

**TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO
(COMPRAS)**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PREGÃO Nº/20...
(Processo Administrativo n.º**)

1. DO OBJETO

- 1.1. Aquisição de materiais de consumo: Alimentos Perecíveis (carnes diversas, frutas, legumes e verduras, frios, pães, leite, ovos); Secos Enpacados (arroz, feijões, farinha) e alimentos para Lanches (achocolatado, sucos e biscoitos), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:**

GRUPO 01 - CARNES RESFRIADAS BOVINAS E OVINA – RU TERESINA							
ITEM	GRUPO	CÓDIGO	Descrição do Material	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
1	1	447651	Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	KG	3000		
2	1	332439	Carne bovina - Lagarto resfriado	KG	7000		
3	1	447497	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20gr.	KG	8000		
4	1	301101	Carne bovina - Patinho, colchão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE	KG	20000		
5	1	447391	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	15000		
6	1	447413	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 50 a 70 gramas	KG	4000		
7	1	451065	CARNE DE SOL bovina, salgada, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	6000		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 02 - CARNES DEFUMADAS E SALGADAS – RU TERESINA							

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRÍÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
8	2	447702	Linguiça, tipo Calabresa defumada, ingredientes carne suína.	KG	8000		
9	2	350470	Bacon	KG	1500		
10	2	321244	Carne bovina dianteira, tipo Charque.	KG	2250		
11	2	447742	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).	KG	3000		
12	2	447745	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	KG	3000		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 03 - CARNES SUÍNAS E FIGADO CONGELADOS – RU TERESINA

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRÍÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
13	3	447528	Carne suína sem toucinho – pernil congelado – serrado em pedaços de 500 a 700g	KG	8000		
14	3	447518	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g	KG	4000		
15	3	447512	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g	KG	4000		
16	3	238581	Fígado bovino congelado	KG	2500		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 04 - CARNES FRANGO – RU TERESINA

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRÍÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
17	4	358372	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g)	KG	60000		
18	4	325662	Frango - Filé de Peito congelado	KG	35000		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 05 - CARNES PEIXE – RU TERESINA							
ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRÍÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
19	5	316376	Filezinho Camarão CONGELADO - (Tam MÉDIO)	KG	500		
20	5	448893	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	2500		
21	5	448954	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	2500		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 06 - FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU TERESINA							
ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRÍÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
22	6	464374	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g	Kg	7000		
23	6	464379	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie Pacovan (peso mínimo unitário 100g)	Kg	25000		
24	6	464393	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso mínimo = 140g)	Kg	39000		
25	6	464398	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie verdadeiro.	Kg	250		
26	6	224393	Fruta in natura, tipo MAÇÃ, espécie nacional, aplicação alimentar (peso mínimo unitário 130g)	Kg	3500		
27	6	464405	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum	kg	1000		
28	6	382518	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar.	KG	3000		
29	6	464415	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo.	Kg	100		

30	6	464418	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada.	Kg	60000		
31	6	464422	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo= 1,5kg)	Kg	40000		
32	6	464436	Fruta in natura, tipo TANGERINA	KG	500		
33	6	308682	UVA PASSA, escura sem semente.	Kg	600		
34	6	235781	Ameixa seca	kg	500		
35	6	463747	ABÓBORA peso mínimo 06 kg	Kg	8000		
36	6	463753	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela / rosada.(peso mínimo unitário = 500g)	Kg	2000		
37	6	463795	MACAXEIRA	Kg	2000		
38	6	463832	Verdura in natura, tipo ALFACE, espécie AMERICANA (peso médio da unidade de 250 a 350g)	UND	12500		
39	6	256113	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA.	UND	15000		
40	6	226222	ACELGA.	Kg	13000		
41	6	463796	Legume in natura, tipo PEPINO, espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg)	Kg	10000		
42	6	463829	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	5000		
43	6	463839	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	10000		
44	6	463938	ALHO tipo argentino	Kg	600		
45	6	463782	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g)	Kg	9000		
46	6	97217	CHEIRO VERDE (parelha grande).	Par	6000		
47	6	228762	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie verde. (peso mínimo=	Kg	3500		

			80g)				
48	6	463923	Legume in natura, tipo PIMENTA, espécie verde americana (pimenta de cheiro).	kg	500		
49	6	463930	Verdura in natura, tipo SALSA, espécie comum.	Molho	2000		
50	6	228756	Legume in natura, tipo TOMATE, espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g)	Kg	20000		
51	6	233255	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa. (peso mínimo = 150g)	Kg	2500		
52	6	226261	Legume in natura, tipo BETERRABA, espécie comum (peso mínimo 250g).	Kg	1500		
53	6	226263	Legume in natura, tipo CENOURA, espécie comum.(peso mínimo = 120g)	Kg	13000		
54	6	463778	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	Kg	1000		
55	6	463814	Legume in natura, tipo VAGEM, espécie manteiga.	Kg	1000		
56	6	226242	Verdura in natura, tipo HORTELÃ, espécie comum.	MOLHO	250		
57	6	463906	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO, espécie comum.	MOLHO	1200		
58	6	463751	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA, espécie comum.	KG	500		
59	6	463792	Verdura in natura, tipo QUIABO, espécie comum.	KG	300		
60	6	463791	Verdura in natura, tipo MAXIXE, espécie comum.	KG	300		
61	6	463808	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO, espécie comum.	KG	300		
62	6	463802	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO, espécie comum.	KG	300		

63	6	463764	Verdura in natura, tipo BERINGELA, espécie comum.	KG	500		
----	---	--------	---	----	-----	--	--

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 07 - PÃES, LÁCTEOS, OVOS E FRIOS - RU TERESINA

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRÍÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
64	7	329202	Leite tipo C, pasteurizado	Litro	3000		
65	7	339482	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml)	Litro	1500		
66	7	233698	Pão francês (massa fina) 50 gramas	KG	6500		
67	7	301641	Pão francês (massa grossa) 50 gramas	KG	500		
68	7	308248	Bolo doce de trigo - tipo BOLO COMUM	KG	100		
69	7	374646	Bolo salgado de povoilho azedo com ovos e queijo tipo ROSCA DE GOMA	KG	100		
70	7	300787	Ovo, tamanho grande, origem galinha.	Cartela com 30 und	1500		
71	7	317245	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne de Peru, Fatiado	KG	200		
72	7	315347	Queijo tipo mussarela Fatiado	KG	200		
73	7	419190	Queijo, ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 (fechado).	KG	1000		
74	7	447720	Salsicha tipo hot dog, resfriada.	KG	2500		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 08 - SUCOS - RU TERESINA

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRÍÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
75	8	261323	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo.	Und com 05 litros	1300		
76	8	252018	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju.	Und com 05 litros	1300		

77	8	279610	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola.	Und com 05 litros	1300		
78	8	252016	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba.	Und com 05 litros	1300		
79	8	328480	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá.	Und com 05 litros	1300		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 09 - ALIMENTOS SECOS (GRÃOS E OUTROS) - RU TERESINA

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	Descrição do Material	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
80	9	24412	Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. Solicitamos amostra	PCT C/ 05 KG	20000		
81	9	321817	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra	KG	30000		
82	9	233587	Feijão tipo 1, tipo classe CARIOCA, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	20000		
83	9	464552	Feijão tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	7000		
84	9	464559	Feijão, tipo 1, tipo classe Branco, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	5500		
85	9	464556	Feijão tipo 1, Sempre verde, empacotado. Solicitamos amostra	KG	5500		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 10 - CARNES RESFRIADAS, SALGADAS E DEFUMADAS – RU PARNAÍBA

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	Descrição do Material	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
------	-------	--------	-----------------------	-----	----	----------------	--------------------

86	10	447651	Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	KG	2000		
87	10	332439	Carne bovina - Lagarto resfriado	KG	7500		
88	10	447497	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20gr.	KG	5000		
89	10	301101	Carne bovina - Patinho, colchão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE	KG	15000		
90	10	447391	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	12500		
91	10	447413	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 50 a 70 gramas	KG	2500		
92	10	451065	CARNE DE SOL bovina, salgada, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	2500		
93	10	447702	Linguiça, tipo Calabresa defumada, ingredientes carne suína.	KG	5000		
94	10	350470	Bacon	KG	1000		
95	10	321244	Carne bovina dianteira, tipo Charque.	KG	1200		
96	10	447742	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).	KG	1800		
97	10	447745	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	KG	1800		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 11 - CARNES CONGELADAS (SUINAS, FRANGO, FIGADO E PEIXES) – RU PARNAÍBA

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRICAÇÃO DO	UND	QT	VALOR	VALOR
------	-------	--------	----------------	-----	----	-------	-------

			MATERIAL			UNITÁRIO	TOTAL MÁXIMO
98	11	447528	Carne suína sem toucinho – pernil congelado – serrado em pedaços de 500 a 700g	KG	5000		
99	11	447518	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g	KG	1800		
100	11	447512	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g	KG	3500		
101	11	238581	Fígado bovino congelado	KG	2500		
102	11	358372	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g)	KG	35000		
103	11	325662	Frango - Filé de Peito congelado	KG	25000		
104	11	316376	Filezinho Camarão CONGELADO - (Tam MÉDIO)	KG	300		
105	11	448893	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	1500		
106	11	448954	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	2500		
R\$ TOTAL DO GRUPO							

GRUPO 12 - FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU PARNAÍBA

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRÍÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
107	12	464374	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g	Kg	4000		
108	12	464379	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie Pacovan (peso mínimo unitário 100g)	Kg	20000		

109	12	464393	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso mínimo = 140g)	Kg	26000		
110	12	464398	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie verdadeiro.	Kg	250		
111	12	224393	Fruta in natura, tipo MAÇÃ, espécie nacional, aplicação alimentar (peso mínimo unitário 130g)	Kg	2000		
112	12	464405	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum	kg	1000		
113	12	382518	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar.	KG	2500		
114	12	464415	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo.	Kg	100		
115	12	464418	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada.	Kg	40000		
116	12	464422	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo= 1,5kg)	Kg	20000		
117	12	464436	Fruta in natura, tipo TANGERINA	KG	200		
118	12	308682	UVA PASSA, escura sem semente.	Kg	750		
119	12	235781	Ameixa seca	kg	300		
120	12	463747	ABÓBORA peso mínimo 06 kg	Kg	5000		
121	12	463753	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela / rosada.(peso mínimo unitário = 500g)	Kg	3000		
122	12	463795	MACAXEIRA	Kg	1500		
123	12	463832	Verdura in natura, tipo ALFACE, espécie AMERICANA (peso médio da unidade de 250 a 350g)	UND	7000		
124	12	256113	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA.	UND	7000		
125	12	226222	ACELGA.	Kg	7000		

126	12	463796	Legume in natura, tipo PEPINO, espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg)	Kg	6000		
127	12	463829	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	2500		
128	12	463839	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	7000		
129	12	463938	ALHO tipo argentino	Kg	350		
130	12	463782	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g)	Kg	5000		
131	12	97217	CHEIRO VERDE (parelha grande).	Par	2000		
132	12	228762	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie verde. (peso mínimo= 80g)	Kg	1500		
133	12	463923	Legume in natura, tipo PIMENTA, espécie verde americana (pimenta de cheiro).	kg	200		
134	12	463930	Verdura in natura, tipo SALSA, espécie comum.	Molho	1200		
135	12	228756	Legume in natura, tipo TOMATE, espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g)	Kg	9000		
136	12	233255	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa. (peso mínimo = 150g)	Kg	3000		
137	12	226261	Legume in natura, tipo BETERRABA, espécie comum (peso mínimo 250g).	Kg	2000		
138	12	226263	Legume in natura, tipo CENOURA, espécie comum.(peso mínimo = 120g)	Kg	7000		
139	12	463778	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	Kg	1500		
140	12	463814	Legume in natura, tipo VAGEM, espécie manteiga.	Kg	1250		

141	12	226242	Verdura in natura, tipo HORTELÃ, espécie comum.	MOLHO	400		
142	12	463906	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO, espécie comum.	MOLHO	600		
143	12	463751	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA, espécie comum.	KG	250		
144	12	463792	Verdura in natura, tipo QUIABO, espécie comum.	KG	250		
145	12	463791	Verdura in natura, tipo MAXIXE, espécie comum.	KG	250		
146	12	463808	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO, espécie comum.	KG	150		
147	12	463802	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO, espécie comum.	KG	150		
148	12	463764	Verdura in natura, tipo BERINGELA, espécie comum.	KG	250		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 13 - PÃES, LÁCTEOS, OVO , FRIOS- RU PARNAÍBA

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRÍÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
149	13	339482	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml)	Litro	1000		
150	13	233698	Pão francês (massa fina) 50 gramas	KG	5000		
151	13	301641	Pão francês (massa grossa) 50 gramas	KG	400		
152	13	300787	Ovo, tamanho grande, origem galinha.	Cartela com 30 und	1000		
153	13	317245	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne de Peru,FATIADO	KG	150		
154	13	315347	Queijo tipo mussarela FATIADO	KG	150		
155	13	419190	Queijo, ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 (fechado).	KG	800		
156	13	447720	Salsicha tipo hot dog, resfriada.	KG	1500		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 14 - SUCOS– RU PARNAÍBA							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRÍÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
157	14	261323	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo.	Und com 05 litros	500		
158	14	252018	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju.	Und com 05 litros	500		
159	14	279610	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola.	Und com 05 litros	500		
160	14	252016	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba.	Und com 05 litros	500		
161	14	328480	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá.	Und com 05 litros	500		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 15 - ALIMENTOS SECOS (GRÃOS E OUTROS) – RU PARNAÍBA							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRÍÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
162	15	24412	Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. Solicitamos amostra	PCT C/ 05 KG	15000		
163	15	321817	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tip classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra	KG	20000		

164	15	233587	Feijão tipo 1, tipo classe CARIOWA, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	12000		
165	15	464552	Feijão tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	4000		
166	15	464559	Feijão, tipo 1, tipo classe Branco, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	2500		
167	15	464556	Feijão tipo 1, Sempre verde, empacotado. Solicitamos amostra	KG	2500		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 16 - CARNES RESFRIADAS, SALGADAS E DEFUMADAS – RU PICOS

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
168	16	447651	Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	KG	2000		
169	16	332439	Carne bovina - Lagarto resfriado	KG	7500		
170	16	447497	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20gr.	KG	5000		
171	16	301101	Carne bovina - Patinho, colchão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE	KG	15000		
172	16	447391	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	12500		

173	16	447413	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 50 a 70 gramas	KG	2500		
174	16	451065	CARNE DE SOL bovina, salgada, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	2500		
175	16	447702	Lingüiça, tipo Calabresa defumada, ingredientes carne suína.	KG	5000		
176	16	350470	Bacon	KG	1000		
177	16	321244	Carne bovina dianteira, tipo Charque.	KG	1200		
178	16	447742	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).	KG	1800		
179	16	447745	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	KG	1800		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 17 - CARNES CONGELADAS (SUINAS, FRANGO, FIGADO E PEIXES) – RU PICOS

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRÍÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
180	17	447528	Carne suína sem toucinho – pernil congelado – serrado em pedaços de 500 a 700g	KG	5000		
181	17	447518	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g	KG	1800		
182	17	447512	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g	KG	3500		
183	17	238581	Fígado bovino congelado	KG	2500		

184	17	358372	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g)	KG	35000		
185	17	325662	Frango - Filé de Peito congelado	KG	25000		
186	17	316376	Filezinho Camarão CONGELADO - (Tam MÉDIO)	KG	300		
187	17	448893	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	1500		
188	17	448954	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	2500		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 18 - FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU PICOS							
ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRÍÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
189	18	464374	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g	Kg	4000		
190	18	464379	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie Pacovan (peso mínimo unitário 100g)	Kg	20000		
191	18	464393	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso mínimo = 140g)	Kg	26000		
192	18	464398	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie verdadeiro.	Kg	250		
193	18	224393	Fruta in natura, tipo MAÇÃ, espécie nacional, aplicação alimentar (peso mínimo unitário 130g)	Kg	2000		
194	18	464405	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum	kg	1000		
195	18	382518	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar.	KG	2500		

196	18	464415	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo.	Kg	100		
197	18	464418	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada.	Kg	40000		
198	18	464422	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo= 1,5kg)	Kg	20000		
199	18	464436	Fruta in natura, tipo TANGERINA	KG	200		
200	18	308682	UVA PASSA, escura sem semente.	Kg	750		
201	18	235781	Ameixa seca	kg	300		
202	18	463747	ABÓBORA peso mínimo 06 kg	Kg	5000		
203	18	463753	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela / rosada.(peso mínimo unitário = 500g)	Kg	3000		
204	18	463795	MACAXEIRA	Kg	1500		
205	18	463832	Verdura in natura, tipo ALFACE, espécie AMERICANA (peso médio da unidade de 250 a 350g)	UND	7000		
206	18	256113	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA.	UND	7000		
207	18	226222	ACELGA.	Kg	7000		
208	18	463796	Legume in natura, tipo PEPINO, espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg)	Kg	6000		
209	18	463829	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	2500		
210	18	463839	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	7000		
211	18	463938	ALHO tipo argentino	Kg	350		
212	18	463782	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g)	Kg	5000		

213	18	97217	CHEIRO VERDE (parelha grande).	Par	2000		
214	18	228762	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie verde. (peso mínimo= 80g)	Kg	1500		
215	18	463923	Legume in natura, tipo PIMENTA, espécie verde americana (pimenta de cheiro).	kg	200		
216	18	463930	Verdura in natura, tipo SALSA, espécie comum.	Molho	1200		
217	18	228756	Legume in natura, tipo TOMATE, espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g)	Kg	9000		
218	18	233255	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa. (peso mínimo = 150g)	Kg	3000		
219	18	226261	Legume in natura, tipo BETERRABA, espécie comum (peso mínimo 250g).	Kg	2000		
220	18	226263	Legume in natura, tipo CENOURA, espécie comum.(peso mínimo = 120g)	Kg	7000		
221	18	463778	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	Kg	1500		
222	18	463814	Legume in natura, tipo VAGEM, espécie manteiga.	Kg	1250		
223	18	226242	Verdura in natura, tipo HORTELÃ, espécie comum.	MOLHO	400		
224	18	463906	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO, espécie comum.	MOLHO	600		
225	18	463751	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA, espécie comum.	KG	250		
226	18	463792	Verdura in natura, tipo QUIABO, espécie comum.	KG	250		
227	18	463791	Verdura in natura, tipo MAXIXE, espécie comum.	KG	250		

228	18	463808	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO, espécie comum.	KG	150		
229	18	463802	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO, espécie comum.	KG	150		
230	18	463764	Verdura in natura, tipo BERINGELA, espécie comum.	KG	250		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 19 - PÃES, LÁCTEOS, OVO , FRIOS – RU PICOS

ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRÍÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
231	19	339482	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml)	Litro	1000		
232	19	233698	Pão francês (massa fina) 50 gramas	KG	5000		
233	19	301641	Pão francês (massa grossa) 50 gramas	KG	400		
234	19	300787	Ovo, tamanho grande, origem galinha.	Cartela com 30 und	1000		
235	19	317245	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne de Peru,FATIADO	KG	150		
236	19	315347	Queijo tipo mussarela FATIADO	KG	150		
237	19	419190	Queijo, ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 (fechado).	KG	800		
238	19	447720	Salsicha tipo hot dog, resfriada.	KG	1500		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 20 - SUCOS – RU PICOS -

ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRÍÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
239	20	261323	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo.	Und com 05 litros	500		

240	20	252018	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju.	Und com 05 litros	500		
241	20	279610	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola.	Und com 05 litros	500		
242	20	252016	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba.	Und com 05 litros	500		
243	20	328480	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá.	Und com 05 litros	500		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 21 - ALIMENTOS SECOS (GRÃOS E OUTROS) – RU PICOS

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRÍÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
244	21	24412	Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. Solicitamos amostra	PCT C/ 05KG	15000		
245	21	321817	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra	KG	20000		
246	21	233587	Feijão tipo 1, tipo classe CARIOCA, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	12000		
247	21	464552	Feijão tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	4000		

248	21	464559	Feijão, tipo 1, tipo classe Branco, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	2500		
249	21	464556	Feijão tipo 1, Sempre verde, empacotado. Solicitamos amostra	KG	2500		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 22 – CARNES RESFRIADAS, SALGADAS E DEFUMADAS – RU BOM JESUS

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRÍÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
250	22	447651	Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	KG	1800		
251	22	332439	Carne bovina - Lagarto resfriado	KG	5000		
252	22	447497	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20gr.	KG	4000		
253	22	301101	Carne bovina - Patinho, colchão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE	KG	10000		
254	22	447391	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	8000		
255	22	447413	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 50 a 70 gramas	KG	2000		
256	22	451065	CARNE DE SOL bovina, salgada, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	2000		

257	22	447702	Lingüiça, tipo Calabresa defumada, ingredientes carne suína.	KG	3500		
258	22	350470	Bacon	KG	600		
259	22	321244	Carne bovina dianteira, tipo Charque.	KG	900		
260	22	447742	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).	KG	1500		
261	22	447745	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	KG	1500		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 23 - CARNES CONGELADAS (SUINAS, FRANGO, FIGADO E PEIXES)– RU BOM JESUS

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
262	23	447528	Carne suína sem toucinho – pernil congelado – serrado em pedaços de 500 a 700g	KG	4000		
263	23	447518	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g	KG	1500		
264	23	447512	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g	KG	2000		
265	23	238581	Fígado bovino congelado	KG	2000		
266	23	358372	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g)	KG	25000		
267	23	325662	Frango - Filé de Peito congelado	KG	12000		
268	23	316376	Filezinho Camarão CONGELADO - (Tam MÉDIO)	KG	200		

269	23	448893	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	1500		
270	23	448954	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	2500		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 24 – FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU BOM JESUS

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
271	24	464374	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g	Kg	3500		
272	24	464379	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie Pacovan.	Kg	15000		
273	24	464393	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso mínimo = 200g)	Kg	19500		
274	24	464398	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie verdadeiro.	Kg	250		
275	24	224393	Fruta in natura, tipo MAÇÃ, espécie nacional, aplicação alimentar.	Kg	1500		
276	24	464405	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum	kg	1000		
277	24	382518	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar.	KG	2000		
278	24	464415	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo.	Kg	100		
279	24	464418	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada.	Kg	30000		
280	24	464422	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo= 1,5kg)	Kg	15000		

281	24	464436	Fruta in natura, tipo TANGERINA	KG	150		
282	24	308682	UVA PASSA, escura sem semente.	Kg	500		
283	24	235781	Ameixa seca	kg	200		
284	24	463747	ABÓBORA peso mínimo 06 kg	Kg	4000		
285	24	463753	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela / rosada.(peso mínimo unitário = 500g)	Kg	2000		
286	24	463795	MACAXEIRA	Kg	1200		
287	24	463832	Verdura in natura, tipo ALFACE, espécie AMERICANA	UND	3000		
288	24	256113	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA.	UND	4000		
289	24	226222	ACELGA.	Kg	4000		
290	24	463796	Legume in natura, tipo PEPINO, espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg)	Kg	5000		
291	24	463829	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	1800		
292	24	463839	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	6000		
293	24	463938	ALHO tipo argentino	Kg	350		
294	24	463782	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g)	Kg	3000		
295	24	97217	CHEIRO VERDE (parelha grande).	Par	2000		
296	24	228762	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie verde. (peso mínimo= 80g)	Kg	1200		
297	24	463923	Legume in natura, tipo PIMENTA, espécie verde americana (pimenta de cheiro).	kg	200		

298	24	463930	Verdura in natura, tipo SALSA, espécie comum.	Molho	1000		
299	24	228756	Legume in natura, tipo TOMATE, espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g)	Kg	7000		
300	24	233255	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa. (peso mínimo = 150g)	Kg	3000		
301	24	226261	Legume in natura, tipo BETERRABA, espécie comum (peso mínimo 250g).	Kg	2000		
302	24	226263	Legume in natura, tipo CENOURA, espécie comum.(peso mínimo = 120g)	Kg	6000		
303	24	463778	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	Kg	1000		
304	24	463814	Legume in natura, tipo VAGEM, espécie manteiga.	Kg	1000		
305	24	226242	Verdura in natura, tipo HORTELÃ, espécie comum.	MOLHO	300		
306	24	463906	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO, espécie comum.	MOLHO	300		
307	24	463751	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA, espécie comum.	KG	200		
308	24	463792	Verdura in natura, tipo QUIABO, espécie comum.	KG	200		
309	24	463791	Verdura in natura, tipo MAXIXE, espécie comum.	KG	200		
310	24	463808	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO, espécie comum.	KG	120		
311	24	463802	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO, espécie comum.	KG	120		

312	24	463764	Verdura in natura, tipo BERINGELA, espécie comum.	KG	250		
-----	----	--------	---	----	-----	--	--

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 25 - PÃES, LÁCTEOS, OVO , FRIOS – RU BOM JESUS

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
313	25	339482	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml)	Litro	1000		
314	25	233698	Pão francês (massa fina) 50 gramas	KG	5000		
315	25	301641	Pão francês (massa grossa) 50 gramas	KG	400		
316	25	300787	Ovo, tamanho grande, origem galinha.	Cartela com 30 und	1000		
317	25	317245	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne de Peru,FATIADO	KG	150		
318	25	315347	Queijo tipo mussarela FATIADO	KG	150		
319	25	419190	Queijo, ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 (fechado).	KG	650		
320	25	447720	Salsicha tipo hot dog, resfriada.	KG	1500		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 26 – SUCOS – RU BOM JESUS

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
321	26	261323	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo.	Und com 05 litros	400		
322	26	252018	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju.	Und com 05 litros	400		
323	26	279610	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola.	Und com 05 litros	400		

324	26	252016	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba.	Und com 05 litros	400		
325	26	328480	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá.	Und com 05 litros	400		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 27 - ALIMENTOS SECOS (GRÃOS E OUTROS) - RU BOM JESUS							
ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRÍÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
326	27	24412	Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. Solicitamos amostra	PCT C/ 05KG	12000		
327	27	321817	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra	KG	15000		
328	27	233587	Feijão tipo 1, tipo classe CARIOCA, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	10000		
329	27	464552	Feijão tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	3000		
330	27	464559	Feijão, tipo 1, tipo classe Branco, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	2000		

331	27	464556	Feijão tipo 1, Sempre verde, empacotado. Solicitamos amostra	KG	2000		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 28 - CARNES RESFRIADAS, SALGADAS E DEFUMADAS – RU FLORIANO							
ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRÍÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
332	28	447651	Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	KG	1800		
333	28	332439	Carne bovina - Lagarto resfriado	KG	5000		
334	28	447497	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20gr.	KG	4000		
335	28	301101	Carne bovina - Patinho, colchão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE	KG	10000		
336	28	447391	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	8000		
337	28	447413	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 50 a 70 gramas	KG	2000		
338	28	451065	CARNE DE SOL bovina, salgada, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	2000		
339	28	447702	Lingüiça, tipo Calabresa defumada, ingredientes carne suína.	KG	3500		
340	28	350470	Bacon	KG	600		
341	28	321244	Carne bovina dianteira, tipo Charque.	KG	900		

342	28	447742	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).	KG	1500		
343	28	447745	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	KG	1500		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 29 – CARNES CONGELADAS (SUINAS, FRANGO, FIGADO E PEIXES) – RU FLORIANO

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
344	29	447528	Carne suína sem toucinho – pernil congelado – serrado em pedaços de 500 a 700g	KG	4000		
345	29	447518	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g	KG	1500		
346	29	447512	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g	KG	2000		
347	29	238581	Fígado bovino congelado	KG	2000		
348	29	358372	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g)	KG	25000		
349	29	325662	Frango - Filé de Peito congelado	KG	12000		
350	29	316376	Filezinho Camarão CONGELADO - (Tam MÉDIO)	KG	200		
351	29	448893	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	1500		
352	29	448954	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	2500		
R\$ TOTAL DO GRUPO							

GRUPO 30 - FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU FLORIANO							
ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
353	30	464374	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g	Kg	3500		
354	30	464379	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie Pacovan (peso mínimo unitário 100g)	Kg	15000		
355	30	464393	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso mínimo = 140g)	Kg	19500		
356	30	464398	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie verdadeiro.	Kg	250		
357	30	224393	Fruta in natura, tipo MAÇÃ, espécie nacional, aplicação alimentar (peso mínimo unitário 130g)	Kg	1500		
358	30	464405	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum	kg	1000		
359	30	382518	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar.	KG	2000		
360	30	464415	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo.	Kg	100		
361	30	464418	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada.	Kg	30000		
362	30	464422	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo= 1,5kg)	Kg	15000		
363	30	464436	Fruta in natura, tipo TANGERINA	KG	150		
364	30	308682	UVA PASSA, escura sem semente.	Kg	500		
365	30	235781	Ameixa seca	kg	200		
366	30	463747	ABÓBORA peso mínimo 06 kg	Kg	4000		
367	30	463753	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela / rosada.(peso mínimo unitário = 500g)	Kg	2000		

368	30	463795	MACAXEIRA	Kg	1200		
369	30	463832	Verdura in natura, tipo ALFACE, espécie AMERICANA (peso médio da unidade de 250 a 350g)	UND	3000		
370	30	256113	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA.	UND	4000		
371	30	226222	ACELGA.	Kg	4000		
372	30	463796	Legume in natura, tipo PEPINO, espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg)	Kg	5000		
373	30	463829	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	1800		
374	30	463839	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	6000		
375	30	463938	ALHO tipo argentino	Kg	350		
376	30	463782	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g)	Kg	3000		
377	30	97217	CHEIRO VERDE (parelha grande).	Par	2000		
378	30	228762	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie verde. (peso mínimo= 80g)	Kg	1200		
379	30	463923	Legume in natura, tipo PIMENTA, espécie verde americana (pimenta de cheiro).	kg	200		
380	30	463930	Verdura in natura, tipo SALSA, espécie comum.	Molho	1000		
381	30	228756	Legume in natura, tipo TOMATE, espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g)	Kg	7000		
382	30	233255	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa. (peso mínimo = 150g)	Kg	3000		

383	30	226261	Legume in natura, tipo BETERRABA, espécie comum (peso mínimo 250g).	Kg	2000		
384	30	226263	Legume in natura, tipo CENOURA, espécie comum.(peso mínimo = 120g)	Kg	6000		
385	30	463778	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	Kg	1000		
386	30	463814	Legume in natura, tipo VAGEM, espécie manteiga.	Kg	1000		
387	30	226242	Verdura in natura, tipo HORTELÃ, espécie comum.	MOLHO	300		
388	30	463906	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO, espécie comum.	MOLHO	300		
389	30	463751	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA, espécie comum.	KG	200		
390	30	463792	Verdura in natura, tipo QUIABO, espécie comum.	KG	200		
391	30	463791	Verdura in natura, tipo MAXIXE, espécie comum.	KG	200		
392	30	463808	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO, espécie comum.	KG	120		
393	30	463802	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO, espécie comum.	KG	120		
394	30	463764	Verdura in natura, tipo BERINGELA, espécie comum.	KG	250		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 31 - PÃES, LÁCTEOS, OVO , FRIOS – RU FLORIANO

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	Descrição do Material	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
395	31	339482	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml)	Litro	1000		
396	31	233698	Pão francês (massa fina) 50 gramas	KG	5000		
397	31	301641	Pão francês (massa grossa) 50 gramas	KG	400		

398	31	300787	Ovo, tamanho grande, origem galinha.	Cartela com 30 und	1000		
399	31	317245	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne de Peru, Fatiado	KG	150		
400	31	315347	Queijo tipo mussarela Fatiado	KG	150		
401	31	419190	Queijo, ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 (fechado).	KG	650		
402	31	447720	Salsicha tipo hot dog, resfriada.	KG	1500		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 32 – SUCOS – RU FLORIANO

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
403	32	261323	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo.	Und com 05 litros	400		
404	32	252018	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju.	Und com 05 litros	400		
405	32	279610	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola.	Und com 05 litros	400		
406	32	252016	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba.	Und com 05 litros	400		
407	32	328480	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá.	Und com 05 litros	400		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 33 - ALIMENTOS SECOS (GRÃOS E OUTROS) – RU FLORIANO

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO

408	33	24412	Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. Solicitamos amostra	PCT C/ 05KG	12000		
409	33	321817	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tip classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra	KG	15000		
410	33	233587	Feijão tipo 1, tipo classe CARIOCA, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	10000		
411	33	464552	Feijão tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	3000		
412	33	464559	Feijão, tipo 1, tipo classe Branco, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	2000		
413	33	464556	Feijão tipo 1, Sempre verde, empacotado. Solicitamos amostra	KG	2000		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 34 - LANCHES ALUNOS COLÉGIO TÉCNICO – BOM JESUS

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRÍÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
414	34	304421	Bebida láctea UHT com chocolate, embalagem Tetra pak, 200ml (Solicitamos amostra)	UND	8000		
415	34	305348	Suco de fruta, sabores variados, embalagem Tetra pak, 200ml (Solicitamos amostra)	UND	8000		

416	34	316056	BISCOITO de leite (doce) ou tipo MARIA , embalagem com 400gr (Solicitamos amostra)	UND	800		
417	34	316062	Biscoito doce, amanteigado sabor LEITE / CHOCOLATE / COCO, tipo rosquinha, embalagem com 400 gr (Solicitamos amostra)	UND	800		
418	34	390172	Biscoito salgado integral, tipo club social, (trigo integral e/ou aveia e/ou centeio e/ou arroz), embalagem com 150 a 180g (Solicitamos amostra)	UND	1500		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 35 - LANCHES ALUNOS COLÉGIO TÉCNICO – FLORIANO

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRÍÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
419	35	304421	Bebida láctea UHT com chocolate, embalagem Tetra pak, 200ml (Solicitamos amostra)	UND	8000		
420	35	305348	Suco de fruta, sabores variados, embalagem Tetra pak, 200ml (Solicitamos amostra)	UND	8000		
421	35	316056	BISCOITO de leite (doce) ou tipo MARIA , embalagem com 400gr (Solicitamos amostra)	UND	800		
422	35	316062	Biscoito doce, amanteigado sabor LEITE / CHOCOLATE / COCO, tipo rosquinha, embalagem com 400 gr (Solicitamos amostra)	UND	800		
423	35	390172	Biscoito salgado integral, tipo club social, (trigo integral e/ou aveia e/ou centeio e/ou arroz), embalagem com 150 a 180g (Solicitamos amostra)	UND	1500		

R\$ TOTAL DO GRUPO

GRUPO 36 - LANCHES ALUNOS COLÉGIO TÉCNICO – TERESINA

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRÍÇÃO DO	UND	QT	VALOR	VALOR
------	-------	--------	--------------	-----	----	-------	-------

			MATERIAL			UNITÁRIO	TOTAL MÁXIMO
424	36	304421	Bebida láctea UHT com chocolate, embalagem Tetra pak, 200ml (Solicitamos amostra)	UND	10000		
425	36	305348	Suco de fruta, sabores variados, embalagem Tetra pak, 200ml (Solicitamos amostra)	UND	10000		
426	36	316056	BISCOITO de leite (doce) ou tipo MARIA , embalagem com 400gr (Solicitamos amostra)	UND	1000		
427	36	316062	Biscoito doce, amanteigado sabor LEITE / CHOCOLATE / COCO, tipo rosquinha, embalagem com 400 gr (Solicitamos amostra)	UND	1000		
428	36	390172	Biscoito salgado integral, tipo club social, (trigo integral e/ou aveia e/ou centeio e/ou arroz), embalagem com 150 a 180g (Solicitamos amostra)	UND	2000		
R\$ TOTAL DO GRUPO							

1.1.1. *Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s).*

Órgão Gerenciador:

Item	Descrição/ Especif.	Unidade de Medida	Requisição Mínima	Requisição Máxima	Quantidade Total

Órgão Participante:

Item	Descrição/ Especif.	Unidade de Medida	Requisição Mínima	Requisição Máxima	Quantidade Total

Órgão Participante:

Item	Descrição/ Especific.	Unidade de Medida	Requisição Mínima	Requisição Máxima	Quantidade total

Órgão Participante:

Item	Descrição/ Especific.	Unidade de Medida	Requisição Mínima	Requisição Máxima	Quantidade total

1.2. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

1.3. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

1.3.1. Em caso dos itens que as respectivas cotas principal e reservada forem vencidas por fornecedores distintos, cumprirá negociar valor entre eles de forma as propostas divergirem em percentual máximo de 20%.

1.3.2. Cumprirá ao licitante que apresentou maior valor na respectiva cota negociar o valor até 20% em relação ao menor preço dentre as cotas, sob pena de desclassificação da proposta.

1.4. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º, do Decreto n. 8.538, de 2015.

1.5. O prazo de vigência da contratação é de **06 (seis) meses** contados do(a) **data de assinatura do contrato**, prorrogável **por igual período** na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizadas em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência. Em síntese, o presente material compreende o planejamento das necessidades de consumo discriminados acima, de acordo com levantamento no PAC 2021, para o abastecimento dos Restaurantes Universitários dos Campi da UFPI e Universidade Federal do Delta do Parnaíba – UFDPar, durante um período de 06 (seis) meses, prorrogável por igual período, considerando uma demanda de até 13.000 refeições por dia, conforme abaixo:

- 2.1.1.** Campus Ministro Petrônio Portela, em Teresina/Pi – até 6.000 refeições/dia;
- 2.1.2.** Campus Ministro Reis Veloso, em Parnaíba/Pi (UFDPar) – até 2.000 refeições/dia;
- 2.1.3.** Campus Senador Helvídio Nunes de Barros, em Picos/Pi – até 2.300 refeições/dia;
- 2.1.4.** Campus Profa. Cinobelina Elvas, em Bom Jesus/Pi – até 1.500 refeições/dia.
- 2.1.5.** Campus Amilcar Ferreira Sobral, em Floriano/Pi – até 1.200 refeições/dia.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

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

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratada mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

5.1. *Além das condições de aceitabilidade dos produtos, descritas neste termo de referência, ainda deverão ser observados os critérios de sustentabilidade que permitam a reutilização e/ou reciclagem das embalagens dos produtos, no que couber (Lei 12.305/2010, art. 7º,XI).*

5.2. *Deverá ser observado também, os Critérios de Sustentabilidade Ambiental, que trata o Decreto 7.746/2012 e a Instrução Normativa SLT/MPOG 01/2010, no que couber, atendendo ao disposto no Artigo 5º da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, as empresas deverão observar:*

a - Que os bens ou suas embalagens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

b - os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

c - Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

d - Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restrictionof CertainHazardous Substances), tais com mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs)"

Ou

5.3. *Não incidem critérios de sustentabilidade na presente licitação, conforme justificativa abaixo/anexo: (...).*

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

6.1. O prazo de entrega dos bens é de 72 horas ou 03 (três) dias, contados do(a) **solicitação**, em remessa **parcelada**, nos seguintes endereços: Restaurantes Universitários do Campus Ministro Petrônio Portela, em Teresina/Pi; Restaurante Universitário Campus Ministro Reis Veloso, em Parnaíba/Pi; Restaurante Universitário do campus Senador Helvídio Nunes de Barros, em Picos – Piauí; Restaurante Universitário do Campus Profa. Cinobelina Elvas, em Bom Jesus/Pi e Restaurante Universitário do campus Amilcar Ferreira Sobral, em Floriano – Piauí.

6.1.1. Os alimentos dos grupos 01 a 09 e 36, assim como as suas respectivas cotas reservadas, serão entregues, nos Restaurantes Universitários do Campus Ministro Petrônio

Portela, em Teresina/Pi, conforme solicitação prévia, encaminhada pela Administração dos RUs do citado campus;

6.1.2. Os gêneros dos grupos 10 a 15, assim como as suas respectivas cotas reservadas, serão entregues no Restaurante Universitário Campus Ministro Reis Veloso, em Parnaíba/Pi, conforme solicitação prévia, encaminhada pela Administração do RU do citado campus;

6.1.3. Os alimentos dos grupos 16 a 21, assim como as suas respectivas cotas reservadas, serão entregues no Restaurante Universitário do campus Senador Helvídio Nunes de Barros, em Picos – Piauí, conforme solicitação prévia, encaminhada pela Administração do RU do citado campus;

6.1.4. Os alimentos dos grupos 22 a 27 e 34, assim como as suas respectivas cotas reservadas, serão entregues, no Restaurante Universitário do Campus Profa Cinobelina Elvas, em Bom Jesus/Pi, conforme solicitação prévia, encaminhada pela Administração do RU do citado campus;

6.1.5. Os alimentos dos grupos 28 a 33 e 35, assim como as suas respectivas cotas reservadas, serão entregues, no Restaurante Universitário do campus Amilcar Ferreira Sobral, em Floriano – Piauí, conforme solicitação prévia, encaminhada pela Administração do RU do citado campus;

6.1.6. A entrega dos alimentos dos grupos 01 a 05, 10 a 11, 16 a 17, 22 a 23, 28 a 29 e suas respectivas cotas reservadas (carnes diversas), deverão ser feitas conforme a seguir:

6.1.6.1. No campus sede, em Teresina, as carnes diversas (grupos 01 a 05 e respectivas cotas reservadas) serão entregues diariamente, nos dias úteis, até as 09 horas, conforme cronograma encaminhado previamente, na semana anterior, ou com 72 horas (3 dias úteis) de antecedência, pela administração do RU do citado campus.

6.1.6.2. Nos campi fora de sede, as carnes diversas (grupos 10 a 11, 16 a 17, 22 a 23, 28 a 29 e suas respectivas cotas reservadas) serão entregues semanalmente, nas manhãs de terça-feira, ou em dia subsequente, quando este coincidir com feriado, conforme cronograma encaminhado previamente, na semana anterior, ou com 72 horas (3 dias úteis) de antecedência, pela administração do RU de cada campus.

6.1.7. A entrega dos alimentos dos grupos 06, 12, 18, 24, 30 e suas respectivas cotas reservadas (frutas, legumes e verduras), deverão ser feitas conforme a seguir:

6.1.7.1. No campus sede, em Teresina, as frutas, legumes e verduras (grupo 06 e respectiva cota reservada) serão entregues diariamente, nos dias úteis, até as 08 horas, conforme cronograma encaminhado na semana anterior, ou com 72 horas (3 dias úteis) de antecedência, pela administração do RU do citado campus.

6.1.7.2. Nos campi fora de sede, as frutas, legumes e verduras (grupo 12, 18, 24, 30 e respectivas cotas reservadas) serão entregues semanalmente, nas manhãs de terça-feira, ou em dia subsequente, quando este coincidir com feriado, conforme cronograma encaminhado previamente, na semana anterior, ou com 72 horas (3 dias úteis) de antecedência, pela administração do RU de cada campus.

6.1.8. A entrega dos alimentos do grupo 07 (itens 64 a 69 e respectiva cota reservada), para o RU do campus sede, e dos grupos 13 (itens 149 a 151 e respectiva cota reservada), 19 (itens 231 a 233 e respectiva cota reservada), 25 (itens 313 a 315 e respectiva cota reservada), 31 (itens 395 a 397 e respectiva cota reservada), para os RUs dos campi fora de sede, (leite, iogurte, pães e bolos), será diariamente, nos dias úteis, até as 09 horas, e/ou conforme cronograma encaminhado na semana anterior, ou com 72 horas (3 dias úteis) de antecedência, pela administração do RU de cada campus.

6.1.9. A entrega dos alimentos do grupo 07 (itens 70 a 74 e respectiva cota reservada), para o RU do campus sede, e dos grupos 13 (itens 152 a 156 e respectiva cota reservada), 19 (itens 234 a 238 e respectiva cota reservada), 25 (itens 316 a 320 e respectiva cota reservada), 31 (itens 398 a 402 e respectiva cota reservada), para os RUs dos campi fora de sede, (ovos, frios: queijos, presunto e salsicha) deverão ser feitas semanalmente, em dias úteis, até as 09 horas, e/ou conforme cronograma encaminhado previamente, na semana anterior, ou com 72 horas (03 dias úteis) de antecedência, pela administração do RU do citado campus.

6.1.10. Os gêneros do grupo 08 e respectiva cota reservada para o campus sede, serão entregues diariamente, até 50 unidades por dia, e dos grupos 14, 20, 26 e 32, para os RUs dos campi fora de sede, (suco concentrado de frutas), serão entregues semanalmente, nas manhãs de terça-feira, ou dia subsequente, quando este coincidir com feriado, até 70 unidades, conforme cronograma encaminhado previamente, na semana anterior.

6.1.11. O prazo para entrega dos alimentos dos grupos 09, 15, 21, 27 e 33 a 36, será de 72 horas (3 dias úteis), após a solicitação.

6.1.12. Os alimentos dos grupos 09 e 36, para o RU do campus sede, serão solicitados semanalmente.

6.1.13. Os alimentos dos grupos 15, 21, 27 e 33, 34 e 35, para os RUs dos campi fora de sede, serão solicitados quinzenalmente ou mensalmente, conforme cronograma encaminhado previamente pela administração do RU de cada campus.

6.1.14. Todas as entregas de materiais deverão ser acompanhadas de nota de entrega, além da nota fiscal.

6.1.15. Visando cumprir a RDC Nº 216 da ANVISA (09/2004), os meios de transportes dos materiais objeto deste certame, serão inspecionados antes da operação de descarga e o recebimento só será efetivado se contempladas as seguintes condições:

6.1.15.1. Para o transporte de todos os gêneros alimentícios, o veículo deve ser fechado e ser dotado de separação integral entre compartimento do condutor com a carga.

6.1.15.2. Apresentar compartimento de carga limpo, sem odores ou pontas (pregos, lascas, etc.) que possam comprometer as embalagens.

6.1.15.3. Não apresentar a menor evidência da presença de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores intensos.

6.1.15.4. Para o transporte de alimentos resfriados ou congelados como CARNES (bovina, suína, caprina, ovina, de peixe e de frango), leite pasteurizado e derivados, presunto, salsicha, margarinhas e sucos o carro deve ser fechado e refrigerado (temperatura de resfriamento ou congelamento) e elas deverão estar acondicionadas em caixas próprias, não vazadas, devidamente higienizadas ou em carro fechado, acondicionado em caixas térmicas, devidamente higienizadas, abastecidas com gelo.

6.1.15.5. Para o transporte de FRUTAS, VERDURAS e LEGUMES, se o tempo para o transporte for superior a 30 minutos, o carro deve ser fechado e refrigerado (temperatura de resfriamento) e elas deverão estar acondicionadas em caixas próprias, não vazadas, devidamente higienizadas.

6.1.15.6. O transporte de gêneros com características diferentes não poderá ser efetuado em um mesmo carro ao mesmo tempo; por exemplo, não poderão estar juntos em um mesmo transporte: vegetais e carnes, material de limpeza e gêneros alimentícios.

6.1.15.7. Os Meios de transportes (automóveis, caixas plásticas, caixas térmicas) deverão apresentar-se em bom estado de conservação e em condições higiênicas satisfatórias ao transporte de alimentos.

6.1.16. Os alimentos congelados devem ser entregues com temperatura de -18°C a -15°C (com tolerância a -12°C), os refrigerados com temperaturas entre 6°C a 10°C (ou conforme especificação do fabricante) e os resfriados, com temperatura de 4°C a 6°C (com tolerância de -7°C).

6.1.17. As carnes e os derivados entregues devem apresentar-se com adequada qualidade higiênico-sanitária e sensorial, ou seja, livres de enfermidades, bolores, insetos, moluscos, larvas e apresentando cor e odores características.

6.1.18. Os produtos refrigerados não devem ser resultado de descongelamento, bem como os produtos congelados não devem ser resultado de recongelamento, ou seja, ausência de cristais ou pedras de gelo, água e/ou sangue dentro da embalagem. A perda de peso no descongelamento, no caso dos produtos congelados, deve atender a legislação específica para cada tipo de carne.

6.1.19. As frutas, legumes e verduras (FLV) devem apresentar-se frescos, firmes e com odor característico. Isentos de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

6.1.20. As embalagens dos alimentos (carnes em geral, frios, pães, leites e ovos, alimentos secos e lanches) deverão ser atóxica, limpa, sem rasgos e amassados e apresentar rótulo contendo: nome e composição do produto, lote, data de fabricação e a de validade de forma legível, conforme legislação em vigor, selo de inspeção federal – SIF (quando aplicável), número e registro no órgão oficial (ANVISA/Ministério da Saúde e/ou da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso).

6.1.21. Os produtos devem estar acondicionados em embalagem primária plástica transparente (fechada/lacrada) específica para alimentos, conforme a descrição de cada item, não devendo estar em contato direto com papelão (**exceto as caixas de ovos**), jornal, revistas, papel ou plástico reciclado ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos, e sem outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto. As caixas de polietileno utilizadas como embalagem secundária (conforme a descrição de cada item), serão devolvidas ao fornecedor no ato da entrega.

6.1.22. Considerando a dificuldade de compatibilização da qualidade especificada no rótulo de alguns alimentos, com as características dos mesmos, durante e após o preparo, poderá ser solicitado amostra para alguns itens, os quais, após concorrência pelo preço mínimo, serão avaliados conforme a seguir:

6.1.22.1 Mediante teste de qualidade sensorial e/ou verificação de composição de ingredientes de produção, ou ainda, quando pertinente, mediante as seguintes características: **tempo de cocção, rendimento, cor, odor, sabor e apresentação antes e após o preparo.**

6.1.22.2. Para avaliação de rendimento será verificado o fator de cocção (**FC**) do alimento submetido ao cozimento conforme a seguinte fórmula:

$$\text{FC} = \frac{\text{Peso do alimento processado ou cozido (g)}}{\text{Peso do alimento líquido cru (g)}}$$

6.1.22.3. Espera-se um Fator de Cocção de 2,6 a 3 para os itens Arroz Parboilizado e de 2,0 a 2,5 para os Feijões.

- 6.1.22.4.** Caso o alimento após a cocção não apresente rendimento esperado e se apresente pegajoso ou não cozinhar uniformemente será reprovado.
- 6.2.** No caso de produtos perecíveis, grãos secos e sacarias (grupos 09, 15, 21, 27 e 33) e lanches (grupos 34, 35 e 36) bem como, suas respectivas cotas reservadas, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 180 (cento e oitenta) dias, e no caso dos outros produtos perecíveis o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.
- 6.3.** Os bens serão recebidos e inspecionados quanto à qualidade e quantidade, no ato do recebimento e as mercadorias serão devolvidas pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato sempre que elas não conferirem com as especificações constantes neste Termo de Referência, na proposta e no empenho ou, no caso de carnes e hortifrutigranjeiros e outros perecíveis, não estiverem de acordo com a especificidade de cada gênero.
- 6.4.** Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **03 (três)** dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 6.5.** Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de **02 (dois)** dias, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
- 6.5.1.** Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 6.5.2.** No caso de gêneros perecíveis não se pode dissociar o recebimento provisório do definitivo (**art. 74 da Lei nº 8.666, de 1993**).
- 6.6.** O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 7.1.** São obrigações da Contratante:
- 7.1.1.** receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 7.1.2.** verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 7.1.3.** comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 7.1.4.** acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 7.1.5.** efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 7.2.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

8.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: *marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;*

8.1.1.1. ~~O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;~~

8.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

8.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

8.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

8.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

8.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

8.1.7. promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir, como nos casos de pneus, pilhas e baterias, etc....

8.17.1. Se responsabilizar pelo recolhimento e destinação final, ambientalmente adequada, dos vasilhames dos itens dos grupos 08,14, 20, 26 e 32 (SUCOS).

8.2. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. *Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.*

9.1.1. ~~É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de%(... por cento) do valor total do contrato, nas seguintes condições:~~

9.1.1.1. ~~É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação~~

9.1.2. ~~.....~~

9.1.3. ~~.....~~

Nota explicativa: A subcontratação parcial é permitida e deverá ser analisada pela Administração com base nas informações dos estudos preliminares, em cada caso concreto. Caso admitida, o edital deve estabelecer com detalhamento seus limites e condições, inclusive especificando quais parcelas do objeto poderão ser subcontratadas. É importante verificar que **são vedadas** (i) a exigência no instrumento convocatório de subcontratação de itens ou parcelas determinadas ou de empresas específicas; (ii) a **subcontratação das parcelas de maior relevância técnica, assim definidas no instrumento convocatório**; (iii) a subcontratação de microempresas e empresas de pequeno porte que estejam participando da licitação; e (iv) a subcontratação de microempresas ou empresas de pequeno porte que tenham um ou mais sócios em comum com a empresa contratante.

- 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.*
- 9.3.** *Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada perante a 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.*
- 9.3.1.** *Os empenhos e pagamentos referentes às parcelas subcontratadas serão destinados diretamente às microempresas e empresas de pequeno porte subcontratadas*

10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

10.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.1.1. *O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.*

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12. DO PAGAMENTO

- 12.1.** O pagamento será realizado no prazo máximo de até **30 (trinta)** dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 12.1.1.** Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.2.** Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 12.3.** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.3.1.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 12.4.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobreestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 12.5.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 12.6.** Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 12.7.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 12.8.** Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 12.9.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 12.10.** Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 12.11.** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

10.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

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

12.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438 \\ TX = Percentual da taxa anual = 6\%$$

13. DO REAJUSTE

13.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

13.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice *Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE)*, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

R = V (I - I⁰) / I⁰, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I⁰ = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

13.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

13.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

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

13.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. *Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:*

14.1.1. *Justifica-se a não exigência de garantia contratual por frustrar a competição, afastando competidores.*

OU

12.1. ~~O adjudicatário, no prazo de (.... dias) após a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, prestará garantia no valor correspondente a (....) do valor do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais.~~

12.2. ~~Gaberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:~~

12.2.1. ~~caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;~~

12.2.2. ~~seguro-garantia;~~

12.2.3. ~~fiança bancária.~~

14.2. ~~A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, na Caixa Econômica Federal, com correção monetária, em favor do contratante.~~

14.3. ~~No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.~~

14.4. ~~Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de (....) dias úteis, contados da data em que for notificada.~~

14.5. ~~A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.~~

14.6. ~~A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a execução do contrato e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente. (artigo 56, §4º da Lei nº 8666/93).~~

15. A GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

15.1. ~~O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, ____ (____) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto. (Justificar a exigência de garantia e o prazo estabelecido)~~

15.2. ~~Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o licitante deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.~~

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1.2. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

1.3. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

- i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- ii) **Multa:**
 - (1) moratória de **0,5%** (**zero vírgula cinco** por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30 (trinta)** dias;
 - (2) compensatória de **10%** (**dez** por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- iii) **Suspensão de licitar e impedimento de contratar** com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- iv) **Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União**, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- v) **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, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

1.4. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

1.5. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

16.1. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

16.1.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

16.1.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

16.1.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

16.2. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

16.3. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

16.3.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de **15** (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

16.4. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

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

16.6. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

16.7. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

16.8. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

16.9. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

17. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

17.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

17.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

17.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

17.3.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

17.3.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

17.3.1.1.1. referir-se ao fornecimento de materiais no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

17.3.2. *Prova de atendimento aos requisitos de Habilitação Técnica, previstos na lei Lei nº 8.666/93, o atestado de Capacidade Técnica da licitante deve atender aos seguintes parâmetros:*

- 17.3.2.1.** Apresentar documentos com indicação de CNPJ do licitante.
- 17.3.2.2.** Apresentar objeto compatível (fornecimento de alimentos).
- 17.3.2.3.** Apresentar quantidades de fornecimento similares.
- 17.3.2.4.** Apresentar prazos de fornecimentos iguais ou superiores ao da presente licitação.

17.3.3. Apresentar cópia do Alvará de Funcionamento.

17.3.4. Apresentar cópia do Alvará da Vigilância Sanitária Municipal , Estadual ou Federal.

17.4. O critério de aceitabilidade de preços é sigiloso, nos termos do art. 15 do Decreto nº 10.024, de 2019, do art. 7º, §3º da Lei nº 12.527, de 2011, e do art. 20 do Decreto nº 7.724, de 2012.

OU

22.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

17.4.1. *Valor Global: R\$xxx,000 (indicar por extenso)*

17.4.2. *Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.*

Nota Explicativa: Utilizar o primeiro item acima caso se adote o orçamento sigiloso e o segundo item caso ele não seja adotado.

17.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

17.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

18. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

18.1. *O custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.*

OU

1.1. O custo estimado da contratação é de R\$18.836.281,90 (Dezoito milhões, oitocentos e trinta e seis mil, duzentos e oitenta e um reais e noventa centavos).

OU

1.1. O (valor de referência ou valor máximo aceitável) para a contratação, para fins de aplicação do maior desconto, será ...

19. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

23.1. *As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:*

Gestão/Unidade: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);

Fonte de Recursos: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);
Programa de Trabalho: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);
Elemento de Despesa: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);
Plano Interno: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);
Nota de Empenho: (preencher com o número da nota de empenho).

OU

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

Teresina, 02 de setembro de 2021.

<hr/> <p>SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA Coordenadora de Nutrição e Dietética – CND/PRAEC</p>	<hr/> <p>EVANGELINA SOUSA DA SILVA Pró-Reitora de Administração da UFPI</p>
---	---

~~Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável~~