termo de Referência.

**6.1.7.** Ter plenas condições de entregar o objeto estabelecido em contrato e/ou autorização de compra expedida pela Contratante, atendendo todas as condições previstas no Termo de Referência;

**6.1.8.** Apresentar os preços do objeto contratual abrangendo todas as despesas, entre as quais destacam-se: impostos, taxas, fretes e demais encargos, de qualquer natureza, que se façam indispensáveis à perfeita execução do objeto, deduzindo os abatimentos eventualmente concedidos;

**6.1.9.** Substituir, reparar e/ou corrigir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

**6.1.10.** Fazem parte das RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA todas as exigências descritas neste Termo e respectivos anexos, independentemente de suas transcrições para este item

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**7.1.** Permitir o acesso dos empregados da licitante vencedora às dependências da FGD para realização do serviço contratado, quando for o caso.

**7.2.** Prestar informações e esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante da licitante vencedora.

**7.3.** Notificar, formalmente e por escrito, a Contratada todos os problemas/imperfeições verificadas no serviço, determinando as mudanças necessárias e fixando os prazos para a solução dos mesmos.

**7.4.** Solicitar imediato ajuste do serviço que seja entregue em desacordo com as exigências e/ou especificações deste Termo.

**7.5.** Assegurar os recursos necessários para liquidação das despesas oriundas da execução do objeto.

**7.6.** Efetuar o pagamento do objeto deste certame, na forma convencionada e mediante a apresentação de nota fiscal e demais documentações, devidamente atestada.

**7.7.** Aplicar as penalidades cabíveis e regulamentares, em caso de falhas contratuais cometidas por parte da Contratada, caso a Contratante julgue necessário após suas respectivas análises.

## **8. PREVISÃO DE PENALIDADES POR DESCUMPRIMENTO CONTRATUAL**

**8.1.** Caso a licitante vencedora se recuse a fornecer o objeto dentro prazo e condições estabelecidas, reservar-se-á à FGD o direito de convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis observados o disposto nos incisos XV, XVI e XXIII, do art. 11, do Decreto 3.555/2000.

**8.2.** Ocorrendo a situação prevista no item anterior, será facultado ao solicitante negociar com o(s) fornecedor(es) remanescente(s) objetivando alcançar melhores preços, prazos e condições de entrega.

**8.3.** Pela inexecução total ou parcial do objeto, após o término do prazo estipulado para entrega, a FGD poderá aplicar à Contratada as seguintes sanções, garantida a ampla defesa:

**8.3.1.** Advertência;

**8.3.2.** Multa;

**8.3.3.** Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a FGD e a UFERSA, por prazo não superior a 5 (cinco) anos; Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

**8.4.** A multa prevista no item 8.3.2, será aplicada quando a contratada não observar o prazo de entrega do objeto. O valor da multa será aplicado no percentual de 2,0% (dois por cento) sobre o valor total da autorização de fornecimento, por infração a qualquer cláusula ou condição não solucionada no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, que será automaticamente descontado do valor do faturamento que a contratada vier a fazer jus, somados a multa de mora de 0,33% (trinta e três décimos por cento) por dia de atraso, até o limite de 30 (trinta) dias, independentemente das sanções legais que possam ser aplicadas, de acordo com o que versa a lei 14.133/2021, salvo se o prazo for prorrogado pela Administração da FGD.

**8.5.** As sanções previstas no item anterior (advertência, suspensão temporária em participação em licitação promovida pela FGD/UFERSA e impedimento de contratar com a Administração e declaração de inidoneidade) poderão ser aplicadas juntamente com a de multa, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

**8.6.** A licitante estará, ainda, sujeita às penalidades previstas nos artigos e incisos da lei 14.133/2021.

**8.7.** Ocorrida a inadimplência, a multa será aplicada pela FGD, observando-se o seguinte:

**8.7.1.** A multa será deduzida do valor líquido do faturamento da licitante vencedora. Caso o valor do faturamento seja insuficiente para cobrir a multa, a licitante vencedora será convocada para complementação do seu valor, no prazo de 10 (dez) dias;

**8.7.2.** Não havendo qualquer importância a ser recebida pela licitante vencedora, esta será convocada a recolher à FGD, o valor total da multa, no prazo de 10 (dez) dias contado a partir da data da comunicação.

**8.8.** A licitante vencedora terá um prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir da data da cientificação da aplicação da multa, para apresentar recurso à FGD. Ouvido o encarregado para o acompanhamento de entrega do material, o recurso será apreciado pela Administração da FGD, que poderá rejeitar ou não a multa.

**8.9.** As sanções só poderão ser relevadas nas hipóteses de caso fortuito ou força maior, devidamente justificadas e comprovadas, a juízo da Administração da FGD.

**8.10.** Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso à autoridade superior, no que couber, conforme previsto nos artigos e incisos da lei 14.133/2021.

## **9. DA SUBCONTRATAÇÃO**

**9.1.** A subcontratação ficará limitada a até 50% (cinquenta, por cento) do valor total do contrato (art. 122, §2º da Lei nº 14.133/21).

**9.2.** A subcontratação depende de autorização prévia da Contratante, a quem incumbe avaliar se a subcontratada cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto. Somente será autorizada a subcontratação de empresas que expressamente aceitem o cumprimento das cláusulas assecuratórias de direitos trabalhistas, previstas na Instrução Normativa SEGES/MP nº 6, de 6 de julho de 2018. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

## **10. DO ORÇAMENTO E PAGAMENTO**

**10.1.** As despesas decorrentes com a execução do presente processo serão utilizadas com recursos oriundos de convênios públicos Federais, Estaduais, Municipais e/ou contratos já aprovados pelas instâncias competentes.

**10.2.** O pagamento será feito através de transferência bancária na conta do favorecido, ou em caso de projetos fomentados por entes privados ou autofinanciáveis, o pagamento será feito por meio de boleto bancário, ou alternativamente, poderá ser realizado através de pix.

**10.3.** O pagamento ocorrerá após a entrega do objeto desta licitação e não poderá ser efetuada à Contratada caso a mesma encontre-se em situação irregular, quanto às condições iniciais de habilitação.

**10.4.** O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos após a entrega definitiva dos serviços contratados e mediante a apresentação da nota fiscal.

**10.5.** O pagamento somente se efetivará após o atesto da respectiva nota fiscal, pelo coordenador do projeto em Mossoró/RN, local da entrega do material/serviço, a quem

caberá confirmar se os mesmos encontram-se em conformidade com as condições estipuladas neste Termo e seus anexos.

**10.6.** Havendo circunstância que desaprove a liquidação da despesa, o pagamento será susinado até que a Contratada providencie as medidas sanadoras necessárias. Nesse caso, a contagem do prazo para pagamento será interrompido e reiniciado somente quando resolvida a situação de impedimento do pagamento.

09 de outubro de 2025

**Laisa Monielly Candida Pereira Vidal**  
Assistente de Compras

**ANEXO II**  
**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 013/2025.**

SESSÃO PÚBLICA: 10/11/2025

LOCAL: <https://bll.org.br/>

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

|                                              |                  |                |                                     |                           |                        |
|----------------------------------------------|------------------|----------------|-------------------------------------|---------------------------|------------------------|
| <b>NOME FANTASIA:</b>                        |                  |                |                                     |                           |                        |
| <b>RAZÃO SOCIAL:</b>                         |                  |                |                                     |                           |                        |
| <b>CNPJ:</b>                                 |                  |                |                                     |                           |                        |
| <b>INSC. EST.:</b>                           |                  |                |                                     |                           |                        |
| <b>OPTANTE PELO SIMPLES? SIM ( ) NÃO ( )</b> |                  |                |                                     |                           |                        |
| <b>ENDEREÇO:</b>                             |                  |                |                                     |                           |                        |
| <b>BAIRRO:</b>                               |                  |                | <b>CIDADE:</b>                      |                           |                        |
| <b>CEP:</b>                                  |                  |                | <b>E-MAIL</b>                       |                           |                        |
| <b>TELEFONE:</b>                             |                  |                | <b>FAX:</b>                         |                           |                        |
| <b>CONTATO DA LICITANTE:</b>                 |                  |                | <b>CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:</b> |                           |                        |
| <b>Nº DA AGÊNCIA:</b>                        |                  |                |                                     |                           |                        |
| <b>ITENS</b>                                 | <b>DESCRIÇÃO</b> | <b>UNIDADE</b> | <b>QUANT.</b>                       | <b>VALOR UNITÁRIO R\$</b> | <b>VALOR TOTAL R\$</b> |
| 1                                            |                  |                |                                     |                           |                        |
| <b>VALOR POR EXTENSO:</b>                    |                  |                |                                     |                           | <b>R\$</b>             |

A EMPRESA:

DECLARA QUE:

1. Estão inclusas no valor cotado todas as despesas com mão de obra e, bem como, todos os tributos e encargos fiscais, sociais, trabalhistas, previdenciários e comerciais e, ainda, os gastos com transporte e acondicionamento dos produtos em embalagens adequadas.
2. Validade da proposta: 90 (noventa) dias.
3. Prazo de início de fornecimento de acordo com o estabelecido no Termo de Referência (Anexo I) do edital desse processo.
4. Que não é servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação de forma direta ou indireta.

local e data

\_\_\_\_\_  
Carimbo da Empresa/Assinatura do Responsável

ANEXO III

**DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR DE 18 (DEZOITO) ANOS EM TRABALHO NOTURNO, PERIGOSO OU INSALUBRE, E NÃO EMPREGA MENOR DE 16 (DEZESSEIS) ANOS, SALVO NA CONDIÇÃO DE APRENDIZ, A PARTIR DE 14 (QUATORZE) ANOS**

**Pregão Eletrônico – 013/2025**

A Empresa RAZÃO SOCIAL, sediada ENDEREÇO COMPLETO, inscrita no CNPJ 88.888.888/8888-88, por intermédio de seu representante legal, Sr., portador do CPF 888.888.888-88, DECLARA, para fins do disposto nos artigos e incisos da lei 14.133/2021, acrescido pela Lei nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999, que **não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.**

local e data

---

Carimbo da Empresa/Assinatura do Responsável

**ANEXO IV****DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DE HABILITAÇÃO**  
**Pregão Eletrônico – 013/2025**

A Empresa RAZÃO SOCIAL, sediada ENDEREÇO COMPLETO, inscrita no CNPJ 88.888.888/8888-88, por intermédio de seu representante legal, Sr., portador do CPF 888.888.888-88, DECLARA, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos supervenientes impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

local e data

---

Carimbo da Empresa/Assinatura do Responsável

**ANEXO V**  
**DECLARAÇÃO DE ME/EPP/MEI**  
**Pregão Eletrônico – 013/2025**

A **Empresa**, estabelecida na \_\_\_\_\_ (rua; nº e cidade), por seu representante legal \_\_\_\_\_ (nome do representante, nacionalidade, estado civil, profissão, RG, CPF , endereço domiciliar), declara, sob as penas da lei penal e civil, que a ora declarante está classificada como Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP ou Microempreendedor Individual - MEI, perante (Receita Federal e/ou Secretaria da Fazenda do Estado), comprometendo-se ainda a informar caso deixe de ser enquadrada na condição de Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP ou Microempreendedor Individual – MEI, nos termos da lei.

local e data

\_\_\_\_\_  
Carimbo da Empresa/Assinatura do Responsável

ANEXO VI - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS  
FUNDAÇÃO GUIMARÃES DUQUE – FGD

ATA Nº XXX/2025 DE REGISTRO DE PREÇO

A FUNDAÇÃO GUIMARÃES DUQUE, com sede na Av. Francisco Mota, 572, Presidente Costa e Silva em Mossoró/RN, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 08.350.241/0001-72, neste ato representado pela Presidente ALINE LIDIANE BATISTA, nesta data, abaixo firmado, no uso de suas atribuições conferidas pela Portaria UFERSA/GAB nº 1.400 de 31 agosto de 2024, considerando o julgamento da licitação na modalidade de PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, para REGISTRO DE PREÇOS nº 013/2025, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei Federal nº 14.133/2021, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO:

1.1. A presente Ata tem por objeto o deste Termo de Referência o Registro de preço para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviço de Buffet (Lanches, Coquetel, Coffe Break, Marmitas e outros) para atender as demandas dos diversos projetos executados pela Fundação Guimarães Duque, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital de Licitação nº 013/2025, que é parte integrante desta Ata, assim com as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

|                |      |           |     |        |                    |                 |
|----------------|------|-----------|-----|--------|--------------------|-----------------|
| Fornecedor:    |      |           |     |        |                    |                 |
| CNPJ:          |      | Telefone: |     | Email: |                    |                 |
| Endereço:      |      |           |     |        |                    |                 |
| Representante: |      |           |     |        |                    |                 |
| LOTE           | ITEM | DESCRIÇÃO | UND | QTDE   | VALOR UNITÁRIO R\$ | VALOR TOTAL R\$ |
|                |      |           |     |        |                    |                 |
|                |      |           |     |        |                    |                 |

2.2. Valor Total: R\$ (xxxxxxxxxxxxxx).

2.3. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata, quando for o caso.

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

3.1. O órgão gerenciador será a FUNDAÇÃO GUIMARÃES DUQUE – FGD.

3.2. Além do órgão gerenciador, não há entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4.6.** Dos limites para as adesões:

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

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

**4.7.** Vedação a acréscimo de quantitativos:

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

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

**5.1.** A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da data da última assinatura eletrônica, ou em caso de assinatura manuscrita, da data da homologação, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

**5.2.** No ato da prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original, indicando expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado.

**5.2.1.** O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários.

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

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

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

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

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

**5.5.2.** Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que: Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

**5.5.2.1.** Mantiverem sua proposta original.

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

**5.6.** O registro a que se refere o item 5.3. tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

**5.8.** A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.5.2.1 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

**5.8.1.** Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e

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

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

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

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

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

**5.12.** Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.8, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

**5.13.** Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.5.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:

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

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

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

## **6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

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

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

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

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

## **7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

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

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

**7.1.4.** Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a

conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**8.2.** O remanejamento somente poderá ser feito:

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

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

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

**8.4.** Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

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

**8.6.** Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as

condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**9.4.1.** Por razão de interesse público;

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

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

## **10. DAS PENALIDADES**

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

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

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

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

## **11. DAS CONDIÇÕES GERAIS**

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

**11.2.** Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Mossoró, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

---

**Aline Lidiane Batista**

PORTARIA UFERSA/GAB Nº 1400/2024  
Presidente da FGD  
08.350.241/0001-72

---

**Representante legal contratada**

CPF: xxx.xxx.xxx-xx  
Cargo ocupado pelo representante  
CNPJ da contratada

**ANEXO VII**  
**MINUTA DO CONTRATO**  
FUNDAÇÃO GUIMARÃES DUQUE – FGD  
PREGÃO ELETRÔNICO – 013/2025

**TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO GUIMARÃES DUQUE, E A EMPRESA ....., CONFORME PREGÃO ELETRÔNICO Nº 013/2025, TENDO POR OBJETO CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ..... DESCRITOS NO ANEXO I, DO EDITAL 013/2025.**

**CONTRATANTE:** FUNDAÇÃO GUIMARÃES DUQUE, com sede na Av. Francisco Mota, 572, Presidente Costa e Silva em Mossoró/RN, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 08.350.241/0001-72, neste ato representado pela Presidente ALINE LIDIANE BATISTA, nesta data, abaixo firmado, no uso de suas atribuições conferidas pela Portaria UFERSA/GAB nº 1.400 de 31 agosto de 2024.

**CONTRATADO:** \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, fone ( ) \_\_\_\_\_ CEP \_\_\_\_\_, representada por \_\_\_\_\_, portador(a) do CPF nº \_\_\_\_\_, de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por [procuração/contrato social/estatuto social]

Os CONTRATANTES têm entre si justos e avençados, e celebram o presente contrato, mediante as cláusulas e condições que se seguem:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO:**

**1.1** Constitui objeto deste o deste Termo de Referência o Registro de preço para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviço de Buffet (Lanches, Coquetel, Coffe Break, Marmitas e outros) para atender as demandas dos diversos projetos executados pela Fundação Guimarães Duque, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo.

**1.2.** Objeto da contratação:

| LOTE | ITEM | DESCRIÇÃO | UND | QTDE | VALOR UNITÁRIO R\$ | VALOR TOTAL |
|------|------|-----------|-----|------|--------------------|-------------|
|      |      |           |     |      |                    |             |
|      |      |           |     |      |                    |             |
|      |      |           |     |      |                    |             |

**1.3.** Integram o presente instrumento, como se nele estivessem transcritos, naquilo que não o contrariem:

- 1.3.1.** Edital do Pregão Eletrônico nº 013/2025;
- 1.3.2.** Proposta da CONTRATADA; e
- 1.3.3.** Possíveis anexos vinculado aos documentos citados.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

**2.1.** A vigência contratual será de 12 (doze) meses, iniciando a partir da data de assinatura deste contrato, podendo ser prorrogada, por igual período, até o limite de 60 (sessenta) meses, observado o interesse

público e a critério do CONTRATANTE, na forma da Lei n.º 14.133/2021.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DO REGIME DA EXECUÇÃO**

**3.1** O início da execução do objeto será conforme demanda e solicitação da FGD, a contar do dia subsequente ao do pedido formal de fornecimento – recebimento da Autorização de Fornecimento, a autorização será via e-mail, informando data, horário e local de execução.

**3.2** A entrega dos serviços deverá ser realizada de acordo com a localização solicitada na Autorização de fornecimento/Nota de empenho.

**3.2.1.** Os serviços poderão ocorrer em todo o território estadual (Rio Grande do Norte), preferencialmente nos campus da UFERSA nas cidades de: Mossoró, Angicos, Pau dos Ferros, Caraúbas e Fazenda Experimental (Zona Rural de Mossoró).

**3.3.** A FGD solicitará a prestação dos serviços (objeto do contrato) até 05 (cinco) dias da data prevista para cada evento.

**3.4.** Em caso de algum tipo de irregularidade verificada, deverá ser imediatamente solucionado, ficando o custo do por conta da CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis;

**3.5.** Os alimentos deverão ser produtos de qualidade, dentro do prazo de validade e adequados e em quantidade solicitada para atender os eventos.

**3.6.** Os itens do lote 6 devem estar em estado adequado e sem apresentar nenhum tipo de avaria.

**3.7.** Emitir nota fiscal do material/serviço com as especificações idênticas às apresentadas na Autorização de Fornecimento, contendo, inclusive, o número do Pregão ou autorização de fornecimento e o número de série do material, quando aplicável.

### **CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO**

**4.1.** O valor total da contratação é de **R\$ xxxxxxxx** (valor por extenso).

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

### **CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO**

**5.1.** O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Projeto Básico/Termo de Referência, anexo a este Contrato.

### **CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE**

**6.1.** O objeto do presente Projeto Básico será contratado pelo preço ofertado na proposta da licitante vencedora, que será fixo e irrevogável, porém poderá ser corrigido anualmente mediante requerimento da CONTRATADA, após o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, pela variação do índice IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo) ou outro que vier a substituí-lo.

**6.2.** Os preços ajustados devem levar em conta todas e quaisquer despesas incidentes na prestação dos serviços contratados, tais como tributos, transporte, bem como fornecimento de todos os materiais necessários e mão-de-obra, assim como serem considerados os trabalhos em finais de semana, feriados e noturno.

**6.3.** A ausência de manifestação da CONTRATADA acerca do reajuste, até a data de formalização de eventual prorrogação contratual, implicará na aceitação tácita da manutenção dos valores praticados, operando-se a preclusão lógica do direito ao reajuste.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

**7.1.** Permitir o acesso dos empregados da licitante vencedora às dependências da FGD para realização do serviço contratado, quando for o caso.

**7.2.** Prestar informações e esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante da licitante vencedora.

**7.3.** Notificar, formalmente e por escrito, a Contratada todos os problemas/imperfeições verificadas no serviço, determinando as mudanças necessárias e fixando os prazos para a solução dos mesmos.

**7.4.** Solicitar imediato ajuste do serviço que seja entregue em desacordo com as exigências e/ou especificações deste Termo.

**7.5.** Assegurar os recursos necessários para liquidação das despesas oriundas da execução do objeto.

**7.6.** Efetuar o pagamento do objeto deste certame, na forma convencionada e mediante a apresentação de nota fiscal e demais documentações, devidamente atestada.

**7.7.** Aplicar as penalidades cabíveis e regulamentares, em caso de falhas contratuais cometidas por parte da Contratada, caso a Contratante julgue necessário após suas respectivas análises.

#### **CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

**8.1.** Além das obrigações resultantes da aplicação da Lei Federal nº 14.133/2021, a Contratada deverá ainda:

**8.1.1.** Realizar o serviço exatamente conforme descrito neste Termo.

**8.1.2.** Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente Termo, sem prévia ou expressa anuência da FGD.

**8.1.3.** Comunicar a FGD qualquer anormalidade constatada e prestar os esclarecimentos necessários.

**8.1.4.** Indicar os funcionários que ficarão responsáveis pelo atendimento à FGD durante o horário de atendimento comercial da empresa, bem como seus respectivos substitutos, em caso de afastamentos, os quais deverão acessar permanentemente o(s) e-mail(s) de contato fornecido(s) pela empresa contratada para verificar a existência de solicitações por parte da Contratante.

**8.1.5.** Manter os dados de contato e representação devidamente atualizados perante a Contratante, em especial aqueles relativos ao preposto e endereços físicos.

**8.1.6.** Manter a regularidade jurídica, econômica, financeira e fiscal, bem como sua qualificação técnica, durante toda a execução do Contrato, bem como cumprir fielmente todas as disposições constantes no Termo de Referência.

**8.1.7.** Ter plenas condições de entregar o objeto estabelecido em contrato e/ou autorização de compra expedida pela Contratante, atendendo todas as condições previstas no Termo de Referência;

**8.1.8.** Apresentar os preços do objeto contratual abrangendo todas as despesas, entre as quais destacam-se: impostos, taxas, fretes e demais encargos, de qualquer natureza, que se façam

indispensáveis à perfeita execução do objeto, deduzindo os abatimentos eventualmente concedidos;

**8.1.9.** Substituir, reparar e/ou corrigir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

**8.1.10.** Fazem parte das RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA todas as exigências descritas neste Termo e respectivos anexos, independentemente de suas transcrições para este item

#### **CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

**9.1.** As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

**9.2.** Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

**9.3.** É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

**9.4.** A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

**9.5.** Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

**9.6.** É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

**9.7.** O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

**9.8.** O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

**9.9.** O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

**9.10.** Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

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

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

**9.13.** Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

## **CLÁUSULA DÉCIMA – DA SUBCONTRATAÇÃO**

**10.1.** A subcontratação ficará limitada a até 50% (cinquenta, por cento) do valor total do contrato (art. 122, §2º da Lei nº 14.133/21).

**10.2.** A subcontratação depende de autorização prévia da Contratante, a quem incumbe avaliar se a subcontratada cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto. Somente será autorizada a subcontratação de empresas que expressamente aceitem o cumprimento das cláusulas assecuratórias de direitos trabalhistas, previstas na Instrução Normativa SEGES/MP nº 6, de 6 de julho de 2018. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**11.1.** Pela inexecução total ou parcial do objeto, após o término do prazo estipulado para entrega, a FGD poderá aplicar à Contratada as seguintes sanções, garantia a ampla defesa:

**11.1.1.** advertência;

**11.1.2.** multa;

**11.1.3.** Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a FGD e a UFERSA, por prazo não superior a 5 (cinco) anos; Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

**11.2.** A multa prevista no item 11.1.2, será aplicada quando a contratada não observar o prazo de entrega do objeto. O valor da multa será aplicado no percentual de 2,0% (dois por cento) sobre o valor total da autorização de fornecimento, por infração a qualquer cláusula ou condição não solucionada no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, que será automaticamente descontado do valor do faturamento que a contratada vier a fazer jus, somados a multa de mora de 0,33% (trinta e três décimos por cento) por dia de atraso, até o limite de 30 (trinta) dias, independentemente das sanções legais que possam ser aplicadas, de acordo com o que versa a lei 14.133/2021, salvo se o prazo for prorrogado pela Administração da FGD.

**11.3.** As sanções previstas no item anterior (advertência, suspensão temporária em participação em licitação promovida pela FGD/UFERSA e impedimento de contratar com a Administração e declaração de inidoneidade) poderão ser aplicadas juntamente com a de multa, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

**11.4.** A licitante estará, ainda, sujeita às penalidades previstas nos artigos e incisos da lei 14.133/2021.

**11.5.** Ocorrida a inadimplência, a multa será aplicada pela FGD, observando-se o seguinte:

**11.5.1.** A multa será deduzida do valor líquido do faturamento da licitante vencedora. Caso o valor do faturamento seja insuficiente para cobrir a multa, a licitante vencedora será convocada para complementação do seu valor, no prazo de 10 (dez) dias;

**11.5.2.** Não havendo qualquer importância a ser recebida pela licitante vencedora, esta será convocada a recolher à FGD, o valor total da multa, no prazo de 10 (dez) dias contado a partir da data da comunicação.

**11.6.** A licitante vencedora terá um prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir da data da certificação da aplicação da multa, para apresentar recurso à FGD. Ouvido o encarregado para o acompanhamento de

entrega do material, o recurso será apreciado pela Administração da FGD, que poderá relevar ou não a multa.

**11.7.** As sanções só poderão ser relevadas nas hipóteses de caso fortuito ou força maior, devidamente justificadas e comprovadas, a juízo da Administração da FGD.

**11.8.** Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso à autoridade superior, no que couber, conforme previsto nos artigos e incisos da lei 14.133/2021.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

**12.1.** O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

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

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

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

**12.4.** O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

**12.4.1.** Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

**12.4.2.** A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

**12.4.2.1.** Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

**12.5.** O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

- 12.5.1.** Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 12.5.2.** Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 12.5.3.** Indenizações e multas.

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

**12.7.** O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

**14.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

**14.2.** O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

**15.1.** No caso de descumprimento das condições estabelecidas por parte da CONTRATADA, ou o fizer fora das especificações e/ou condições avençadas, a contratante poderá rescindir o contrato e aplicar as disposições contidas na Lei 14.133/2021.

**15.2.** Na hipótese de ocorrer a sua rescisão administrativa, são assegurados à FGD os direitos previstos na Lei 14.133/2021.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PUBLICAÇÃO

**16.1.** Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no respectivo sítio oficial na Internet, bem como no Portal de compras do governo, observado o Art. 9º do Decreto nº 8.241/2014.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

**17.1.** Fica eleito o foro da Comarca de Mossoró/RN, para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes do presente Contrato.

**17.2.** E por estarem assim contratados, firmam as partes o presente instrumento de Contrato de fornecimento de itens diversos à FGD, o qual é lavrado em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para um único fim, o que é ratificado pelas testemunhas que se leem abaixo.

Mossoró, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

\_\_\_\_\_  
**Aline Lidiane Batista**

PORTARIA UFERSA/GAB Nº 1400/2024  
Presidente da FGD  
08.350.241/0001-72

\_\_\_\_\_  
**Representante legal contratada**

CPF: xxx.xxx.xxx-xx  
Cargo ocupado pelo representante  
CNPJ da contratada

**Testemunhas:**

\_\_\_\_\_  
**Nome:**  
**CPF:**

\_\_\_\_\_  
**Nome:**  
**CPF:**