



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

NOTAS EXPLICATIVAS

O presente modelo não aplica para as contratações de bens relacionadas a tecnologia da informação e comunicação, que possuem um modelo específico.

Os itens deste modelo de Edital, destacados em vermelho itálico, devem ser preenchidos ou adotados pelo órgão ou entidade pública licitante, de acordo com as peculiaridades do objeto da licitação e critérios de oportunidade e conveniência, cuidando-se para que sejam reproduzidas as mesmas definições nos demais instrumentos da licitação, para que não conflitem.

Alguns itens receberam notas explicativas destacadas para compreensão do agente ou setor responsável pela elaboração das minutas referentes à licitação, que deverão ser suprimidas quando da finalização do documento. O registro das atualizações feitas ("Nota de Atualização") em cada versão pode ser obtido na página principal dos modelos de licitações e contratos no sítio eletrônico da AGU. Eventuais sugestões de alteração de texto do referido modelo de edital poderão ser encaminhadas ao e-mail: cgu.modeloscontratacao@agu.gov.br.

Os Órgãos Assessorados deverão manter as notas de rodapé dos modelos utilizados para a elaboração das minutas e demais anexos, a fim de que os Órgãos Consultivos, ao examinarem os documentos, estejam certos de que dos modelos são os corretos. A versão final do texto, após aprovada pelo órgão consultivo, deverá excluir a referida nota.

Sistema de Cores: Para facilitar o ajuste do edital ao tipo de contratação, algumas cláusulas foram destacadas com cores distintas, devendo ser removidas ou mantidas em cada caso da seguinte forma:

-Se não for permitida a participação de cooperativas, exclua todas as disposições destacadas em **verde**. Se for permitida a participação de cooperativas, elas devem ser mantidas.

-Se não for utilizado o sistema de registro de preços, exclua todas as disposições destacadas em **azul**. Se for adotado o SRP, mantenha tais cláusulas

As demais cláusulas facultativas estão em vermelho, devendo ser consideradas individualmente.

MODELO DE EDITAL - COMPRA

PREGÃO ELETRÔNICO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/20XX
(Processo Administrativo nº. 23111.056697/2022-92)

Torna-se público que e(a) Universidade Federal do Piauí (~~órgão ou entidade pública~~), por meio de(a) Coordenadoria de Compras e Licitações (~~setor responsável pelas licitações~~), sediada(a) no Campus Universitário Ministro Petrônio Portela, S/N – Bairro: Ininga, Cep.: 64049-550 – Teresina-PI (~~endereço~~), realizará licitação, **para registro de preços**, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, **do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro de 2013**, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, **da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007**, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Nota explicativa: Ajustar o Preâmbulo caso se trate de Registro de Preços ou não.

Data da sessão:

Horário:

Local: Portal de Compras do Governo Federal – <https://www.gov.br/compras/pt-br>

Critério de Julgamento: ~~menor preço/maior desconto por item/por grupo/global~~

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de **materiais de consumo: Alimentos Perecíveis** (carnes diversas, frutas, legumes e verduras, frios, pães, leite, ovos, sucos); **Secos Ensacados** (arroz, feijões, farinha) e **alimentos para Lanches** (achocolatado, sucos e biscoitos) conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. ~~A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.~~

1.3. ~~O critério de julgamento adotado será o menor preço/maior desconto do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.~~

Ou

~~1.2. A licitação será realizada em único item.~~

~~1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item/maior desconto, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.~~

Ou

~~1.2. A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.~~

~~1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço/maior desconto GLOBAL do grupo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.~~

1.4. O objeto desta licitação prevê também grupos com cotas reservadas para ME/EPP correspondendo a 25% dos quantitativos a serem licitados e cota principal dos respectivos grupos de 75%, conforme art. 8º do Decreto nº 8.538/2015, previstos no Termo de Referência anexo I deste Edital.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

OU

~~1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.~~

Nota explicativa: Deve a autoridade indicar o número de itens a serem licitados.

~~1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço/maior desconto GLOBAL do grupo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.~~

Nota explicativa: As redações possíveis acima refletem os possíveis formatos do objeto da licitação. De acordo com o TCU, "Parcelamento é a divisão do objeto em partes menores e independentes. Cada parte, item, etapa ou parcela representa uma licitação isolada ou em separado." (Licitações & Contratos. Orientações Básicas. 4ª ed., p. 225).

A regra a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, conforme disposto no § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666, de 1993, também aplicável à modalidade pregão, por força do disposto no art. 9º da Lei nº 10.520, de 2002. O objetivo do parcelamento é o de melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, mas é imprescindível que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala (Súmula 247 do TCU). Por ser o parcelamento a regra, deve haver justificativa quando este não for adotado.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

~~2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 20...., na classificação abaixo:~~

~~Gestão/Unidade:--~~

~~Fonte:--~~

~~Programa de Trabalho:--~~

~~Elemento de Despesa:--~~

~~Pl:--~~

Nota Explicativa: Utilizar o item "dos recursos orçamentários" para licitações sem registro de preços e o item "do registro de preços" para licitações utilizando o sistema de registro de preços – SRP.

OU



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1. *As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços*

3. DO CREDENCIAMENTO

- 3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

Nota Explicativa: O credenciamento exigido nos arts. 9º a 11 do Decreto n. 10.024, de 2019, constitui-se em cadastro prévio de identificação, com a finalidade de agilizar o procedimento e permitir a efetiva participação dos interessados no certame – Parecer n. 129/2011/DECOR/CGU/AGU.

- 3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no [sítio https://www.gov.br/compras/pt-br/](https://www.gov.br/compras/pt-br/) por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

- 3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

- 3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

- 3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

- 4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

Nota Explicativa: O objeto social incompatível com o objeto da licitação é impeditivo à contratação, a ser aferido na fase de habilitação jurídica. Nesse sentido o Tribunal de Contas da União, no Acórdão 642/2014-Plenário, estabelece que: “30. Primeiramente, divirjo da unidade técnica quando indica que a exigência do contrato social das licitantes não seria destinada à comprovação da adequação do ramo de atuação das empresas com os serviços objeto do certame. 31. Ocorre que o art. 28, inciso III, da Lei 8.666/1993 inclui o contrato social,



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

devidamente registrado, entre os documentos exigíveis para fins de comprovação da habilitação jurídica. Tal exigência visa justamente à comprovação de que a licitante tem a atividade comercial compatível com o objeto licitado. 32. O objeto social da empresa delineado no contrato social devidamente registrado comprova não apenas o exercício da atividade empresarial requerida na licitação, mas também que a empresa o faz de forma regular. E nesse ponto ressalto que a Administração deve sempre prestigiar a legalidade. Não basta que a licitante detenha a capacidade comercial de fato, faz-se necessário que ela esteja em conformidade com a lei.”

- 4.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.
- 4.1.2. *Para os itens grupos 28 a 30 a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.*
- 4.1.3. Os grupos de 31 a 57 são cotas reservadas para ME/EPP, conforme art. 8º do Decreto nº 8.538/2015, correspondente a 25%, e os grupos de 1 a 27 representam as cotas principais dos respectivos grupos, correspondendo a 75%.

Nota Explicativa: Utilizar o subitem 4.1.2 apenas se houver itens com participação exclusiva de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte em razão do valor, conforme art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

Sobre o enquadramento da contratação pelo valor, nos termos da orientação normativa agu n. 10, de 2011 alterada pela Portaria n. 155, de 19.04.2017 publicada no DOU de 20.04.2017, para fins de escolha das modalidades licitatórias convencionais (concorrência, tomada de preços e convite), bem como de enquadramento das contratações previstas no art. 24, I e II, da Lei nº 8.666/1993, a definição do valor da contratação levará em conta o período de vigência contratual e as possíveis prorrogações. Nas licitações exclusivas para microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, o valor de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) refere-se ao período de um ano, observada a respectiva proporcionalidade em casos de períodos distintos.”

- 4.1.4. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:
- 4.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- 4.2.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 4.2.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

4.2.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.2.5. que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

Nota explicativa: De acordo com o Parecer nº 2/2016/CPLCA/CGU/AGU, aprovado pelo Consultor-Geral da União, a certidão negativa de recuperação judicial e extrajudicial só deve ser exigida nos contratos com dedicação exclusiva de mão-de-obra.

4.2.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

Nota Explicativa: A experiência prática demonstra que as licitações que permitem essa participação são aquelas que envolvem serviços de grande vulto e/ou de alta complexidade técnica. Como o presente modelo de minuta foi elaborado com foco no dia a dia da Administração, consignou-se a vedação acima.

Note-se que “...a aceitação de consórcios na disputa licitatória situa-se no âmbito do poder discricionário da administração contratante, conforme art. 33, caput, da Lei n. 8.666/1993, requerendo-se, porém, que sua opção seja sempre previamente justificada no respectivo processo administrativo, conforme entendimento dos Acórdãos de ns. 1.636/2006-P e 566/2006-P” – TCU Ac n. 2869/2012-Plenário (Item 1.7.1).

Em todo caso, a Administração deverá fundamentar qualquer opção adotada, vez que “...a vedação de empresas em consórcio, sem que haja justificativa razoável...” pode ser considerada restrição à competitividade do certame (TCU, Ac n. 963/2011-2ª Câmara, Item 9.2.1).

Caso haja a opção pela participação de empresas em consórcio, além da justificativa, a Administração deverá utilizar as regras de habilitação de consórcios constantes deste Edital adiante.

4.2.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário;

Nota Explicativa: Apesar do disposto no art. 12, parágrafo único da IN SEGES/MP nº 5/2017, foi removida a vedação à participação de entidades sem fins lucrativos em razão do Acórdão 2426/2020 – Plenário do TCU, em especial seu dispositivo.

4.2.8. ~~sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.~~

OU



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

4.3. Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão do objeto contratual, e desde que a execução ocorra obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.

4.3.1. Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.

Nota explicativa: Utilizar o subitem 4.2.8, se não for possível a participação de cooperativas. Caso contrário, utilizar o subitem 4.3 e 4.3.1. Atentar para a necessidade de renumerar os itens abaixo se for usado o subitem 4.3 acima.

O órgão licitante deve analisar com cautela as características do objeto que pretende contratar, especialmente quanto às diversas obrigações dos trabalhadores que o executarão, para verificar se, no caso concreto, as tarefas seriam passíveis de execução com autonomia pelos cooperados, sem relação de subordinação e habitualidade, seja entre a cooperativa e os cooperados, seja entre estes e a Administração.

Em caso positivo, a participação de cooperativas será permitida. Do contrário, deve ser vedada a participação de cooperativas no certame.

Nos termos do artigo 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017 os requisitos de habilitação para participação de cooperativa devem observar o previsto no item 10.5 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

Súmula 281 do TCU: É vedada a participação de cooperativas em licitação quando, pela natureza do serviço ou pelo modo como é usualmente executado no mercado em geral, houver necessidade de subordinação jurídica entre o obreiro e o contratado, bem como de pessoalidade e habitualidade.

Lembramos que, caso se proíba a participação de cooperativas, as demais disposições do Edital devem ser adaptadas a esta nova condição.

4.4. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.4.1. 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;

4.4.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

4.4.1.2. 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



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte **ou sociedade cooperativa**.

- 4.4.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
 - 4.4.3. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
 - 4.4.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
 - 4.4.5. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
 - 4.4.6. que a proposta foi elaborada de forma independente;
 - 4.4.7. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
 - 4.4.8. que o objeto é prestado por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
- 4.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. **valor (mensal, unitário, etc, conforme o caso) e (anual, total) do item;**

Nota Explicativa: Deve a autoridade adequar redação do item em conformidade ao objeto licitado e ao critério de julgamento já estabelecido no edital.

6.1.2. Marca;

6.1.3. Fabricante;

6.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência, indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

Nota Explicativa: O preenchimento do campo "descrição detalhada do objeto contratado" tem causado alguns embaraços aos pregões, especialmente quando se exige o preenchimento de vários dados. Para evitar isso, e considerando que o licitante já declarou que sua proposta está de acordo com as condições do Edital, optou-se por simplesmente remeter às especificações no Termo de Referência, para que, assim, a análise da proposta se dê no momento adequado, da aceitação da proposta, e não na etapa de classificação delas à sessão pública.

Desta forma, o Edital pode e deve exigir que a proposta contenha determinados elementos, os quais auxiliarão o órgão licitante a examinar de forma objetiva, na fase de aceitação, sua real adequação e exequibilidade. Sem a indicação de tais elementos, o órgão não dispõe de informações suficientes para julgar a aceitabilidade da proposta.

Mas tal exigência é muito diferente de exigir o preenchimento do campo "descrição detalhada do objeto" no sistema de pregão eletrônico, em todo e qualquer certame, que só tem causado confusão.

Assim, recomendamos que, de acordo com o objeto da licitação, o órgão examine os demais dados pertinentes (além do preço) que deverão ser analisados na fase de aceitação da proposta e insira no Edital a exigência de os licitantes informarem tais dados em suas propostas.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Alertamos que só se deve exigir o preenchimento de dados que sejam relevantes e efetivamente utilizados para a classificação e aceitação da proposta. Cite-se recente decisão do TCU sobre o tema (Acórdão nº 2.279/2009 - 2ª Câmara):

"1.5.1.1. eleja os quesitos fundamentais que devam constar da descrição detalhada do campo do COMPRASNET, quando esta se demonstrar extensa, a fim de evitar a apresentação de propostas incompletas (por falta de espaço no referido campo para indicação de todos os itens técnicos do Edital e/ou do Termo de Referência), gerando questionamentos evitáveis;"

Lembramos que, na fase de julgamento, também poderá ser solicitado pelo Pregoeiro o envio de arquivo anexo, contendo as informações relevantes para a análise da proposta.

A menção ao número do registro ou inscrição do bem no órgão competente só deve ser feita quando a legislação envolvendo o objeto licitatório assim o exigir. Como exemplo, cite-se o registro de gêneros alimentícios no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

- 6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa)** dias, a contar da data de sua apresentação.

Nota Explicativa: Art. 48, § 3º, do Decreto nº 10.024, de 2019: "O prazo de validade das propostas será de sessenta dias, permitida a fixação de prazo diverso no edital". Desta forma, é possível prever prazo diferente, de acordo com as peculiaridades da licitação.

- 6.6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 6.6.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

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

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

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor anual/total/unitário do item/grupo.

Nota explicativa: Deve a autoridade adequar a redação do item em conformidade ao objeto licitado e ao critério de julgamento já estabelecido no edital, bem como o que dispõe o Termo de Referência.

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

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

~~7.8. 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 (...).~~

Nota Explicativa: Adotado o modo de disputa aberto, a previsão do item acima de intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances é obrigatória, conforme artigo 31, parágrafo único do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019. Já para o modo de disputa "aberto e fechado", tal previsão é facultativa.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

O subitem acima poderá ser acrescentado para incluir intervalo mínimo de valor (em moeda corrente) ou de percentuais entre os lances, que implique repercussão financeira que efetivamente diferencie uma proposta da outra, nos termos do art. 30, §3º do Decreto nº 10.024/19.

Nota Explicativa: Utilize a redação abaixo no caso de modo de disputa aberto. No modo de disputa aberto, a fase de lances resume-se à disputa eletrônica, realizada por todos os licitantes, oportunidade em que os valores são registrados pelo sistema e o lance vencedor é aquele que contém o melhor preço, obtido no encerramento da sessão.

~~7.9 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.~~

~~7.10 — A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.~~

~~7.11 — A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.~~

~~7.12 — Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.~~

~~7.13 — Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.~~

OU

Nota Explicativa: Utilize a redação abaixo no caso de modo de disputa “aberto e fechado”. No modo de disputa “aberto e fechado” inicia-se com a apresentação de lances sucessivos (fase aberta), com envio final de um lance fechado pelos detentores das melhores propostas da fase aberta (fase fechada).

~~7.9 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.~~

~~7.10 — A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.~~

~~7.11 — Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores~~



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.11.1 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.12.1 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.13 Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

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

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

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

7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro 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 Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.18. O critério de julgamento adotado será o **menor preço/maior desconto**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

7.20. 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 LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- 7.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.22. A melhor classificada nos termos do item 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.
- 7.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.24. 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.
- 7.25. 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.
- 7.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, **ao objeto produzido:**
- 7.26.1. no país;
 - 7.26.2. por empresas brasileiras;
 - 7.26.3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.26.4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 7.28.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 7.28.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **2 (duas) horas** ~~[mínimo de duas horas]~~, envie a proposta adequada ao último lance



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.28.3. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.29. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

Nota Explicativa: Como condição prévia à aceitação da proposta, caso o licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar tenha usufruído do tratamento diferenciado previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, o Pregoeiro deverá consultar o Portal da Transparência do Governo Federal, seção "Despesas – Gastos Diretos do Governo – Favorecido (pessoas físicas, empresas e outros)", para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ele recebidas, no exercício anterior, extrapola o limite previsto no artigo 3º, inciso II, da Lei Complementar nº 123, de 2006, ou o limite proporcional de que trata o artigo 3º, § 2º, do mesmo diploma, em caso de início de atividade no exercício considerado.

Para a microempresa ou empresa de pequeno porte, a consulta também abrangerá o exercício corrente, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ela recebidas, até o mês anterior ao da sessão pública da licitação, extrapola os limites acima referidos, acrescidos do percentual de 20% (vinte por cento) de que trata o artigo 3º, §§ 9º-A e 12, da Lei Complementar nº 123, de 2006.

Constatada a ocorrência de qualquer das situações de extrapolação do limite legal, o Pregoeiro deverá indeferir a aplicação do tratamento diferenciado em favor do licitante, conforme artigo 3º, §§ 9º, 9º-A, 10 e 12, da Lei Complementar nº 123, de 2006, com a consequente recusa do lance de desempate, sem prejuízo das penalidades incidentes (ver TCU, Ac. n. 1.793/2011 – Plenário).

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
- 8.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.
- 8.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

8.3.2. No caso de itens que tem cota principal e reservada, será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que não praticar preço ou negociar o valor até 20% em relação ao menor preço dentre as cotas.

Nota Explicativa: Súmula 262 do TCU: “O critério definido no art. 48, inciso II, § 1º, alíneas “a” e “b”, da Lei nº 8.666/93 conduz a uma presunção relativa de inexequibilidade de preços, devendo a Administração dar à licitante a oportunidade de demonstrar a exequibilidade da sua proposta”.

Nota Explicativa: Atentar para a adoção de apenas um dos critérios de aceitabilidade da menor proposta ou lance vencedor, assim como para a distinção entre valor máximo (art. 40, X) e maior percentual de desconto. O critério de aceitabilidade baseado no maior percentual de desconto equivale ao critério de julgamento baseado no menor preço; quanto maior o percentual de desconto ofertado sobre determinada tabela de preço, menor o valor a ser despendido pela Administração na contratação. Destarte, o Termo de Referência deverá indicar o valor máximo aceitável para cada item licitado.

- 8.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;
- 8.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;
- 8.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

Nota explicativa: A Administração deverá fixar tempo mínimo razoável para eventual apresentação do documento solicitado, considerando, para tanto, a complexidade da licitação. O art. 38 do Decreto nº 10.024/19 estabelece prazo mínimo de duas horas a ser previsto no instrumento convocatório para esse fim.

- 8.6.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 8.6.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.7. *Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 2 (dois) dias úteis contados da solicitação.*



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

8.7.1. *Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.*

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

8.7.3. *Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:*

8.7.3.1. *Itens (....):; Para todos os itens: as características, conforme determinou o detalhamento dos itens no Termo de Referência.*

8.7.3.2. *Itens (....):; 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:*

8.7.3.2.1. *A amostra deverá estar devidamente identificada com o número do Pregão Eletrônico, o número do item e do respectivo grupo, o CNPJ e o nome, ou a razão social, da licitante.*

8.7.3.2.2. *A amostra deverá, ainda, conter na embalagem as informações quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, sua marca, número de referência, código do produto e tabela com informação nutricional e registro nos Ministérios da Saúde e da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para gêneros alimentícios.*

8.7.3.2.3. *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.*

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

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

8.7.3.2.5. *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.*

8.7.3.2.6. *Caso o alimento após a cocção não apresente rendimento esperado e se apresente pegajoso ou não cozinhar uniformemente será reprovado.*

8.7.3.2.7. *As amostras serão avaliadas por NUTRICIONISTA do quadro Técnico do Restaurante Universitário da UFPI.*



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- 8.7.4. *No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.*
- 8.7.5. *Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.*
- 8.7.6. *Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.*
- 8.7.7. *Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 20 (vinte) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.*
- 8.7.8. *Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.*

Nota explicativa: A descrição correta e detalhada do material a ser adquirido, na maior parte dos casos, garantirá a qualidade da contratação, sem necessidade de se exigir a apresentação de amostra, a qual deve ser reservada para situações excepcionais. Todavia, o TCU já firmou jurisprudência no sentido de que tal exigência é cabível no pregão, desde que feita após a fase de lances e limitada ao licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar (Acórdãos nº 1.182/2007, nº 1.634/2007, nº 2.558/2007, nº 1.113/2008, nº 1.168/2009 e nº 1.317/2011, do Plenário, e nº 3.667/2009, 2ª Câmara).

Caso a amostra seja exigida, haverá a necessidade de avaliação por critérios técnicos e de regras específicas para a apresentação e análise do material. Os subitens sugeridos acima devem ser modificados a critério do pregoeiro e em conformidade com as características de cada objeto licitado (ver Acórdãos ns. 1.285/2014, 1.183/2009 e 1.153/2011 da 2ª Câmara, 1.512/2009, 2.932/2009 e 2.077/2011, do Plenário; Acórdão nº 1.703/2011 – 1ª Câmara).

- 8.8. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.9. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.
- 8.10. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 8.11. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

9. DA HABILITAÇÃO

Nota explicativa: É FUNDAMENTAL QUE A ADMINISTRAÇÃO observe que exigências demasiadas poderão prejudicar a competitividade da licitação e ofender a o disposto no art. 37, XXI da Constituição Federal, o qual preceitua que “o processo de licitação pública... somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações”. É fundamental que a Administração examine, **DIANTE DO CASO CONCRETO**, se o objeto da contratação demanda a exigência de todos os requisitos de habilitação apresentados neste modelo, levando-se em consideração o vulto e/ou a complexidade do objeto, a essencialidade do serviço e os riscos decorrentes de sua paralisação em função da eventual incapacidade econômica da contratada em suportar vicissitudes contratuais, excluindo-se o que entender excessivo.

Em licitação dividida em itens, as exigências de habilitação podem adequar-se a essa divisibilidade (Súmula 247 do TCU), sendo possível, em um mesmo Edital, a exigência de requisitos de habilitação mais amplos somente para alguns itens. Para se fazer isso, basta acrescentar uma ressalva ao final na exigência pertinente, tal como “(exigência relativa somente aos itens,,)”.

Observar-se, contudo, para que não sejam acrescentados requisitos que não tenham suporte nos arts. 28 a 31 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU(<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:>);

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

Nota explicativa: A consulta aos dois cadastros – CEIS e CNJ –, além do tradicional SICAF, na fase de habilitação, é recomendação do TCU (Acórdão nº 1.793/2011 – Plenário). Trata-se de verificação da própria condição de participação na licitação.

A Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU abrange o cadastro do CNJ, do CEIS, do próprio TCU e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP do Portal da Transparência.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- 9.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 9.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 9.2.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 9.2.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 9.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

Nota explicativa: O SICAF informa a composição do quadro societário das empresas, inclusive quanto ao percentual de participação de cada sócio.

Conforme o Manual do SICAF, disponível no Portal de Compras do Governo Federal, o preenchimento desses dados é exigido já no Nível I - Credenciamento, de sorte que, a princípio, o pregoeiro disporá das informações dos sócios de todas as empresas que participarem do pregão eletrônico, inclusive aquelas eventualmente não cadastradas nos demais níveis do SICAF.

De todo modo, caso tais informações não estejam disponíveis no SICAF, cabe ao pregoeiro solicitar a apresentação do contrato social da empresa - o qual, aliás, já é documento de apresentação obrigatória na habilitação jurídica.

- 9.5. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
- 9.5.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;
- 9.5.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 9.5.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

- 9.6. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo **mínimo de 2 (duas) horas** ~~[mínimo de duas horas]~~, sob pena de inabilitação.

Nota Explicativa: Decreto nº 10.024, de 2019: Art. 38, §2º: "O instrumento convocatório deverá estabelecer prazo de, no mínimo, duas horas, contado da solicitação do pregoeiro no sistema, para envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado após a negociação"

Os documentos complementares a serem requisitados e apresentados não poderão ser os já exigidos para fins de habilitação no instrumento convocatório. Em outras palavras, não se trata de uma segunda oportunidade para envio de documentos de habilitação. A diligência em questão permite, apenas, a solicitação de documentos outros para confirmação dos já apresentados, sendo exemplo a requisição de cópia de contrato de prestação de serviços que tenha embasado a emissão de atestado de capacidade técnica já apresentado.

- 9.7. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

Nota Explicativa: Com o advento da Instrução Normativa SEGES/MP nº 3/2018, somente passou a ser necessária a apresentação de originais não-digitais no caso de dúvidas quanto à integridade do documento digital. Por essa razão, recomenda-se que os documentos digitais sejam utilizados para formação do procedimento administrativo.

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

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

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

- 9.10. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

- 9.11. **Habilitação jurídica:**

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



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Nota Explicativa: A possibilidade ou não de participação de empresário individual dependerá do objeto a ser licitado, quando ele for capaz de fornecer o objeto.

- 9.11.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 9.11.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

Nota Explicativa: Nos termos do art. 41 da Lei nº 14.195, de 26 de agosto de 2021, as empresas individuais de responsabilidade limitada existentes na data da sua entrada em vigor serão transformadas em sociedades limitadas unipessoais independentemente de qualquer alteração em seu ato constitutivo. A transformação será disciplinada por ato do Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração (DREI), o qual ainda não editado quando da elaboração deste modelo. Compete à autoridade competente, pois, verificar se a EIRELI foi constituída de acordo com as normas vigentes à época de sua constituição, e, oportunamente, o atendimento da disciplina prevista no ato do DREI, quando editado.

- 9.11.4. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 9.11.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 9.11.6. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- 9.11.7. *No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).*
- 9.11.8. ~~no caso de exercício de atividade de XXXX: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, nos termos do artigo XX da (Lei/Decreto) nº XXXX.~~

Nota Explicativa: Tal exigência tem como supedâneo o disposto no art. 28, V, da Lei nº 8.666/93. Cabe ao órgão ou entidade analisar se a atividade relativa ao objeto licitado exige tal registro ou autorização para funcionamento, em razão de previsão normativa. Em caso positivo, especificar o documento a ser apresentado e o órgão competente para expedir-lo, além do fundamento legal. Cite-se, como exemplo, o registro e autorização para o funcionamento de empresa de vigilância.

- 9.11.9. *No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.*



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

9.11.10. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.12. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.12.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.12.2. 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

9.12.4. 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;

9.12.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.12.6. prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Nota explicativa: O artigo 193 do CTN preceitua que a prova da quitação de todos os tributos devidos dar-se-á no âmbito da Fazenda Pública interessada, relativos à atividade em cujo exercício contrata ou concorre. A comprovação de inscrição no cadastro de contribuinte e regularidade fiscal correspondente (estadual ou municipal) considerará a natureza da atividade, objeto da licitação. A exigência de inscrição no cadastro estadual decorre do âmbito da tributação incidente sobre o objeto da licitação; tratando-se de aquisições em geral, incide o ICMS, tributo estadual.

9.12.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

Nota Explicativa: Dispõe a Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018, que: "Art. 13. . "A Regularidade Fiscal Estadual, Distrital e Municipal, junto ao SICAF, do fornecedor considerado isento dos tributos estaduais ou municipais, será comprovada mediante a inserção no sistema da declaração da Fazenda Estadual ou da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei."

9.12.8. ~~Quando se tratar da subcontratação prevista no art. 48, II, da Lei Complementar n.º 123, de 2006, a licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a~~



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

~~documentação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização previsto no art. 4º, §1º do Decreto nº 8.538, de 2015.~~

Nota Explicativa: O subitem acima deverá ser incluído quando a licitação contiver a previsão de subcontratação específica de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, conforme art. 7º do Decreto n. 8.538, de 2015. Insta observar que não se admite a sub-rogação completa ou da parcela principal da contratação (art. 7º, inciso I).

9.13. Qualificação Econômico-Financeira.

Nota Explicativa: Reitere-se o quanto já dito, de que a exigência pode restringir-se a alguns itens, como, por exemplo, somente aos itens não exclusivos a microempresa e empresas de pequeno porte, ou mesmo não ser exigida para nenhum deles, caso em que deve ser suprimida do edital.

Nota Explicativa: É possível adotar critérios de habilitação econômico-financeira com requisitos diferenciados, estabelecidos conforme as peculiaridades do objeto a ser licitado, tornando-se necessário que exista justificativa do percentual adotado nos autos do procedimento licitatório, na forma do art. 31 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.13.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

Nota Explicativa: Nos termos do Parecer nº 00002/2016/CPLC/CGU/AGU, da Comissão Permanente de Licitações e Contratos Administrativos e aprovado pelo Consultor-Geral da União, a certidão negativa de recuperação judicial só é exigível nos Contratos de Prestação de Serviços de Forma Continuada com Dedicção Exclusiva de Mão-de-Obra

9.13.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.13.2.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

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

9.13.2.3. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

Nota Explicativa: a previsão do subitem acima decorre da disposição do Acórdão TCU nº 484-12-2007 – Plenário. Sobre a diferenciação entre Balanço Intermediário e Balanço Provisório, referido acórdão esclarece que: “Por outro lado, não se confunde balanço provisório com balanço



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

intermediário. Aquele consiste em uma avaliação precária, cujo conteúdo não é definitivo. O balanço provisório admite retificação ampla posterior e corresponde a um documento sem maiores efeitos jurídicos. Já o balanço intermediário consiste em documento definitivo, cujo conteúdo retrata a situação empresarial no curso do exercício. A figura do balanço intermediário deverá estar prevista no estatuto ou decorrer de lei.”

9.13.2.4. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

9.13.3. comprovação da boa situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

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

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

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

9.13.3.1. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de **10% (dez por cento)** do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

9.13.3.2. **As empresas comprovadamente ME/EPP estão desobrigadas a apresentar a qualificação econômico-financeira exigida nas cláusulas 9.13.1 a 9.13.3.1.**

9.13.3.3. **As ME/EPP deverão apresentar um dos seguintes documentos comprobatórios:**

- a) **Certidão de enquadramento ME/EPP registrado na Junta Comercial;**
- b) **Certidão de optante do Simples Nacional; ou**
- c) **Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica emitido pela Receita Federal do Brasil (CNPJ).**

Nota Explicativa: A fixação do percentual referente ao patrimônio líquido se insere na esfera de atuação discricionária da Administração até o limite legal de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação (art. 31, § 3º da Lei nº 8.666, de 1993). Entretanto, nas situações de fornecimento de bens para pronta entrega, a documentação de que tratam os arts. 28 a 31 da Lei n. 8.666, de 1993 poderá ser dispensada, especialmente no que diz respeito à exigência de patrimônio líquido, considerando o teor do art. 31, §2º, que reza: “A Administração, nas compras para entrega futura e na



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

execução de obras e serviços, poderá estabelecer, no instrumento convocatório da licitação, a exigência de capital mínimo ou de patrimônio líquido mínimo...”.

Nota Explicativa 2: De acordo com o art. 24 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018, deve-se fixar percentual proporcional aos riscos que a inexecução total ou parcial do contrato poderá acarretar para a Administração, considerando-se, entre outros fatores, o valor do contrato, a essencialidade do objeto, o tempo de duração do contrato.

A sondagem do mercado se afigura importante, a fim de obter dados sobre o porte das empresas que atuam na área objeto da contratação. Ressalte-se que, se o referido percentual for fixado em seu mais alto patamar e o valor total estimado da contratação também for significativo, trará como consequência a necessidade de comprovação de patrimônio líquido elevado, o que poderá resultar na restrição à participação de interessados no certame, em especial, de microempresas ou empresas de pequeno porte, podendo ferir o princípio constitucional de incentivo a essas unidades empresariais. Por essa razão, é indispensável avaliação técnica sobre o assunto. **Caso feita a exigência de capital ou patrimônio líquido mínimo, fica vedada a exigência simultânea de garantia da proposta** (art. 31, III, da Lei nº 8.666/93), conforme interpretação do § 2º do mesmo dispositivo.

9.14. Qualificação Técnica:

9.14.1. 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 de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.14.1.1. Para fins de comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão referir-se ao fornecimento de materiais com as seguintes características mínimas:

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

9.14.1.2. Os atestados do licitante devem atender aos seguintes parâmetros:

9.14.1.2.1. Apresentar documentos com indicação de CNPJ do licitante;

9.14.1.2.2. Apresentar objeto compatível (fornecimento de alimentos).

9.14.1.3. Para fins de qualificação técnica o licitante também deverá apresentar:

9.14.1.3.1. Cópia do Alvará de Funcionamento;

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

9.14.1.3.3. Para os itens relacionados às carnes (Grupos G1, G2, G3, G4, G5, G10, G11, G16, G17, G22, G23, e suas respectivas cotas reservadas, G31, G32, G33, G34, G35, G40, G41, G46, G47, G52, G53) apresentar ainda os seguintes documentos: SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL – SIF (preferencialmente) ou Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou certificado da GEVISA.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Nota Explicativa: Recomenda-se que haja a cópia dos requisitos de habilitação técnica e das regras pertinentes previstos no Termo de Referência para a contratação. Usualmente não se orienta pela cópia de disposições em mais de um local, por risco de previsões conflitantes, mas neste caso entende-se por relevante que todas as disposições sobre habilitação estejam concentradas num mesmo local, respeitando-se a atribuição da área demandante de estabelecer os requisitos de qualificação técnica. Acaso não haja previsão das regras aplicáveis para qualificação técnica no Termo de Referência, recomenda-se verificar com a área demandante se houve omissão na previsão de tais requisitos ou se houve dispensa proposital, fazendo-se as diligências porventura necessárias antes da publicação do edital.

9.14.2. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

Nota Explicativa: Nesse sentido, o Parecer n. 00005/2021/CNMLC/CGU/AGU fixou que “se a filial pode até mesmo executar uma contratação formalizada com a matriz, não restam motivos para entender que os atestados de capacitação técnica emitidos em favor de uma não possam ser aproveitados pela outra, haja vista serem ambas rigorosamente a mesma empresa.”

Nota Explicativa: Caso admitida a participação de cooperativas, utilizar as regras abaixo:

9.15. Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:

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

9.15.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

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

9.15.4. O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;

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

9.15.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

9.15.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador

Nota Explicativa: Caso admitida a participação de consórcio, incluir o item abaixo, baseado no art. 42 do Decreto nº 10.024/19 e no art. 33 da Lei nº 8.666/93

9.16. ~~Tratando-se de licitantes reunidos em consórcio, serão observadas as seguintes exigências:~~

- 9.16.1. ~~comprovação da existência de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelas empresas que dele participarão, com indicação da empresa-líder, que deverá possuir amplos poderes para representar os consorciados no procedimento licitatório e no instrumento contratual, receber e dar quitação, responder administrativa e judicialmente, inclusive receber notificação, intimação e citação;~~
- 9.16.2. ~~apresentação da documentação de habilitação especificada no edital por empresa consorciada;~~
- 9.16.3. ~~comprovação da capacidade técnica do consórcio pelo somatório dos quantitativos de cada consorciado, na forma estabelecida neste edital;~~

Nota Explicativa: Para consórcios, a Administração pode exigir acréscimo de até 30% dos valores exigidos para licitante individual, salvo quando o consórcio for composto na totalidade apenas por micro e pequenas empresas. Caso se opte por adotar esse acréscimo, incluir a parte destacada entre colchetes no item 9.16.4, preencher o percentual escolhido (que deverá estar justificado no processo) e incluir o item 9.16.4.1

- 9.16.4. ~~demonstração, por parte do consórcio, pelo somatório dos valores de cada consorciado, na proporção de sua respectiva participação, do atendimento aos índices contábeis definidos neste edital [com o acréscimo de%], para fins de qualificação econômico-financeira, na proporção da respectiva participação;~~
 - 9.16.4.1. ~~Quando se tratar de consórcio composto em sua totalidade por micro e pequenas empresas, não será necessário cumprir esse acréscimo percentual na qualificação econômico-financeira;~~
 - 9.16.5. ~~responsabilidade solidária das empresas consorciadas pelas obrigações do consórcio, nas fases de licitação e durante a vigência do contrato;~~
 - 9.16.6. ~~obrigatoriedade de liderança por empresa brasileira no consórcio formado por empresas brasileiras e estrangeiras;~~
 - 9.16.7. ~~constituição e registro do consórcio antes da celebração do contrato; e~~
 - 9.16.8. ~~proibição de participação de empresa consorciada, na mesma licitação, por intermédio de mais de um consórcio ou isoladamente.~~
- 9.17. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006,



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Nota Explicativa: A apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI supre as exigências de inscrição nos cadastros fiscais, na medida em que essas informações constam no próprio Certificado.

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

9.18.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.19. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.20. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.21. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.

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

9.23. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.24. *O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.*

9.24.1. *Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.*



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Nota explicativa: O subitem acima só se aplica nas licitações por itens, e desde que o edital exija comprovação de capital mínimo ou patrimônio líquido, para fins de qualificação econômico-financeira, ou comprovação de aptidão, para fins de qualificação técnica.

Na licitação por itens, as exigências de habilitação (especialmente qualificação econômico-financeira e técnica) devem ser compatíveis e proporcionais ao vulto e à complexidade de cada item. Não se pode exigir do licitante que concorre em apenas um item requisitos de qualificação econômico-financeira ou técnica correspondentes ao objeto da licitação como um todo. Todavia, quando o licitante concorre em mais de um item, compromete-se a executar concomitantemente as diversas contratações que poderão advir, de modo que, nessa hipótese, os requisitos de habilitação devem ser cumulativos, mas apenas exigíveis em relação aos itens que o licitante efetivamente venceu, e não apenas concorreu. Tal é a orientação do TCU (Acórdão nº 1.630/2009 – Plenário).

No caso de a habilitação do licitante não atingir as exigências cumulativas para todos os itens (ou grupos) para os quais concorreu, então o licitante deverá ser inabilitado em algum ou alguns deles, e a escolha deve recair sobre aquele ou aqueles que representarem o menor gravame para o licitante, ou seja, os de menor valor, e só deve recair sobre os que forem suficientes para que a habilitação do licitante atinja as exigências cumulativas do item ou itens remanescentes.

9.25. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. *A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo mínimo de 2 (duas) horas, ~~[mínimo de duas horas]~~, determinado via chat, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:*

10.1.1. *ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.*

10.1.2. *conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.*

10.2. *A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.*

10.3. *Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.*

Nota explicativa: Compete à área responsável pela elaboração do edital definir os dados que devem constar na proposta final do licitante declarado vencedor, motivo pelo qual estão “em vermelho.”

10.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

10.4.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.6. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.7. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

Nota explicativa: no juízo de admissibilidade das intenções de recurso deve ser avaliada tão somente a presença dos pressupostos recursais: sucumbência, tempestividade, legitimidade, interesse e motivação – TCU Ac. 520/2014-Plenário, item 9.5.1.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.1.3. Não havendo cadastro de reserva:

12.1.3.1. Por decisão da Autoridade Competente, quando o licitante declarado vencedor ficar impedido/suspenso de licitar/contratar com os órgãos do Governo Federal ou com a UFPI no prazo superior ao da ata de registro de preços.

12.1.3.2. Em caso de necessidade iminente devidamente justificada e considerando os riscos da contratação, a Administração poderá usar da razoabilidade e proporcionalidade quando o licitante declarado vencedor ficar impedido/suspenso de licitar/contratar com os órgãos do Governo Federal ou com a UFPI no prazo superior ao da ata de registro de preços, não podendo de forma alguma o fornecedor ensejar reclamação, pois não manteve as condições de habilitação.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

OU

Nota Explicativa: Utilizar o subitem acima se não houver previsão de prestação de garantia no Termo de Referência. Se houver previsão de garantia, utilizar o subitem abaixo.

~~14.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.~~

15. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

~~15.1. Não haverá exigência de garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação.~~

OU

Nota Explicativa: Utilizar o subitem acima se não houver previsão de oferta de garantia contratual, complementar à legal, no Termo de Referência. Se houver previsão de garantia, utilizar o subitem abaixo.

~~15.1. Será exigida garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação, complementar à legal, conforme prazos mínimos e demais regras constantes do Termo de Referência.~~

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Nota Explicativa: Adotar esse item somente se for licitação por registro de preços

~~16.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 05 (cinco) dias úteis, 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 decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.~~

~~16.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.~~

Nota Explicativa: É importante que a Administração se certifique de que a Ata de Registro de Preços, devolvida assinada pelo fornecedor registrado, não sofreu qualquer alteração.

~~16.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.~~



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

16.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto 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.

16.4.1. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame.

Nota Explicativa: A inserção dos textos referentes à assinatura e cadastro na ata de registro de preços dos licitantes que cotarem preços iguais aos do licitante vencedor, dependerá da implementação dessa funcionalidade no Sistema Compras Governamentais.

17. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

17.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

Nota explicativa: De acordo com o artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993, aplicável subsidiariamente à modalidade pregão, o termo de contrato é facultativo nas contratações com valor de até R\$176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais), e nos casos de compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos, independentemente do valor.

Assim, não havendo termo de contrato, este poderá ser substituído por outros instrumentos hábeis, como carta contrato, nota de empenho de despesa ou autorização de compra, nos quais deve constar expressamente a vinculação à proposta e aos termos do edital de licitação.

Vale destacar que, no Acórdão nº 1234/2018 – Plenário, o TCU firmou entendimento sobre o conceito de compra com “entrega imediata” para os fins do artigo 62, § 4º, da Lei nº 8.666, de 1993, nos seguintes termos:

“9. Acórdão:

[...]

9.1 converter o presente processo em representação da Secretaria de Controle Externo de Aquisições Logísticas, para dela conhecer e, no mérito, firmar entendimento, quanto aos requisitos legais para a dispensa do termo de contrato em aquisições de bens, no seguinte sentido:

9.1.1 há possibilidade jurídica de formalização de contratação de fornecimento de bens para entrega imediata e integral, da qual não resulte obrigações futuras, por meio de nota de empenho, independentemente do valor ou da modalidade licitatória adotada, nos termos do § 4º do art. 62 da Lei 8.666/1993 e à luz dos princípios da eficiência e da racionalidade administrativa que regem as contratações públicas;

9.1.2 a “entrega imediata” referida no art. 62, § 4º, da Lei 8.666/1993 deve ser entendida como aquela que ocorrer em até trinta dias a partir do pedido formal de fornecimento feito pela Administração, que deve ocorrer por meio da emissão da nota de empenho, desde que a proposta esteja válida na ocasião da solicitação; [...]



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Assim, não havendo termo de contrato, este poderá ser substituído por outros instrumentos hábeis, como carta contrato, nota de empenho de despesa ou autorização de compra, nos quais deve constar expressamente a vinculação à proposta e aos termos do edital de licitação.

17.2. O adjudicatário terá o prazo de **05 (cinco)** dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para **assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização)**, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

17.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de **05 (cinco)** dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

17.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

Nota Explicativa: É importante que a Administração certifique-se de que o Termo de Contrato, devolvido, **em meio físico ou eletrônico**, assinado pela Contratada, não sofreu qualquer alteração.

17.3. **O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:**

17.3.1. **referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;**

17.3.2. **a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;**

17.3.3. **a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.**

17.4. **O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.**

17.5. Previamente à contratação a Administração realizará 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, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

17.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

17.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

17.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

17.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

Nota explicativa: Nesse momento, deve haver a checagem da manutenção de todas as condições de habilitação, não se limitando apenas à consulta ao SICAF.

18. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

18.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

19.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

20.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

21. DO PAGAMENTO

21.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

21.1.1. É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

Nota Explicativa: A previsão do subitem acima se dá em razão do disposto no art. 15 da IN SEGES/ME nº 53, de 2020. Recomenda-se a leitura da referida instrução normativa e do Parecer JL-01, de 2020 para detalhes sobre as condições e o procedimento para a cessão de crédito. Registre-se que a Instrução Normativa em questão entra em vigor em 17 de agosto de 2020. Antes dessa data, a cessão de crédito remanesce possível nos termos do Parecer JL-01, de 2020.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

22.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- 22.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 22.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 22.1.3. apresentar documentação falsa;
- 22.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 22.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 22.1.6. não manter a proposta;
- 22.1.7. cometer fraude fiscal;
- 22.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

Nota explicativa: O TCU considerou que a ocorrência de “empresas com sócios em comum que apresentam propostas para o mesmo item de determinada licitação” e a “existência de licitantes reiteradamente desclassificados por não atenderem aos editais ou não honrarem suas propostas” sugerem o possível enquadramento nas condutas tipificadas o art. 7º da Lei n. 10.520/2005 e que é necessária a instauração de processo administrativo “...com vistas à apenação das empresas que praticarem, injustificadamente, ato ilegal tipificado no art. 7º da Lei 10.520/2002... [que] tem caráter abrangente e abarca condutas relacionadas não apenas à contratação em si, mas também ao procedimento licitatório e à execução da avença”, concluindo que os responsáveis pelos procedimentos licitatórios poderão ser responsabilizados em caso de omissão (Acórdão nº 754/2015-Plenário).

Nota Explicativa: O art. 64 da Lei n. 8.666, de 1993, dispõe: “A Administração convocará regularmente o interessado para assinar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo e condições estabelecidos, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 desta Lei.” Por outro lado, “A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas” (art. 81). Portanto, a recusa da empresa deverá ser sancionada, salvo justificativa juridicamente plausível, conforme prevê o TCU no Acórdão nº 1793/2011-Plenário, quando afirma: “...a não autuação sem justificativa dos referidos processos poderá ensejar a aplicação de sanções aos servidores omissos, conforme previsão do art. 82 da Lei 8.666/1993”. No mesmo sentido, o TCU aplicou multa ao pregoeiro, nos seguintes termos: “Além disso, o pregoeiro ignorou também previsão editalícia de aplicação de penalidade àquele que não mantiver a proposta. Nesses termos, o Plenário, acolhendo a proposta do relator, rejeitou, no ponto, as alegações de defesa do pregoeiro, para julgar irregulares suas contas, aplicando-lhe a multa capitulada no inciso I do art. 58 da Lei 8.443/92” Acórdão nº 3261/2014-Plenário (26.11.2014).



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- 22.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.
- 22.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 22.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 22.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
 - 22.4.2. Multa de **10% (dez por cento)** sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
 - 22.4.3. 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;
 - 22.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
 - 22.4.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.**
- 22.5. 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;
- 22.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 22.7. 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.
- 22.8. 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.
- 22.9. 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.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- 22.10. 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.
- 22.11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 22.12. 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.
- 22.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 22.14. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 23.1. *Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.*
- 23.2. *A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.*
- 23.3. *Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.*
- 23.4. *Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/2013.*

Nota Explicativa: Adotar esse item no caso de licitação pelo Sistema de Registro de Preços.

24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 24.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 24.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail cpl@ufpi.edu.br ou por petição dirigida ou protocolada no endereço [Campus Universitário Ministro Petrônio Portela, Bairro: Ininga, CEP.: 64.049-550, Teresina-PI](#), seção [Coordenadoria de Compras e Licitações](#).

Nota Explicativa: É importante que o Pregoeiro preencha corretamente esses campos, especialmente o referente à petição, de forma a garantir que a impugnação chegue ao seu conhecimento de forma imediata. Sempre que indicar protocolos centrais, deve deixar o Setor de sobreaviso para o encaminhamento urgente da impugnação.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

24.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

24.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

24.6. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

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

24.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

24.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

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

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

25.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

25.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

25.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- 25.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 25.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 25.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 25.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico cpl@ufpi.edu.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço [Campus Universitário Ministro Petrônio Portela, Bairro: Ininga, CEP.: 64.049-550, Teresina-PI, seção Coordenadoria de Compras e Licitações](#), nos dias úteis, no horário das 08:30h às 11:30h e das 14:30h às 17:30h, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 25.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 25.12.1. ANEXO I - Termo de Referência
- 25.12.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar
- 25.12.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços, se for o caso.
- 25.12.3. ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato
- 25.12.4. ANEXO IV – Modelo de Proposta Comercial

Teresina,de de 20XX.

Evangelina da Silva Sousa
Pró-Reitora de Administração da UFPI

Assinatura da autoridade competente



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

NOTAS EXPLICATIVAS

O presente modelo de Termo de Referência procura fornecer um ponto de partida para a definição do objeto e condições da licitação e contratação. Este é o documento que mais terá variação de conteúdo, conforme órgão ou entidade pública e, principalmente, o objeto licitatório. Assim, a Administração não deve prender-se ao texto apresentado, competindo definir os pontos fundamentais do certame e da contratação, sempre de forma clara e objetiva.

Os itens deste modelo, destacados em vermelho itálico, devem ser preenchidos ou adotados pelo órgão ou entidade pública licitante de acordo com as peculiaridades do objeto da licitação e critérios de oportunidade e conveniência, cuidando-se para que sejam reproduzidas as mesmas definições nos demais instrumentos da licitação (minuta do Edital e minuta de Termo de Contrato, se for o caso), para que não conflitem.

Alguns itens receberam notas explicativas, destacadas para compreensão do agente ou setor responsável pela elaboração do Termo de Referência, que deverão ser devidamente suprimidas ao se finalizar o documento na versão original. O registro das atualizações feitas ("Nota de Atualização") em cada versão pode ser obtido na página principal dos modelos de licitações e contratos no sítio eletrônico da AGU. Quaisquer sugestões de alteração poderão ser encaminhadas ao e-mail: cgu.modeloscontratacao@agu.gov.br.

Os Órgãos Assessorados deverão manter as notas de rodapé dos modelos utilizados para a elaboração das minutas e demais anexos, a fim de que os Órgãos Consultivos, ao examinarem os documentos, estejam certos de que dos modelos são os corretos. A versão final do texto, após aprovada pelo órgão consultivo, deverá excluir a referida nota.

ANEXO I
MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO
(COMPRAS)

O presente modelo de Termo de Referência se aplica aos procedimentos licitatórios regidos pelo regime de contratações públicas previsto na Lei n.º 10.520/2002, regulamentada pelo Decreto n.º 10.024/2019.

As aquisições devem ser planejadas em todos os aspectos para que as demandas da Administração Pública sejam atendidas adequadamente e no tempo oportuno.

Recomenda-se que sejam observadas principalmente, no que couber: Lei nº 8.666, de 1993, arts. 14 a 16; art. 40, §4º; art. 60; 62, §4º, e art. 73, II; Decreto nº 10.024, de 2019; Decreto nº 8.538, de 2015; Decreto nº 7.892, de 2013; Decreto nº 7.746, de 2012; Instrução Normativa Seges/ME nº 40, de 2020; Instrução Normativa Seges/ME n. 73, de 2020; Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 2010; e o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PREGÃO Nº XX/20XX
(Processo Administrativo n.º 23111.056697/2022-92)



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

1. DO OBJETO

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

1.1.1. Em caso de discordância existente entre as especificações dos itens descritas no Comprasnet e/ou Nota de Empenho e as especificações constantes deste termo de referência, prevalecerão as do Termo de Referência (anexo I do Edital).

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO- CATMAT	UNIDADE- DE- MEDIDA	QUANTIDADE
1				
2	<i>Idem ao Item 1 – Cota reservada para ME/EPP em XX,XX% (ver nota explicativa abaixo)</i>			
3				
4				
...				

OU

GRUPO 01 - CARNES RESFRIADAS BOVINAS E OVINA – RU TERESINA						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
1	1	Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, apresentação serrado em pedaços de 80 a 100 g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	2.250	R\$ 37,35	R\$ 84.037,50
2	1	Carne bovina - Lagarto resfriado, apresentação inteiro. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	5.250	R\$ 35,88	R\$ 188.370,00

Coordenadoria de Compras e Licitações, Campus Universitário Ministro Petrônio Portela, S/N – Bairro: Ininga – cpl@ufpi.edu.br -
06.517.387/0001-34 – Fones (86) 3215-5924
CEP 64049-550 – Teresina-PI.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

3	1	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, moído ou cortado em cubos de até 20gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	6.000	R\$ 32,23	R\$ 193.380,00
4	1	Carne bovina - Patinho, coxão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	15.000	R\$ 40,37	R\$ 605.550,00
5	1	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	11.250	R\$ 32,56	R\$ 366.300,00
6	1	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrada em pedaços de 80 a 100 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	3.000	R\$ 25,27	R\$ 75.810,00
7	1	Carne de sol bovina, salgada, inteiro ou cortado em cubos de até 20gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	4.500	R\$ 36,90	R\$ 166.050,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 1.679.497,50



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

GRUPO 02 - CARNES DEFUMADAS E SALGADAS – RU TERESINA						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
8	2	LINGUIÇA, tipo CALABRESA DEFUMADA, ingredientes carne suína. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega (Solicitamos amostra).	KG	6000	R\$ 27,46	R\$ 164.760,00
9	2	BACON DEFUMADO. Apresentação peça INTEIRA. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1125	R\$ 35,90	R\$ 40.387,50
10	2	Carne bovina dianteira, tipo CHARQUE. Apresentação peça INTEIRA. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1688	R\$ 38,81	R\$ 65.511,28
11	2	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação SALGADA (serrada em porções de 40 a 60 gramas). Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	2250	R\$ 26,34	R\$ 59.265,00
12	2	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas). Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de	KG	2250	R\$ 18,18	R\$ 40.905,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.				
TOTAL DO GRUPO						R\$ 370.828,78
GRUPO 03 - CARNES SUÍNAS E FIGADO CONGELADOS – RU TERESINA						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
13	3	Carne suína – BISTECA, apresentação serrada em porções de 200 a 300 gramas, congelada. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	6.000	R\$ 20,04	R\$ 120.240,00
14	3	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	3.000	R\$ 23,09	R\$ 69.270,00
15	3	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	3.000	R\$ 28,56	R\$ 85.680,00
16	3	Fígado bovino congelado Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1.875	R\$ 17,96	R\$ 33.675,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 308.865,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

GRUPO 04 - CARNES FRANGO – RU TERESINA						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
17	4	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g). Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	45.000	R\$ 14,11	R\$ 634.950,00
18	4	Frango - Filé de Peito congelado. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	KG	26.250	R\$ 21,51	R\$ 564.637,50
TOTAL DO GRUPO						R\$ 1.199.587,50
GRUPO 05 - CARNES PEIXE – RU TERESINA						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO
19	5	Peixe, tipo PESCADA AMARELA, em posta, congelado, sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	375	R\$ 44,79	R\$ 16.796,25
20	5	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1.875	R\$ 33,98	R\$ 63.712,50



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

21	5	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1.875	R\$ 39,32	R\$ 73.725,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 154.233,75
GRUPO 06 - FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU TERESINA						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
22	6	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g. com aproximadamente 70% de maturação. Tamanho grande. Talo aderente e casca sem fungos; íntegro e consistência firme.	Kg	5250	R\$ 5,25	R\$ 27.562,50
23	6	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie PRATA (peso unitário de 120g A 150g). De primeira qualidade, em pencas íntegras. Com grau de maturação aproximadamente de 70%. Tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta. Isentas de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	Kg	18750	R\$ 6,02	R\$ 112.875,00
24	6	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso de 150g a 200g). De primeira qualidade, procedente de espécie genuína e são, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento 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.	Kg	29250	R\$ 5,03	R\$ 147.127,50
25	6	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie TAITI. de primeira qualidade, procedente de espécie genuína e são, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de	Kg	188	R\$ 6,49	R\$ 1.220,12



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		enfermidades, insetos, parasitas e larvas.				
26	6	Fruta in natura, tipo MAÇÃ VERMELHA, espécie nacional, aplicação alimentar (peso unitário de 130g a 150g). De primeira qualidade, frutos em tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, sem apresentar avarias de casca, com grau de maturação adequado para o consumo, aroma e sabor da espécie, firmes, tenras e com brilho. Isento 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.	Kg	2625	R\$ 8,25	R\$ 21.656,25
27	6	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum. espécie formosa. De primeira qualidade, gráudo, apresentando maturação média ("de vez"), polpa firme ao toque, fresco, sem apresentar avarias de casca. Isento 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...	kg	750	R\$ 6,78	R\$ 5.085,00
28	6	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar. De primeira qualidade, tamanho de médio a grande. Com, aproximadamente, 70% de maturação, com maturação natural. Casca lisa, consistência firme e íntegra. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas.	KG	2250	R\$ 6,28	R\$ 14.130,00
29	6	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo. De primeira qualidade, compacto, firme, coloração uniforme. Aroma, cor e sabor característicos da espécie, isento de sujeiras, insetos e parasitas. Sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transportes, devendo ser bem desenvolvido, com maturação de 70%.	Kg	75	R\$ 8,33	R\$ 624,75



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

30	6	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada. De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Pesando entre 08 e 10 kg cada. Casca firme, íntegra, sem manchas e perfurações. Consistência firme, sem rachaduras e partes moles.	Kg	45000	R\$ 3,53	R\$ 158.850,00
31	6	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo= 2 kg). De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Casca firme, sem avarias, polpa firme, sem rachaduras e sujidades. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas. Tamanho médio a grande.	Kg	30000	R\$ 5,20	R\$ 156.000,00
32	6	Fruta in natura, tipo TANGERINA, de primeira qualidade. Com grau de maturação adequado para o consumo. Casca de cor lisa, íntegra. Cor e odor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	375	R\$ 8,97	R\$ 3.363,75
33	6	UVA PASSA, escura sem semente. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	Kg	450	R\$ 24,23	R\$ 10.903,50
34	6	AMEIXA SECA, sem caroço. Acondicionada em embalagem plástica, íntegra, atóxica e resistente. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	kg	375	R\$ 45,59	R\$ 17.096,25
35	6	ABÓBORA peso mínimo 06 kg. De primeira qualidade, tamanho grande, uniforme, livre de sujidade, bem desenvolvida, com polpa firme, sem danos físicos ou mecânicos, intactas, firmes e de colheita recente.	Kg	6000	R\$ 4,85	R\$ 29.100,00
36	6	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela / rosada. (peso mínimo unitário = 500g). De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, fresca e compacta, firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem sujidade, sem danos físicos oriundos de	Kg	1500	R\$ 5,20	R\$ 7.800,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		manuseio e transporte.				
37	6	MACAXEIRA de primeira qualidade, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho; sabor e cor próprios da espécie. Uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderentes à superfície externa e isentas de umidade anormal.	Kg	1500	R\$ 4,86	R\$ 7.290,00
38	6	Verdura in natura, tipo ALFACE , espécie AMERICANA (peso médio da unidade de 250 a 350g). De primeira qualidade, fresca, compacta e firme. Tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida. Sem lesões de origem física e mecânica, perfurações ou cortes, isenta de sujidade, parasitas e larvas. Devendo ser acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	UND	9375	R\$ 4,51	R\$ 42.281,25
39	6	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA . De primeira qualidade, tamanho médio, bem desenvolvida. Talo verde ou roxo, inteira, fresca, limpa, firme e intacta. Separados em maços padronizados. Com coloração verde escuro uniforme e sem manchas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas. Maço de, no mínimo, 7 (sete) folhas.	UND	11250	R\$ 4,47	R\$ 50.287,50
40	6	ACELGA espécie comum, in natura. De primeira qualidade. Folhas íntegras, livres de fungos, limpas, cor brilhante e sem picadas de insetos. Devendo ser acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	Kg	9750	R\$ 7,17	R\$ 69.907,50
41	6	Legume in natura, tipo PEPINO , espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg). De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresco, compacto e firme, sem lesões de rachaduras e cortes. Sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidade, devendo ser bem desenvolvido, de colheita recente.	Kg	7500	R\$ 5,01	R\$ 37.575,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

42	6	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO , espécie comum, aplicação culinária em geral. Fresco, firme, odor característico. Isento 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.	Kg	3750	R\$ 8,12	R\$ 30.450,00
43	6	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE , espécie comum, aplicação culinária em geral. Fresco, firme, odor característico. Isento 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.	Kg	7500	R\$ 6,98	R\$ 52.350,00
44	6	ALHO tipo argentino IN NATURA Graúdo, bulbo inteiro, de primeira qualidade, firme e intacto. Com casca e com todas as partes aproveitáveis. Cor e odor característicos. Sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	450	R\$ 29,97	R\$ 13.486,50
45	6	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g). De primeira qualidade, firmes e bem desenvolvidas, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, de enfermidades, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas (peso mínimo 150g).	Kg	6750	R\$ 6,36	R\$ 42.930,00
46	6	CHEIRO VERDE (parelha grande) in natura, composição coentro e cebolinha. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Par	4500	R\$ 4,71	R\$ 21.195,00
47	6	Legume in natura, tipo PIMENTÃO , espécie verde. (peso mínimo= 80g). De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica,	Kg	2625	R\$ 6,35	R\$ 16.668,75



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande.				
48	6	Legume in natura, tipo PIMENTA DE CHEIRO , espécie verde americana (pimenta de cheiro). De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidades, devendo ser bem desenvolvida e de colheita recente	kg	375	R\$ 16,88	R\$ 6.330,00
49	6	Verdura in natura, tipo SALSA , espécie comum. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Molho	1500	R\$ 3,38	R\$ 5.070,00
50	6	Legume in natura, tipo TOMATE , espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g). Com, aproximadamente, 80% de maturação. Polpa íntegra e firme, coloração uniforme e com brilho, casca lisa e firme. Isento 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 (Peso mínimo unitário 150g).	Kg	15000	R\$ 7,63	R\$ 114.450,00
51	6	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa (peso mínimo = 150g). In natura, de primeira qualidade, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas, livre de insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	Kg	1875	R\$ 8,17	R\$ 15.318,75
52	6	Legume in natura, tipo BETERRABA , espécie comum (peso mínimo 250g). De primeira qualidade. Bulbos de tamanho médio. Sem folhas, isento de broto, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	1125	R\$ 7,27	R\$ 8.178,75



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

53	6	Legume in natura, tipo CENOURA , espécie comum (peso mínimo = 120g). De primeira qualidade, sem folhas, de tamanho médio, cor laranja vivo uniforme, frescas, firmes, lisas, sem rugas. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	9750	R\$ 7,63	R\$ 74.392,50
54	6	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea. De primeira qualidade de tamanho médio. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	750	R\$ 5,73	R\$ 4.297,50
55	6	Legume in natura, tipo VAGEM , espécie manteiga. De coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento 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	Kg	750	R\$ 9,79	R\$ 7.342,50
56	6	Verdura in natura, tipo HORTELA , espécie comum. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	MOLHO	188	R\$ 5,22	R\$ 981,36
57	6	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO , espécie comum. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	MOLHO	900	R\$ 3,97	R\$ 3.573,00
58	6	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA , espécie comum. de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos (peso mínimo 250g).	KG	375	R\$ 5,98	R\$ 2.242,50
59	6	Verdura in natura, tipo QUIABO , espécie comum. de boa qualidade,	KG	225	R\$ 9,85	R\$ 2.216,25



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico (rachaduras e cortes).				
60	6	Verdura in natura, tipo MAXIXE , espécie comum. de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico (rachaduras e cortes).	KG	225	R\$ 10,86	R\$ 2.443,50
61	6	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO , espécie comum. De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande. (peso mínimo 80g).	KG	225	R\$ 27,66	R\$ 6.223,50
62	6	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO , espécie comum. De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande. (peso mínimo 80g).	KG	225	R\$ 27,25	R\$ 6.131,25
63	6	Verdura in natura, tipo BERINGELA , espécie comum. espécie comum. de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos. (peso mínimo de 250g).	KG	375	R\$ 6,10	R\$ 2.287,50
TOTAL DO GRUPO						R\$ 1.359.294,98
GRUPO 07 - PÃES, LÁCTEOS, OVOS E FRIOS - RU TERESINA						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
64	7	Leite tipo C, pasteurizado. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Litro	2250	R\$ 7,87	R\$ 17.707,50
65	7	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml), integral, sabor sortido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto,	Litro	1125	R\$ 8,35	R\$ 9.393,75



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.				
66	7	Pão francês (massa fina) 50 gramas. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento	KG	4875	R\$ 20,04	R\$ 97.695,00
67	7	Pão francês (massa grossa) 50 gramas. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento	KG	375	R\$ 20,38	R\$ 7.642,50
68	7	Bolo doce de trigo - tipo BOLO COMUM. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento	KG	75	R\$ 14,79	R\$ 1.109,25
69	7	Bolo salgado de povilho azedo com ovos e queijo tipo ROSCA DE GOMA . Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento	KG	75	R\$ 15,73	R\$ 1.179,75
70	7	Ovo , tamanho grande, origem galinha. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	Cartela com 30 und	1125	R\$ 25,57	R\$ 28.766,25
71	7	Presunto , tipo cozido, ingredientes carne de Peru, baixo teor de gordura, aplicação alimento humano. Apresentação FATIADO em embalagens de 500g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em caminhão refrigerado.	KG	150	R\$ 29,59	R\$ 4.438,50
72	7	Queijo tipo muçarela . Apresentação FATIADO em embalagens de 500g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em caminhão refrigerado.	KG	150	R\$ 40,59	R\$ 6.088,50



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

73	7	Queijo, ingredientes coalho , conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 dias (fechado). inteiro, pesando 500 g, prazo de validade de 60 dias, fechado. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	KG	750	R\$ 46,50	R\$ 34.875,00
74	7	Salsicha tipo hot dog , resfriada. Ingrediente carne de frango. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1875	R\$ 12,10	R\$ 22.687,50
TOTAL DO GRUPO						R\$ 231.583,50
GRUPO 08 - SUCOS - RU TERESINA						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
75	8	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega (Solicitamos amostra).	Und com 05 litros	975	R\$ 60,68	R\$ 59.163,00
76	8	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega (Solicitamos amostra).	Und com 05 litros	975	R\$ 56,55	R\$ 55.136,25
77	8	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega (Solicitamos amostra).	Und com 05 litros	975	R\$ 57,61	R\$ 56.169,75
78	8	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura.	Und com 05 litros	975	R\$ 54,15	R\$ 52.796,25



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega (Solicitamos amostra).				
79	8	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega (Solicitamos amostra).	Und com 05 litros	975	R\$ 50,53	R\$ 49.266,75
TOTAL DO GRUPO						R\$ 272.532,00
GRUPO 09 - ALIMENTOS SECOS (GRÃOS E OUTROS) - RU TERESINA						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
80	9	Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. Solicitamos amostra	PCT C/ 05 KG	15000	R\$ 27,02	R\$ 405.300,00
81	9	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tip classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra	KG	22500	R\$ 8,99	R\$ 202.275,00
82	9	Feijão tipo 1, tipo classe CARIOCA, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	15000	R\$ 9,25	R\$ 138.750,00
83	9	Feijão tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	5250	R\$ 9,53	R\$ 50.032,50
84	9	Feijão, tipo 1, tipo classe Branco, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	4125	R\$ 8,77	R\$ 36.176,25
85	9	Feijão tipo 1, Sempre verde, empacotado. Solicitamos amostra	KG	4125	R\$ 10,43	R\$ 43.023,75
TOTAL DO GRUPO						R\$ 875.557,50
GRUPO 10 - CARNES RESFRIADAS, SALGADAS E DEFUMADAS– RU PICOS						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
86	10	Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, apresentação serrado em pedaços de 80 a 100 g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro	KG	1500	R\$ 37,35	R\$ 56.025,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.				
87	10	Carne bovina - Lagarto resfriado, apresentação inteiro. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	5625	R\$ 35,88	R\$ 201.825,00
88	10	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, moído ou cortado em cubos de até 20gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	3750	R\$ 32,23	R\$ 120.862,50
89	10	Carne bovina - Patinho, coxão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	11250	R\$ 40,37	R\$ 454.162,50
90	10	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	9375	R\$ 32,56	R\$ 305.250,00
91	10	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 80 a 100 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser	KG	1875	R\$ 25,27	R\$ 47.381,25



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.				
92	10	Carne de sol bovina, salgada, inteiro ou cortado em cubos de até 20gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1875	R\$ 36,90	R\$ 69.187,50
93	10	LINGUIÇA, tipo CALABRESA DEFUMADA, ingredientes carne suína. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega (Solicitamos amostra) .	KG	3750	R\$ 27,46	R\$ 102.975,00
94	10	Bacon BACON DEFUMADO. Apresentação peça INTEIRA. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	750	R\$ 35,90	R\$ 26.925,00
95	10	Carne bovina dianteira, tipo CHARQUE. Apresentação peça INTEIRA. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	900	R\$ 38,81	R\$ 34.929,00
96	10	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação SALGADA (serrada em porções de 40 a 60 gramas). Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser	KG	1350	R\$ 26,34	R\$ 35.559,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.				
97	10	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas). Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1350	R\$ 18,18	R\$ 24.543,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 1.479.624,75
GRUPO 11 - CARNES CONGELADAS (SUINAS, FRANGO, FIGADO E PEIXES) – RU PICOS						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
98	11	Carne suína – BISTECA, apresentação serrada em porções de 200 a 300 gramas, congelada. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	3750	R\$ 20,04	R\$ 75.150,00
99	11	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1350	R\$ 23,09	R\$ 31.171,50
100	11	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	2625	R\$ 28,56	R\$ 74.970,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		a partir da entrega.				
101	11	Fígado bovino congelado Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1875	R\$ 17,96	R\$ 33.675,00
102	11	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g). Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	26250	R\$ 14,11	R\$ 370.387,50
103	11	Frango - Filé de Peito congelado. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	KG	18750	R\$ 21,51	R\$ 403.312,50
104	11	Peixe, tipo PESCADA AMARELA, em posta, congelado, sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	225	R\$ 44,79	R\$ 10.077,75
105	11	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro	KG	1125	R\$ 33,98	R\$ 38.227,50



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.				
106	11	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1875	R\$ 39,32	R\$ 73.725,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 1.110.696,75
GRUPO 12 - FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU PICOS						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
107	12	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g. com aproximadamente 70% de maturação. Tamanho grande. Talo aderente e casca sem fungos; íntegro e consistência firme.	Kg	3000	R\$ 5,25	R\$ 15.750,00
108	12	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie PRATA (peso unitário de 120g A 150g). De primeira qualidade, em pencas íntegras. Com grau de maturação aproximadamente de 70%. Tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta. Isentas de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	Kg	15000	R\$ 6,02	R\$ 90.300,00
109	12	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso de 150g a 200g). De primeira qualidade, procedente de espécie genuína e são, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento 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.	Kg	19500	R\$ 5,03	R\$ 98.085,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

110	12	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie TAITI. de primeira qualidade, procedente de espécie genuína e são, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento 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.	Kg	188	R\$ 6,49	R\$ 1.220,12
111	12	Fruta in natura, tipo MAÇA VERMELHA, espécie nacional, aplicação alimentar (peso unitário de 130g a 150g). De primeira qualidade, frutos em tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, sem apresentar avarias de casca, com grau de maturação adequado para o consumo, aroma e sabor da espécie, firmes, tenras e com brilho. Isento 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.	Kg	1500	R\$ 8,25	R\$ 12.375,00
112	12	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum. espécie formosa. De primeira qualidade, gráudo, apresentando maturação média ("de vez"), polpa firme ao toque, fresco, sem apresentar avarias de casca. Isento 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...	kg	750	R\$ 6,78	R\$ 5.085,00
113	12	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar. De primeira qualidade, tamanho de médio a grande. Com, aproximadamente, 70% de maturação, com maturação natural. Casca lisa, consistência firme e íntegra. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas.	KG	1875	R\$ 6,28	R\$ 11.775,00
114	12	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo. De primeira qualidade, compacto, firme, coloração uniforme. Aroma, cor e sabor característicos da espécie, isento de sujeiras, insetos e parasitas. Sem lesões de rachaduras e	Kg	75	R\$ 8,33	R\$ 624,75



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transportes, devendo ser bem desenvolvido, com maturação de 70%.				
115	12	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada. De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Pesando entre 08 e 10 kg cada. Casca firme, íntegra, sem manchas e perfurações. Consistência firme, sem rachaduras e partes moles.	Kg	30000	R\$ 3,53	R\$ 105.900,00
116	12	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo= 2 kg). De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Casca firme, sem avarias, polpa firme, sem rachaduras e sujidades. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas. Tamanho médio a grande.	Kg	15000	R\$ 5,20	R\$ 78.000,00
117	12	Fruta in natura, tipo TANGERINA, de primeira qualidade. Com grau de maturação adequado para o consumo. Casca de cor lisa, íntegra. Cor e odor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	150	R\$ 8,97	R\$ 1.345,50
118	12	UVA PASSA, escura sem semente. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	Kg	563	R\$ 24,23	R\$ 13.641,49
119	12	AMEIXA SECA, sem caroço. Acondicionada em embalagem plástica, íntegra, atóxica e resistente. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	kg	225	R\$ 45,59	R\$ 10.257,75
120	12	ABÓBORA peso mínimo 06 kg. De primeira qualidade, tamanho grande, uniforme, livre de sujidade, bem desenvolvida, com polpa firme, sem danos físicos ou mecânicos, intactas, firmes e de colheita recente.	Kg	3750	R\$ 4,85	R\$ 18.187,50



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

121	12	Legume in natura, tipo BATATA DOCE , espécie amarela / rosada (peso mínimo unitário = 500g). De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, fresca e compacta, firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem sujidade, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	2250	R\$ 5,20	R\$ 11.700,00
122	12	MACAXEIRA de primeira qualidade, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho; sabor e cor próprios da espécie. Uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderentes à superfície externa e isentas de umidade anormal.	Kg	1125	R\$ 4,86	R\$ 5.467,50
123	12	Verdura in natura, tipo ALFACE , espécie AMERICANA (peso médio da unidade de 250 a 350g). De primeira qualidade, fresca, compacta e firme. Tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida. Sem lesões de origem física e mecânica, perfurações ou cortes, isenta de sujidade, parasitas e larvas. Devendo ser acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	UND	5250	R\$ 4,51	R\$ 23.677,50
124	12	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA . De primeira qualidade, tamanho médio, bem desenvolvida. Talo verde ou roxo, inteira, fresca, limpa, firme e intacta. Separados em maços padronizados. Com coloração verde escuro uniforme e sem manchas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas. Maço de, no mínimo, 7 (sete) folhas.	UND	5250	R\$ 4,47	R\$ 23.467,50
125	12	ACELGA espécie comum, in natura. De primeira qualidade. Folhas íntegras, livres de fungos, limpas, cor brilhante e sem picadas de insetos. Devendo ser acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	Kg	5250	R\$ 7,17	R\$ 37.642,50
126	12	Legume in natura, tipo PEPINO , espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg). De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresco, compacto e firme, sem lesões de rachaduras e cortes. Sem danos físicos oriundos de	Kg	4500	R\$ 5,01	R\$ 22.545,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		manuseio e transporte, sem sujidade, devendo ser bem desenvolvido, de colheita recente.				
127	12	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO , espécie comum, aplicação culinária em geral. Fresco, firme, odor característico. Isento 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.	Kg	1875	R\$ 8,12	R\$ 15.225,00
128	12	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE , espécie comum, aplicação culinária em geral. Fresco, firme, odor característico. Isento 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.	Kg	5250	R\$ 6,98	R\$ 36.645,00
129	12	ALHO tipo argentino IN NATURA Graúdo, bulbo inteiro, de primeira qualidade, firme e intacto. Com casca e com todas as partes aproveitáveis. Cor e odor característicos. Sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	263	R\$ 29,97	R\$ 7.882,11
130	12	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g). De primeira qualidade, firmes e bem desenvolvidas, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, de enfermidades, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas (peso mínimo 150g).	Kg	3750	R\$ 6,36	R\$ 23.850,00
131	12	CHEIRO VERDE (parelha grande) in natura, composição coentro e cebolinha. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Par	1500	R\$ 4,71	R\$ 7.065,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

132	12	Legume in natura, tipo PIMENTÃO , espécie verde. (peso mínimo= 80g). De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande.	Kg	1125	R\$ 6,35	R\$ 7.143,75
133	12	Legume in natura, tipo PIMENTA DE CHEIRO , espécie verde americana (pimenta de cheiro). De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidades, devendo ser bem desenvolvida e de colheita recente	kg	150	R\$ 16,88	R\$ 2.532,00
134	12	Verdura in natura, tipo SALSA , espécie comum. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Molho	900	R\$ 3,38	R\$ 3.042,00
135	12	Legume in natura, tipo TOMATE , espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g). Com, aproximadamente, 80% de maturação. Polpa íntegra e firme, coloração uniforme e com brilho, casca lisa e firme. Isento 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 (Peso mínimo unitário 150g).	Kg	6750	R\$ 7,63	R\$ 51.502,50
136	12	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa.(peso mínimo = 150g). In natura, de primeira qualidade, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas, livre de insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	Kg	2250	R\$ 8,17	R\$ 18.382,50



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

137	12	Legume in natura, tipo BETERRABA , espécie comum (peso mínimo 250g). De primeira qualidade. Bulbos de tamanho médio. Sem folhas, isento de broto, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	1500	R\$ 7,27	R\$ 10.905,00
138	12	Legume in natura, tipo CENOURA , espécie comum.(peso mínimo = 120g). De primeira qualidade, sem folhas, de tamanho médio, cor laranja vivo uniforme, frescas, firmes, lisas, sem rugas. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	5250	R\$ 7,63	R\$ 40.057,50
139	12	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea. De primeira qualidade de tamanho médio. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	1125	R\$ 5,73	R\$ 6.446,25
140	12	Legume in natura, tipo VAGEM , espécie manteiga. De coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento 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	Kg	938	R\$ 9,79	R\$ 9.183,02
141	12	Verdura in natura, tipo HORTELÃ , espécie comum. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	MOLHO	300	R\$ 5,22	R\$ 1.566,00
142	12	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO , espécie comum. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou	MOLHO	450	R\$ 3,97	R\$ 1.786,50



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.				
143	12	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA , espécie comum. de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos (peso mínimo 250g).	KG	188	R\$ 5,98	R\$ 1.124,24
144	12	Verdura in natura, tipo QUIABO , espécie comum. de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico (rachaduras e cortes).	KG	188	R\$ 9,85	R\$ 1.851,80
145	12	Verdura in natura, tipo MAXIXE , espécie comum. de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico (rachaduras e cortes).	KG	188	R\$ 10,86	R\$ 2.041,68
146	12	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO , espécie comum. De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande. (peso mínimo 80g).	KG	113	R\$ 27,66	R\$ 3.125,58
147	12	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO , espécie comum. De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande. (peso mínimo 80g).	KG	113	R\$ 27,25	R\$ 3.079,25
148	12	Verdura in natura, tipo BERINGELA , espécie comum. espécie comum. de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos. (peso mínimo de 250g).	KG	188	R\$ 6,10	R\$ 1.146,80
TOTAL DO GRUPO						R\$ 842.630,59
GRUPO 13 - PÃES, LÁCTEOS, OVO, FRIOS – RU PICOS						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

149	13	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml), integral, sabor sortido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Litro	750	R\$ 8,35	R\$ 6.262,50
150	13	Pão francês (massa fina) 50 gramas. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento	KG	3750	R\$ 20,04	R\$ 75.150,00
151	13	Pão francês (massa grossa) 50 gramas. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento	KG	300	R\$ 20,38	R\$ 6.114,00
152	13	Ovo , tamanho grande, origem galinha). Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	Cartela com 30 und	750	R\$ 25,57	R\$ 19.177,50
153	13	Presunto , tipo cozido, ingredientes carne de Peru, baixo teor de gordura, aplicação alimento humano. Apresentação FATIADO em embalagens de 500g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em caminhão refrigerado.	KG	113	R\$ 29,59	R\$ 3.343,67
154	13	Queijo tipo muçarela . Apresentação FATIADO em embalagens de 500g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em caminhão refrigerado.	KG	113	R\$ 40,59	R\$ 4.586,67
155	13	Queijo, ingredientes coalho , conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 dias (fechado). inteiro, pesando 500 g, prazo de validade de 60 dias, fechado. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	KG	600	R\$ 46,50	R\$ 27.900,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

156	13	Salsicha tipo hot dog , resfriada. Ingrediente carne de frango. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1125	R\$ 12,10	R\$ 13.612,50
TOTAL DO GRUPO						R\$ 156.146,84
GRUPO 14 - SUCOS – RU PICOS						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
157	14	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra) .	Und com 05 litros	375	R\$ 60,68	R\$ 22.755,00
158	14	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra) .	Und com 05 litros	375	R\$ 56,55	R\$ 21.206,25
159	14	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra) .	Und com 05 litros	375	R\$ 57,61	R\$ 21.603,75
160	14	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	Und com 05 litros	375	R\$ 54,15	R\$ 20.306,25
161	14	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses	Und com 05 litros	375	R\$ 50,53	R\$ 18.948,75



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		a partir data de entrega. (Solicitamos amostra).				
TOTAL DO GRUPO						R\$ 104.820,00
GRUPO 15 - ALIMENTOS SECOS (GRÃOS E OUTROS) – RU PICOS						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
162	15	Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. Solicitamos amostra	PCT C/ 05KG	11250	R\$ 27,02	R\$ 303.975,00
163	15	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra	KG	15000	R\$ 8,99	R\$ 134.850,00
164	15	Feijão tipo 1, tipo classe CARIOCA, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	9000	R\$ 9,25	R\$ 83.250,00
165	15	Feijão tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	3000	R\$ 9,53	R\$ 28.590,00
166	15	Feijão, tipo 1, tipo classe Branco, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	1875	R\$ 8,77	R\$ 16.443,75
167	15	Feijão tipo 1, Sempre verde, empacotado. Solicitamos amostra	KG	1875	R\$ 10,43	R\$ 19.556,25
TOTAL DO GRUPO						R\$ 586.665,00
GRUPO 16 - CARNES RESFRIADAS, SALGADAS E DEFUMADAS – RU BOM JESUS						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
168	16	Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, apresentação serrado em pedaços de 80 a 100 g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1350	R\$ 37,35	R\$ 50.422,50
169	16	Carne bovina - Lagarto resfriado, apresentação inteiro. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro	KG	3750	R\$ 35,88	R\$ 134.550,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.				
170	16	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, moído ou cortado em cubos de até 20gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	3000	R\$ 32,23	R\$ 96.690,00
171	16	Carne bovina - Patinho, coxão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	7500	R\$ 40,37	R\$ 302.775,00
172	16	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	6000	R\$ 32,56	R\$ 195.360,00
173	16	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 80 a 100 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1500	R\$ 25,27	R\$ 37.905,00
174	16	Carne de sol bovina, salgada, inteiro ou cortado em cubos de até 20gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de	KG	1500	R\$ 36,90	R\$ 55.350,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.				
175	16	LINGUIÇA, tipo CALABRESA DEFUMADA, ingredientes carne suína. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega (Solicitamos amostra).	KG	2625	R\$ 27,46	R\$ 72.082,50
176	16	Bacon BACON DEFUMADO. Apresentação peça INTEIRA. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	450	R\$ 35,90	R\$ 16.155,00
177	16	Carne bovina dianteira, tipo CHARQUE. Apresentação peça INTEIRA. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	675	R\$ 38,81	R\$ 26.196,75
178	16	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação SALGADA (serrada em porções de 40 a 60 gramas). Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1125	R\$ 26,34	R\$ 29.632,50
179	16	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas). Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data	KG	1125	R\$ 18,18	R\$ 20.452,50



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.				
TOTAL DO GRUPO						R\$ 1.037.571,75
GRUPO 17 - CARNES CONGELADAS (SUINAS, FRANGO, FÍGADO E PEIXES) – RU BOM JESUS						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
180	17	Carne suína – BISTECA, apresentação serrada em porções de 200 a 300 gramas, congelada. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	3000	R\$ 20,04	R\$ 60.120,00
181	17	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1125	R\$ 23,09	R\$ 25.976,25
182	17	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1500	R\$ 28,56	R\$ 42.840,00
183	17	Fígado bovino congelado Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1500	R\$ 17,96	R\$ 26.940,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

184	17	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g). Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	18750	R\$ 14,11	R\$ 264.562,50
185	17	Frango - Filé de Peito congelado. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	KG	9000	R\$ 21,51	R\$ 193.590,00
186	17	Peixe, tipo PESCADA AMARELA, em posta, congelado, sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	150	R\$ 44,79	R\$ 6.718,50
187	17	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1125	R\$ 33,98	R\$ 38.227,50
188	17	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1875	R\$ 39,32	R\$ 73.725,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 732.699,75
GRUPO 18 - FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU BOM JESUS						



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
189	18	Fruta in natura, tipo ABACAXI , espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g. com aproximadamente 70% de maturação. Tamanho grande. Talo aderente e casca sem fungos; íntegro e consistência firme.	Kg	2625	R\$ 5,25	R\$ 13.781,25
190	18	Fruta in natura, tipo BANANA , espécie PRATA (peso unitário de 120g A 150g). De primeira qualidade, em pencas íntegras. Com grau de maturação aproximadamente de 70%. Tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta. Isentas de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	Kg	11250	R\$ 6,02	R\$ 67.725,00
191	18	Fruta in natura, tipo LARANJA , espécie PERA - (peso de 150g a 200g). De primeira qualidade, procedente de espécie genuína e são, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento 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.	Kg	14625	R\$ 5,03	R\$ 73.563,75
192	18	Fruta in natura, tipo LIMÃO , espécie TAITI . de primeira qualidade, procedente de espécie genuína e são, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento 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.	Kg	188	R\$ 6,49	R\$ 1.220,12
193	18	Fruta in natura, tipo MAÇÃ VERMELHA , espécie nacional, aplicação alimentar (peso unitário de 130g a 150g). De primeira qualidade, frutos em tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, sem apresentar avarias de casca, com grau de maturação adequado para o consumo, aroma e sabor da espécie, firmes, tenras e com brilho. Isento de lesões de origem	Kg	1125	R\$ 8,25	R\$ 9.281,25



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.				
194	18	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum. espécie formosa. De primeira qualidade, graúdo, apresentando maturação média ("de vez"), polpa firme ao toque, fresco, sem apresentar avarias de casca. Isento 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...	kg	750	R\$ 6,78	R\$ 5.085,00
195	18	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar. De primeira qualidade, tamanho de médio a grande. Com, aproximadamente, 70% de maturação, com maturação natural. Casca lisa, consistência firme e íntegra. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas.	KG	1500	R\$ 6,28	R\$ 9.420,00
196	18	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo. De primeira qualidade, compacto, firme, coloração uniforme. Aroma, cor e sabor característicos da espécie, isento de sujeiras, insetos e parasitas. Sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transportes, devendo ser bem desenvolvido, com maturação de 70%.	Kg	75	R\$ 8,33	R\$ 624,75
197	18	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada. De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Pesando entre 08 e 10 kg cada. Casca firme, íntegra, sem manchas e perfurações. Consistência firme, sem rachaduras e partes moles.	Kg	22500	R\$ 3,53	R\$ 79.425,00
198	18	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo= 2 kg). De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Casca firme, sem avarias, polpa firme, sem rachaduras e sujidades. Isento de lesões de origem física, mecânica ou	Kg	11250	R\$ 5,20	R\$ 58.500,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas. Tamanho médio a grande.				
199	18	Fruta in natura, tipo TANGERINA , de primeira qualidade. Com grau de maturação adequado para o consumo. Casca de cor lisa, íntegra. Cor e odor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	113	R\$ 8,97	R\$ 1.013,61
200	18	UVA PASSA , escura sem semente. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	Kg	375	R\$ 24,23	R\$ 9.086,25
201	18	AMEIXA SECA , sem caroço. Acondicionada em embalagem plástica, íntegra, atóxica e resistente. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	kg	150	R\$ 45,59	R\$ 6.838,50
202	18	ABÓBORA peso mínimo 06 kg. De primeira qualidade, tamanho grande, uniforme, livre de sujidade, bem desenvolvida, com polpa firme, sem danos físicos ou mecânicos, intactas, firmes e de colheita recente.	Kg	3000	R\$ 4,85	R\$ 14.550,00
203	18	Legume in natura, tipo BATATA DOCE , espécie amarela / rosada. (peso mínimo unitário = 500g). De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, fresca e compacta, firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem sujidade, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	1500	R\$ 5,20	R\$ 7.800,00
204	18	MACAXEIRA de primeira qualidade, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho; sabor e cor próprios da espécie. Uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderentes à superfície externa e isentas de umidade anormal.	Kg	900	R\$ 4,86	R\$ 4.374,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

205	18	Verdura in natura, tipo ALFACE , espécie AMERICANA (peso médio da unidade de 250 a 350g). De primeira qualidade, fresca, compacta e firme. Tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida. Sem lesões de origem física e mecânica, perfurações ou cortes, isenta de sujidade, parasitas e larvas. Devendo ser acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	UND	2250	R\$ 4,51	R\$ 10.147,50
206	18	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA . De primeira qualidade, tamanho médio, bem desenvolvida. Talo verde ou roxo, inteira, fresca, limpa, firme e intacta. Separados em maços padronizados. Com coloração verde escuro uniforme e sem manchas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas. Maço de, no mínimo, 7 (sete) folhas.	UND	3000	R\$ 4,47	R\$ 13.410,00
207	18	ACELGA espécie comum, in natura. De primeira qualidade. Folhas íntegras, livres de fungos, limpas, cor brilhante e sem picadas de insetos. Devendo ser acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	Kg	3000	R\$ 7,17	R\$ 21.510,00
208	18	Legume in natura, tipo PEPINO , espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg). De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresco, compacto e firme, sem lesões de rachaduras e cortes. Sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidade, devendo ser bem desenvolvido, de colheita recente.	Kg	3750	R\$ 5,01	R\$ 18.787,50
209	18	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO , espécie comum, aplicação culinária em geral. Fresco, firme, odor característico. Isento 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.	Kg	1350	R\$ 8,12	R\$ 10.962,00
210	18	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE , espécie comum, aplicação culinária em geral. Fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos	Kg	4500	R\$ 6,98	R\$ 31.410,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.				
211	18	ALHO tipo argentino IN NATURA Graúdo, bulbo inteiro, de primeira qualidade, firme e intacto. Com casca e com todas as partes aproveitáveis. Cor e odor característicos. Sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	263	R\$ 29,97	R\$ 7.882,11
212	18	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g). De primeira qualidade, firmes e bem desenvolvidas, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, de enfermidades, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas (peso mínimo 150g).	Kg	2250	R\$ 6,36	R\$ 14.310,00
213	18	CHEIRO VERDE (parelha grande) in natura, composição coentro e cebolinha. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Par	1500	R\$ 4,71	R\$ 7.065,00
214	18	Legume in natura, tipo PIMENTÃO , espécie verde. (peso mínimo= 80g). De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande.	Kg	900	R\$ 6,35	R\$ 5.715,00
215	18	Legume in natura, tipo PIMENTA DE CHEIRO , espécie verde americana (pimenta de cheiro). De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidades, devendo ser bem desenvolvida e de colheita recente	kg	150	R\$ 16,88	R\$ 2.532,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

216	18	Verdura in natura, tipo SALSA , espécie comum. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Molho	750	R\$ 3,38	R\$ 2.535,00
217	18	Legume in natura, tipo TOMATE , espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g). Com, aproximadamente, 80% de maturação. Polpa íntegra e firme, coloração uniforme e com brilho, casca lisa e firme. Isento 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 (Peso mínimo unitário 150g).	Kg	5250	R\$ 7,63	R\$ 40.057,50
218	18	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa.(peso mínimo = 150g). In natura, de primeira qualidade, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas, livre de insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	Kg	2250	R\$ 8,17	R\$ 18.382,50
219	18	Legume in natura, tipo BETERRABA , espécie comum (peso mínimo 250g). De primeira qualidade. Bulbos de tamanho médio. Sem folhas, isento de broto, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	1500	R\$ 7,27	R\$ 10.905,00
220	18	Legume in natura, tipo CENOURA , espécie comum.(peso mínimo = 120g). De primeira qualidade, sem folhas, de tamanho médio, cor laranja vivo uniforme, frescas, firmes, lisas, sem rugas. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	4500	R\$ 7,63	R\$ 34.335,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

221	18	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea. De primeira qualidade de tamanho médio. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	750	R\$ 5,73	R\$ 4.297,50
222	18	Legume in natura, tipo VAGEM , espécie manteiga. De coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento 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	Kg	750	R\$ 9,79	R\$ 7.342,50
223	18	Verdura in natura, tipo HORTELA , espécie comum. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	MOLHO	225	R\$ 5,22	R\$ 1.174,50
224	18	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO , espécie comum. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	MOLHO	225	R\$ 3,97	R\$ 893,25
225	18	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA , espécie comum. de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos (peso mínimo 250g).	KG	150	R\$ 5,98	R\$ 897,00
226	18	Verdura in natura, tipo QUIABO , espécie comum. de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico (rachaduras e cortes).	KG	150	R\$ 9,85	R\$ 1.477,50
227	18	Verdura in natura, tipo MAXIXE , espécie comum. de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico (rachaduras e cortes).	KG	150	R\$ 10,86	R\$ 1.629,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

228	18	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO , espécie comum. De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande. (peso mínimo 80g).	KG	90	R\$ 27,66	R\$ 2.489,40
229	18	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO , espécie comum. De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande. (peso mínimo 80g).	KG	90	R\$ 27,25	R\$ 2.452,50
230	18	Verdura in natura, tipo BERINGELA , espécie comum. espécie comum. de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos. (peso mínimo de 250g).	KG	188	R\$ 6,10	R\$ 1.146,80
TOTAL DO GRUPO						R\$ 636.034,54
GRUPO 19 - PÃES, LÁCTEOS, OVO , FRIOS – RU BOM JESUS						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
231	19	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml), integral ,sabor sortido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Litro	750	R\$ 8,35	R\$ 6.262,50
232	19	Pão francês (massa fina) 50 gramas. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento	KG	3750	R\$ 20,04	R\$ 75.150,00
233	19	Pão francês (massa grossa) 50 gramas. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento	KG	300	R\$ 20,38	R\$ 6.114,00
234	19	Ovo , tamanho grande, origem galinha). Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de	Cartela com 30 und	750	R\$ 25,57	R\$ 19.177,50



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.				
235	19	Presunto , tipo cozido, ingredientes carne de Peru, baixo teor de gordura, aplicação alimento humano. Apresentação FATIADO em embalagens de 500g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em caminhão refrigerado.	KG	113	R\$ 29,59	R\$ 3.343,67
236	19	Queijo tipo muçarela . Apresentação FATIADO em embalagens de 500g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em caminhão refrigerado.	KG	113	R\$ 40,59	R\$ 4.586,67
237	19	Queijo, ingredientes coalho , conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 dias (fechado). inteiro, pesando 500 g, prazo de validade de 60 dias, fechado. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	KG	488	R\$ 46,50	R\$ 22.692,00
238	19	Salsicha tipo hot dog , resfriada. Ingrediente carne de frango. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1125	R\$ 12,10	R\$ 13.612,50
TOTAL DO GRUPO						R\$ 150.938,84
GRUPO 20 - SUCOS – RU BOM JESUS						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
239	20	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra) .	Und com 05 litros	300	R\$ 60,68	R\$ 18.204,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

240	20	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra) .	Und com 05 litros	300	R\$ 56,55	R\$ 16.965,00
241	20	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra) .	Und com 05 litros	300	R\$ 57,61	R\$ 17.283,00
242	20	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra) .	Und com 05 litros	300	R\$ 54,15	R\$ 16.245,00
243	20	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra) .	Und com 05 litros	300	R\$ 50,53	R\$ 15.159,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 83.856,00

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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
244	21	Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. Solicitamos amostra	PCT C/ 05KG	9000	R\$ 27,02	R\$ 243.180,00
245	21	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra	KG	11250	R\$ 8,99	R\$ 101.137,50
246	21	Feijão tipo 1, tipo classe CARIOCA, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	7500	R\$ 9,25	R\$ 69.375,00
247	21	Feijão tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	2250	R\$ 9,53	R\$ 21.442,50



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

248	21	Feijão, tipo 1, tipo classe Branco, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	1500	R\$ 8,77	R\$ 13.155,00
249	21	Feijão tipo 1, Sempre verde, empacotado. Solicitamos amostra	KG	1500	R\$ 10,43	R\$ 15.645,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 463.935,00
GRUPO 22 - CARNES RESFRIADAS, SALGADAS E DEFUMADAS- RU FLORIANO						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
250	22	Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, apresentação serrado em pedaços de 80 a 100 g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1350	R\$ 37,35	R\$ 50.422,50
251	22	Carne bovina - Lagarto resfriado, apresentação inteiro. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	3750	R\$ 35,88	R\$ 134.550,00
252	22	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, moído ou cortado em cubos de até 20gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	3000	R\$ 32,23	R\$ 96.690,00
253	22	Carne bovina - Patinho, coxão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	7500	R\$ 40,37	R\$ 302.775,00
254	22	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU	KG	6000	R\$ 32,56	R\$ 195.360,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.				
255	22	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 80 a 100 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1500	R\$ 25,27	R\$ 37.905,00
256	22	Carne de sol bovina, salgada, inteiro ou cortado em cubos de até 20gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1500	R\$ 36,90	R\$ 55.350,00
257	22	LINGUIÇA, tipo CALABRESA DEFUMADA, ingredientes carne suína. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega (Solicitamos amostra) .	KG	2625	R\$ 27,46	R\$ 72.082,50
258	22	Bacon BACON DEFUMADO. Apresentação peça INTEIRA. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	450	R\$ 35,90	R\$ 16.155,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

259	22	Carne bovina dianteira, tipo CHARQUE. Apresentação peça INTEIRA. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	675	R\$ 38,81	R\$ 26.196,75
260	22	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação SALGADA (serrada em porções de 40 a 60 gramas). Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1125	R\$ 26,34	R\$ 29.632,50
261	22	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas). Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1125	R\$ 18,18	R\$ 20.452,50
TOTAL DO GRUPO						R\$ 1.037.571,75
GRUPO 23 -CARNES CONGELADAS (SUINAS, FRANGO, FÍGADO E PEIXES) – RU FLORIANO						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
262	23	Carne suína – BISTECA, apresentação serrada em porções de 200 a 300 gramas, congelada. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	3000	R\$ 20,04	R\$ 60.120,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

263	23	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1125	R\$ 23,09	R\$ 25.976,25
264	23	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1500	R\$ 28,56	R\$ 42.840,00
265	23	Fígado bovino congelado Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1500	R\$ 17,96	R\$ 26.940,00
266	23	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g). Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	18750	R\$ 14,11	R\$ 264.562,50
267	23	Frango - Filé de Peito congelado. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	KG	9000	R\$ 21,51	R\$ 193.590,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

268	23	Peixe, tipo PESCADA AMARELA, em posta, congelado, sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	150	R\$ 44,79	R\$ 6.718,50
269	23	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1125	R\$ 33,98	R\$ 38.227,50
270	23	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1875	R\$ 39,32	R\$ 73.725,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 732.699,75
GRUPO 24 - FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU FLORIANO						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
271	24	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g. com aproximadamente 70% de maturação. Tamanho grande. Talo aderente e casca sem fungos; Íntegro e consistência firme.	Kg	2625	R\$ 5,25	R\$ 13.781,25
272	24	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie PRATA (peso unitário de 120g A 150g). De primeira qualidade, em pencas íntegras. Com grau de maturação aproximadamente de 70%. Tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta. Isentas de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades,	Kg	11250	R\$ 6,02	R\$ 67.725,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		insetos, parasitas e larvas				
273	24	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso de 150g a 200g). De primeira qualidade, procedente de espécie genuína e são, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento 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.	Kg	14625	R\$ 5,03	R\$ 73.563,75
274	24	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie TAITI. de primeira qualidade, procedente de espécie genuína e são, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento 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.	Kg	188	R\$ 6,49	R\$ 1.220,12
275	24	Fruta in natura, tipo MAÇÃ VERMELHA, espécie nacional, aplicação alimentar (peso unitário de 130g a 150g). De primeira qualidade, frutos em tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, sem apresentar avarias de casca, com grau de maturação adequado para o consumo, aroma e sabor da espécie, firmes, tenras e com brilho. Isento 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.	Kg	1125	R\$ 8,25	R\$ 9.281,25
276	24	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum. espécie formosa. De primeira qualidade, gráudo, apresentando maturação média ("de vez"), polpa firme ao toque, fresco, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e	kg	750	R\$ 6,78	R\$ 5.085,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		larvas...				
277	24	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar. De primeira qualidade, tamanho de médio a grande. Com, aproximadamente, 70% de maturação, com maturação natural. Casca lisa, consistência firme e íntegra. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas.	KG	1500	R\$ 6,28	R\$ 9.420,00
278	24	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo. De primeira qualidade, compacto, firme, coloração uniforme. Aroma, cor e sabor característicos da espécie, isento de sujeiras, insetos e parasitas. Sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transportes, devendo ser bem desenvolvido, com maturação de 70%.	Kg	75	R\$ 8,33	R\$ 624,75
279	24	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada. De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Pesando entre 08 e 10 kg cada. Casca firme, íntegra, sem manchas e perfurações. Consistência firme, sem rachaduras e partes moles.	Kg	22500	R\$ 3,53	R\$ 79.425,00
280	24	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo= 2 kg). De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Casca firme, sem avarias, polpa firme, sem rachaduras e sujidades. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas. Tamanho médio a grande.	Kg	11250	R\$ 5,20	R\$ 58.500,00
281	24	Fruta in natura, tipo TANGERINA, de primeira qualidade. Com grau de maturação adequado para o consumo. Casca de cor lisa, íntegra. Cor e odor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície	KG	113	R\$ 8,97	R\$ 1.013,61



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		externa, insetos, parasitas e larvas.				
282	24	UVA PASSA , escura sem semente. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	Kg	375	R\$ 24,23	R\$ 9.086,25
283	24	AMEIXA SECA , sem caroço. Acondicionada em embalagem plástica, íntegra, atóxica e resistente. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	kg	150	R\$ 45,59	R\$ 6.838,50
284	24	ABÓBORA peso mínimo 06 kg. De primeira qualidade, tamanho grande, uniforme, livre de sujidade, bem desenvolvida, com polpa firme, sem danos físicos ou mecânicos, intactas, firmes e de colheita recente.	Kg	3000	R\$ 4,85	R\$ 14.550,00
285	24	Legume in natura, tipo BATATA DOCE , espécie amarela / rosada (peso mínimo unitário = 500g). De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, fresca e compacta, firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem sujidade, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	1500	R\$ 5,20	R\$ 7.800,00
286	24	MACAXEIRA de primeira qualidade, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho; sabor e cor próprios da espécie. Uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderentes à superfície externa e isentas de umidade anormal.	Kg	900	R\$ 4,86	R\$ 4.374,00
287	24	Verdura in natura, tipo ALFACE , espécie AMERICANA (peso médio da unidade de 250 a 350g). De primeira qualidade, fresca, compacta e firme. Tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida. Sem lesões de origem física e mecânica, perfurações ou cortes, isenta de sujidade, parasitas e larvas. Devendo ser acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	UND	2250	R\$ 4,51	R\$ 10.147,50



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

288	24	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA . De primeira qualidade, tamanho médio, bem desenvolvida. Talo verde ou roxo, inteira, fresca, limpa, firme e intacta. Separados em maços padronizados. Com coloração verde escuro uniforme e sem manchas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas. Maço de, no mínimo, 7 (sete) folhas.	UND	3000	R\$ 4,47	R\$ 13.410,00
289	24	ACELGA espécie comum, in natura. De primeira qualidade. Folhas íntegras, livres de fungos, limpas, cor brilhante e sem picadas de insetos. Devendo ser acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	Kg	3000	R\$ 7,17	R\$ 21.510,00
290	24	Legume in natura, tipo PEPINO , espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg). De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresco, compacto e firme, sem lesões de rachaduras e cortes. Sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidade, devendo ser bem desenvolvido, de colheita recente.	Kg	3750	R\$ 5,01	R\$ 18.787,50
291	24	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO , espécie comum, aplicação culinária em geral. Fresco, firme, odor característico. Isento 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.	Kg	1350	R\$ 8,12	R\$ 10.962,00
292	24	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE , espécie comum, aplicação culinária em geral. Fresco, firme, odor característico. Isento 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.	Kg	4500	R\$ 6,98	R\$ 31.410,00
293	24	ALHO tipo argentino IN NATURA Graúdo, bulbo inteiro, de primeira qualidade, firme e intacto. Com casca e com todas as partes aproveitáveis. Cor e odor característicos. Sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem	Kg	263	R\$ 29,97	R\$ 7.882,11



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.				
294	24	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g). De primeira qualidade, firmes e bem desenvolvidas, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, de enfermidades, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas (peso mínimo 150g).	Kg	2250	R\$ 6,36	R\$ 14.310,00
295	24	CHEIRO VERDE (parelha grande) in natura, composição coentro e cebolinha. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Par	1500	R\$ 4,71	R\$ 7.065,00
296	24	Legume in natura, tipo PIMENTÃO , espécie verde. (peso mínimo= 80g). De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande.	Kg	900	R\$ 6,35	R\$ 5.715,00
297	24	Legume in natura, tipo PIMENTA DE CHEIRO , espécie verde americana (pimenta de cheiro). De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidades, devendo ser bem desenvolvida e de colheita recente	kg	150	R\$ 16,88	R\$ 2.532,00
298	24	Verdura in natura, tipo SALSA , espécie comum. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Molho	750	R\$ 3,38	R\$ 2.535,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

299	24	Legume in natura, tipo TOMATE , espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g). Com, aproximadamente, 80% de maturação. Polpa íntegra e firme, coloração uniforme e com brilho, casca lisa e firme. Isento 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 (Peso mínimo unitário 150g).	Kg	5250	R\$ 7,63	R\$ 40.057,50
300	24	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa (peso mínimo = 150g). In natura, de primeira qualidade, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas, livre de insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	Kg	2250	R\$ 8,17	R\$ 18.382,50
301	24	Legume in natura, tipo BETERRABA , espécie comum (peso mínimo 250g). De primeira qualidade. Bulbos de tamanho médio. Sem folhas, isento de broto, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	1500	R\$ 7,27	R\$ 10.905,00
302	24	Legume in natura, tipo CENOURA , espécie comum.(peso mínimo = 120g). De primeira qualidade, sem folhas, de tamanho médio, cor laranja vivo uniforme, frescas, firmes, lisas, sem rugas. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	4500	R\$ 7,63	R\$ 34.335,00
303	24	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea. De primeira qualidade de tamanho médio. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	750	R\$ 5,73	R\$ 4.297,50



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

304	24	Legume in natura, tipo VAGEM , espécie manteiga. De coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento 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	Kg	750	R\$ 9,79	R\$ 7.342,50
305	24	Verdura in natura, tipo HORTELA , espécie comum. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	MOLHO	225	R\$ 5,22	R\$ 1.174,50
306	24	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO , espécie comum. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	MOLHO	225	R\$ 3,97	R\$ 893,25
307	24	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA , espécie comum. de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos (peso mínimo 250g).	KG	150	R\$ 5,98	R\$ 897,00
308	24	Verdura in natura, tipo QUIABO , espécie comum. de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico (rachaduras e cortes).	KG	150	R\$ 9,85	R\$ 1.477,50
309	24	Verdura in natura, tipo MAXIXE , espécie comum. de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico (rachaduras e cortes).	KG	150	R\$ 10,86	R\$ 1.629,00
310	24	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO , espécie comum. De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande. (peso mínimo 80g).	KG	90	R\$ 27,66	R\$ 2.489,40



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

311	24	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO , espécie comum. De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande. (peso mínimo 80g).	KG	90	R\$ 27,25	R\$ 2.452,50
312	24	Verdura in natura, tipo BERINGELA , espécie comum. espécie comum. de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos. (peso mínimo de 250g).	KG	188	R\$ 6,10	R\$ 1.146,80
TOTAL DO GRUPO						R\$ 636.034,54
GRUPO 25 - PÃES, LÁCTEOS, OVO , FRIOS – RU FLORIANO						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
313	25	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml), integral,sabor sortido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Litro	750	R\$ 8,35	R\$ 6.262,50
314	25	Pão francês (massa fina) 50 gramas. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento	KG	3750	R\$ 20,04	R\$ 75.150,00
315	25	Pão francês (massa grossa) 50 gramas. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento	KG	300	R\$ 20,38	R\$ 6.114,00
316	25	Ovo , tamanho grande, origem galinha. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	Cartela com 30 und	750	R\$ 25,57	R\$ 19.177,50
317	25	Presunto , tipo cozido, ingredientes carne de Peru, baixo teor de gordura, aplicação alimento humano. Apresentação FATIADO em embalagens de 500g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto,	KG	113	R\$ 29,59	R\$ 3.343,67



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em caminhão refrigerado.				
318	25	Queijo tipo muçarela. Apresentação FATIADO em embalagens de 500g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em caminhão refrigerado.	KG	113	R\$ 40,59	R\$ 4.586,67
319	25	Queijo, ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 dias (fechado). inteiro, pesando 500 g, prazo de validade de 60 dias, fechado. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	KG	488	R\$ 46,50	R\$ 22.692,00
320	25	Salsicha tipo hot dog, resfriada. Ingrediente carne de frango. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1125	R\$ 12,10	R\$ 13.612,50
TOTAL DO GRUPO						R\$ 150.938,84
GRUPO 26 - SUCOS – RU FLORIANO						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
321	26	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo. Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra).	Und com 05 litros	300	R\$ 60,68	R\$ 18.204,00
322	26	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju. Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra).	Und com 05 litros	300	R\$ 56,55	R\$ 16.965,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

323	26	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra) .	Und com 05 litros	300	R\$ 57,61	R\$ 17.283,00
324	26	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra) .	Und com 05 litros	300	R\$ 54,15	R\$ 16.245,00
325	26	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra) .	Und com 05 litros	300	R\$ 50,53	R\$ 15.159,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 83.856,00
GRUPO 27 - COTAPRINCIPAL - ALIMENTOS SECOS (GRÃOS E OUTROS) – RU FLORIANO						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
326	27	Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. Solicitamos amostra	PCT C/ 05KG	9000	R\$ 27,02	R\$ 243.180,00
327	27	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra	KG	11250	R\$ 8,99	R\$ 101.137,50
328	27	Feijão tipo 1, tipo classe CARIOCA, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	7500	R\$ 9,25	R\$ 69.375,00
329	27	Feijão tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	2250	R\$ 9,53	R\$ 21.442,50
330	27	Feijão, tipo 1, tipo classe Branco, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	1500	R\$ 8,77	R\$ 13.155,00
331	27	Feijão tipo 1, Sempre verde, empacotado. Solicitamos amostra	KG	1500	R\$ 10,43	R\$ 15.645,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 463.935,00
GRUPO 28 - LANCHES ALUNOS COLÉGIO TÉCNICO – BOM JESUS (EXCLUSIVO ME/EPP)						



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
332	28	Bebida láctea UHT com chocolate, embalagem Tetra pack, 200ml (Solicitamos amostra)	UND	8000	R\$ 2,37	R\$ 18.960,00
333	28	Suco de fruta, sabores variados, embalagem Tetra pack, 200ml (Solicitamos amostra)	UND	8000	R\$ 1,78	R\$ 14.240,00
334	28	BISCOITO de leite (doce) ou tipo MARIA , embalagem com 400gr (Solicitamos amostra)	UND	800	R\$ 5,21	R\$ 4.168,00
335	28	Biscoito doce, amanteigado sabor LEITE / CHOCOLATE / COCO, tipo rosquinha, embalagem com 400 gr (Solicitamos amostra)	UND	800	R\$ 7,38	R\$ 5.904,00
336	28	Biscoito salgado tradicional, tipo club social, (trigo e/ou aveia e/ou centeio e/ou arroz), embalagem com 150 a 180g (Solicitamos amostra)	UND	1500	R\$ 5,41	R\$ 8.115,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 51.387,00
GRUPO 29 - LANCHES ALUNOS COLÉGIO TÉCNICO – FLORIANO (EXCLUSIVO ME/EPP)						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
337	29	Bebida láctea UHT com chocolate, embalagem Tetra pack, 200ml (Solicitamos amostra)	UND	8000	R\$ 2,37	R\$ 18.960,00
338	29	Suco de fruta, sabores variados, embalagem Tetra pack, 200ml (Solicitamos amostra)	UND	8000	R\$ 1,78	R\$ 14.240,00
339	29	BISCOITO de leite (doce) ou tipo MARIA , embalagem com 400gr (Solicitamos amostra)	UND	800	R\$ 5,21	R\$ 4.168,00
340	29	Biscoito doce, amanteigado sabor LEITE / CHOCOLATE / COCO, tipo rosquinha, embalagem com 400 gr (Solicitamos amostra)	UND	800	R\$ 7,38	R\$ 5.904,00
341	29	Biscoito salgado tradicional, tipo club social, (trigo e/ou aveia e/ou centeio e/ou arroz), embalagem com 150 a 180g (Solicitamos amostra)	UND	1500	R\$ 5,41	R\$ 8.115,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 51.387,00
GRUPO 30 - LANCHES ALUNOS COLÉGIO TÉCNICO – TERESINA (EXCLUSIVO ME/EPP)						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
342	30	Bebida láctea UHT com chocolate, embalagem Tetra pack, 200ml	UND	10000	R\$ 2,37	R\$ 23.700,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		(Solicitamos amostra)				
343	30	Suco de fruta, sabores variados, embalagem Tetra pack, 200ml (Solicitamos amostra)	UND	10000	R\$ 1,78	R\$ 17.800,00
344	30	BISCOITO de leite (doce) ou tipo MARIA , embalagem com 400gr (Solicitamos amostra)	UND	1000	R\$ 5,21	R\$ 5.210,00
345	30	Biscoito doce, amanteigado sabor LEITE / CHOCOLATE / COCO, tipo rosquinha, embalagem com 400 gr (Solicitamos amostra)	UND	1000	R\$ 7,38	R\$ 7.380,00
346	30	Biscoito salgado tradicional, tipo club social, (trigo e/ou aveia e/ou centeio e/ou arroz), embalagem com 150 a 180g (Solicitamos amostra)	UND	2000	R\$ 5,41	R\$ 10.820,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 64.910,00

GRUPO 31 - CARNES RESFRIADAS BOVINAS E OVINA – RU TERESINA - COTA RESERVADA DO GRUPO 01

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
347	31	Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, apresentação serrado em pedaços de 80 a 100 g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	750	R\$ 37,35	R\$ 28.012,50
348	31	Carne bovina - Lagarto resfriado, apresentação inteiro. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1.750	R\$ 35,88	R\$ 62.790,00
349	31	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, moído ou cortado em cubos de até 20gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	2.000	R\$ 32,23	R\$ 64.460,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

350	31	Carne bovina - Patinho, coxão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	5.000	R\$ 40,37	R\$ 201.850,00
351	31	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	3.750	R\$ 32,56	R\$ 122.100,00
352	31	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrada em pedaços de 80 a 100 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1.000	R\$ 25,27	R\$ 25.270,00
353	31	Carne de sol bovina, salgada, inteiro ou cortado em cubos de até 20gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1.500	R\$ 36,90	R\$ 55.350,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 559.832,50
GRUPO 32 - CARNES DEFUMADAS E SALGADAS – RU TERESINA - COTA RESERVADA DO GRUPO 02						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

354	32	LINGUIÇA, tipo CALABRESA DEFUMADA, ingredientes carne suína. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega (Solicitamos amostra).	KG	2000	R\$ 27,46	R\$ 54.920,00
355	32	BACON DEFUMADO. Apresentação peça INTEIRA. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	375	R\$ 35,90	R\$ 13.462,50
356	32	Carne bovina dianteira, tipo CHARQUE. Apresentação peça INTEIRA. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	562	R\$ 38,81	R\$ 21.811,22
357	32	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação SALGADA (serrada em porções de 40 a 60 gramas). Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	750	R\$ 26,34	R\$ 19.755,00
358	32	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas). Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	750	R\$ 18,18	R\$ 13.635,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 123.583,72



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

GRUPO 33 - CARNES SUÍNAS E FIGADO CONGELADOS – RU TERESINA - COTA RESERVADA DO GRUPO 03						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
359	33	Carne suína – BISTECA, apresentação serrada em porções de 200 a 300 gramas, congelada. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	2.000	R\$ 20,04	R\$ 40.080,00
360	33	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1.000	R\$ 23,09	R\$ 23.090,00
361	33	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1.000	R\$ 28,56	R\$ 28.560,00
362	33	Fígado bovino congelado Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	625	R\$ 17,96	R\$ 11.225,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 102.955,00
GRUPO 34 - CARNES FRANGO – RU TERESINA - COTA RESERVADA DO GRUPO 04						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

363	34	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g). Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	15.000	R\$ 14,11	R\$ 211.650,00
364	34	Frango - Filé de Peito congelado. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	KG	8.750	R\$ 21,51	R\$ 188.212,50
TOTAL DO GRUPO						R\$ 399.862,50
GRUPO 35 - CARNES PEIXE – RU TERESINA - COTA RESERVADA DO GRUPO 05						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
365	35	Peixe, tipo PESCADA AMARELA, em posta, congelado, sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	125	R\$ 44,79	R\$ 5.598,75
366	35	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	625	R\$ 33,98	R\$ 21.237,50
367	35	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	KG	625	R\$ 39,32	R\$ 24.575,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.				
TOTAL DO GRUPO						R\$ 51.411,25
GRUPO 36 - FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU TERESINA - COTA RESERVADA DO GRUPO 06						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
368	36	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g. com aproximadamente 70% de maturação. Tamanho grande. Talo aderente e casca sem fungos; íntegro e consistência firme.	Kg	1.750	R\$ 5,25	R\$ 9.187,50
369	36	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie PRATA (peso unitário de 120g A 150g). De primeira qualidade, em pencas íntegras. Com grau de maturação aproximadamente de 70%. Tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta. Isentas de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	Kg	6.250	R\$ 6,02	R\$ 37.625,00
370	36	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso de 150g a 200g). De primeira qualidade, procedente de espécie genuína e são, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento 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.	Kg	9.750	R\$ 5,03	R\$ 49.042,50
371	36	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie TAITI. de primeira qualidade, procedente de espécie genuína e são, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento 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.	Kg	62	R\$ 6,49	R\$ 402,38



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

372	36	Fruta in natura, tipo MAÇÃ VERMELHA, espécie nacional, aplicação alimentar (peso unitário de 130g a 150g). De primeira qualidade, frutos em tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, sem apresentar avarias de casca, com grau de maturação adequado para o consumo, aroma e sabor da espécie, firmes, tenras e com brilho. Isento 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.	Kg	875	R\$ 8,25	R\$ 7.218,75
373	36	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum. espécie formosa. De primeira qualidade, gráudo, apresentando maturação média ("de vez"), polpa firme ao toque, fresco, sem apresentar avarias de casca. Isento 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...	kg	250	R\$ 6,78	R\$ 1.695,00
374	36	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar. De primeira qualidade, tamanho de médio a grande. Com, aproximadamente, 70% de maturação, com maturação natural. Casca lisa, consistência firme e íntegra. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas.	KG	750	R\$ 6,28	R\$ 4.710,00
375	36	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo. De primeira qualidade, compacto, firme, coloração uniforme. Aroma, cor e sabor característicos da espécie, isento de sujeiras, insetos e parasitas. Sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transportes, devendo ser bem desenvolvido, com maturação de 70%.	Kg	25	R\$ 8,33	R\$ 208,25
376	36	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada. De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Pesando entre 08 e 10 kg cada. Casca firme, íntegra, sem manchas e perfurações. Consistência	Kg	15.000	R\$ 3,53	R\$ 52.950,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		firme, sem rachaduras e partes moles.				
377	36	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo= 2 kg). De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Casca firme, sem avarias, polpa firme, sem rachaduras e sujidades. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas. Tamanho médio a grande.	Kg	10.000	R\$ 5,20	R\$ 52.000,00
378	36	Fruta in natura, tipo TANGERINA, de primeira qualidade. Com grau de maturação adequado para o consumo. Casca de cor lisa, íntegra. Cor e odor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	125	R\$ 8,97	R\$ 1.121,25
379	36	UVA PASSA, escura sem semente. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	Kg	150	R\$ 24,23	R\$ 3.634,50
380	36	AMEIXA SECA, sem caroço. Acondicionada em embalagem plástica, íntegra, atóxica e resistente. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	kg	125	R\$ 45,59	R\$ 5.698,75
381	36	ABÓBORA peso mínimo 06 kg. De primeira qualidade, tamanho grande, uniforme, livre de sujidade, bem desenvolvida, com polpa firme, sem danos físicos ou mecânicos, intactas, firmes e de colheita recente.	Kg	2.000	R\$ 4,85	R\$ 9.700,00
382	36	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela / rosada. (peso mínimo unitário = 500g). De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, fresca e compacta, firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem sujidade, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	500	R\$ 5,20	R\$ 2.600,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

383	36	MACAXEIRA de primeira qualidade, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho; sabor e cor próprios da espécie. Uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderentes à superfície externa e isentas de umidade anormal.	Kg	500	R\$ 4,86	R\$ 2.430,00
384	36	Verdura in natura, tipo ALFACE , espécie AMERICANA (peso médio da unidade de 250 a 350g). De primeira qualidade, fresca, compacta e firme. Tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida. Sem lesões de origem física e mecânica, perfurações ou cortes, isenta de sujidade, parasitas e larvas. Devendo ser acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	UND	3.125	R\$ 4,51	R\$ 14.093,75
385	36	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA . De primeira qualidade, tamanho médio, bem desenvolvida. Talo verde ou roxo, inteira, fresca, limpa, firme e intacta. Separados em maços padronizados. Com coloração verde escuro uniforme e sem manchas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas. Maço de, no mínimo, 7 (sete) folhas.	UND	3.750	R\$ 4,47	R\$ 16.762,50
386	36	ACELGA espécie comum, in natura. De primeira qualidade. Folhas íntegras, livres de fungos, limpas, cor brilhante e sem picadas de insetos. Devendo ser acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	Kg	3.250	R\$ 7,17	R\$ 23.302,50
387	36	Legume in natura, tipo PEPINO , espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg). De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresco, compacto e firme, sem lesões de rachaduras e cortes. Sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidade, devendo ser bem desenvolvido, de colheita recente.	Kg	2.500	R\$ 5,01	R\$ 12.525,00
388	36	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO , espécie comum, aplicação culinária em geral. Fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica	Kg	1.250	R\$ 8,12	R\$ 10.150,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.				
389	36	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE , espécie comum, aplicação culinária em geral. Fresco, firme, odor característico. Isento 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.	Kg	2.500	R\$ 6,98	R\$ 17.450,00
390	36	ALHO tipo argentino IN NATURA Graúdo, bulbo inteiro, de primeira qualidade, firme e intacto. Com casca e com todas as partes aproveitáveis. Cor e odor característicos. Sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	150	R\$ 29,97	R\$ 4.495,50
391	36	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g). De primeira qualidade, firmes e bem desenvolvidas, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, de enfermidades, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas (peso mínimo 150g).	Kg	2.250	R\$ 6,36	R\$ 14.310,00
392	36	CHEIRO VERDE (parelha grande) in natura, composição coentro e cebolinha. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Par	1.500	R\$ 4,71	R\$ 7.065,00
393	36	Legume in natura, tipo PIMENTÃO , espécie verde. (peso mínimo= 80g). De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande.	Kg	875	R\$ 6,35	R\$ 5.556,25



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

394	36	Legume in natura, tipo PIMENTA DE CHEIRO , espécie verde americana (pimenta de cheiro). De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidades, devendo ser bem desenvolvida e de colheita recente	kg	125	R\$ 16,88	R\$ 2.110,00
395	36	Verdura in natura, tipo SALSA , espécie comum. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Molho	500	R\$ 3,38	R\$ 1.690,00
396	36	Legume in natura, tipo TOMATE , espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g). Com, aproximadamente, 80% de maturação. Polpa íntegra e firme, coloração uniforme e com brilho, casca lisa e firme. Isento 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 (Peso mínimo unitário 150g).	Kg	5.000	R\$ 7,63	R\$ 38.150,00
397	36	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa (peso mínimo = 150g). In natura, de primeira qualidade, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas, livre de insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	Kg	625	R\$ 8,17	R\$ 5.106,25
398	36	Legume in natura, tipo BETERRABA , espécie comum (peso mínimo 250g). De primeira qualidade. Bulbos de tamanho médio. Sem folhas, isento de broto, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	375	R\$ 7,27	R\$ 2.726,25



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

399	36	Legume in natura, tipo CENOURA , espécie comum (peso mínimo = 120g). De primeira qualidade, sem folhas, de tamanho médio, cor laranja vivo uniforme, frescas, firmes, lisas, sem rugas. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	3.250	R\$ 7,63	R\$ 24.797,50
400	36	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea. De primeira qualidade de tamanho médio. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	250	R\$ 5,73	R\$ 1.432,50
401	36	Legume in natura, tipo VAGEM , espécie manteiga. De coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento 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	Kg	250	R\$ 9,79	R\$ 2.447,50
402	36	Verdura in natura, tipo HORTELA , espécie comum. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	MOLHO	62	R\$ 5,22	R\$ 323,64
403	36	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO , espécie comum. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	MOLHO	300	R\$ 3,97	R\$ 1.191,00
404	36	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA , espécie comum. de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos (peso mínimo 250g).	KG	125	R\$ 5,98	R\$ 747,50
405	36	Verdura in natura, tipo QUIABO , espécie comum. de boa qualidade,	KG	75	R\$ 9,85	R\$ 738,75



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico (rachaduras e cortes).				
406	36	Verdura in natura, tipo MAXIXE , espécie comum. de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico (rachaduras e cortes).	KG	75	R\$ 10,86	R\$ 814,50
407	36	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO , espécie comum. De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande. (peso mínimo 80g).	KG	75	R\$ 27,66	R\$ 2.074,50
408	36	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO , espécie comum. De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande. (peso mínimo 80g).	KG	75	R\$ 27,25	R\$ 2.043,75
409	36	Verdura in natura, tipo BERINGELA , espécie comum. espécie comum. de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos. (peso mínimo de 250g).	KG	125	R\$ 6,10	R\$ 762,50
TOTAL DO GRUPO						R\$ 453.090,52
GRUPO 37 - PÃES, LÁCTEOS, OVOS E FRIOS - RU TERESINA - COTA RESERVADA DO GRUPO 07						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
410	37	Leite tipo C, pasteurizado. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Litro	750	R\$ 7,87	R\$ 5.902,50
411	37	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml), integral, sabor sortido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto,	Litro	375	R\$ 8,35	R\$ 3.131,25



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.				
412	37	Pão francês (massa fina) 50 gramas. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento	KG	1.625	R\$ 20,04	R\$ 32.565,00
413	37	Pão francês (massa grossa) 50 gramas. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento	KG	125	R\$ 20,38	R\$ 2.547,50
414	37	Bolo doce de trigo - tipo BOLO COMUM. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento	KG	25	R\$ 14,79	R\$ 369,75
415	37	Bolo salgado de povilho azedo com ovos e queijo tipo ROSCA DE GOMA . Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento	KG	25	R\$ 15,73	R\$ 393,25
416	37	Ovo , tamanho grande, origem galinha. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	Cartela com 30 und	375	R\$ 25,57	R\$ 9.588,75
417	37	Presunto , tipo cozido, ingredientes carne de Peru, baixo teor de gordura, aplicação alimento humano. Apresentação FATIADO em embalagens de 500g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em caminhão refrigerado.	KG	50	R\$ 29,59	R\$ 1.479,50
418	37	Queijo tipo muçarela . Apresentação FATIADO em embalagens de 500g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em caminhão refrigerado.	KG	50	R\$ 40,59	R\$ 2.029,50



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

419	37	Queijo, ingredientes coalho , conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 dias (fechado). inteiro, pesando 500 g, prazo de validade de 60 dias, fechado. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	KG	250	R\$ 46,50	R\$ 11.625,00
420	37	Salsicha tipo hot dog , resfriada. Ingrediente carne de frango. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	625	R\$ 12,10	R\$ 7.562,50
TOTAL DO GRUPO						R\$ 77.194,50
GRUPO 38 - SUCOS - RU TERESINA - COTA RESERVADA DO GRUPO 08						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
421	38	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega (Solicitamos amostra).	Und com 05 litros	325	R\$ 60,68	R\$ 19.721,00
422	38	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega (Solicitamos amostra).	Und com 05 litros	325	R\$ 56,55	R\$ 18.378,75
423	38	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega (Solicitamos amostra).	Und com 05 litros	325	R\$ 57,61	R\$ 18.723,25
424	38	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura.	Und com 05 litros	325	R\$ 54,15	R\$ 17.598,75



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega (Solicitamos amostra).				
425	38	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega (Solicitamos amostra).	Und com 05 litros	325	R\$ 50,53	R\$ 16.422,25
TOTAL DO GRUPO						R\$ 90.844,00
GRUPO 39 - ALIMENTOS SECOS (GRÃOS E OUTROS) - RU TERESINA - COTA RESERVADA DO GRUPO 09						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
426	39	Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. Solicitamos amostra	PCT C/ 05 KG	5.000	R\$ 27,02	R\$ 135.100,00
427	39	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tip classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra	KG	7.500	R\$ 8,99	R\$ 67.425,00
428	39	Feijão tipo 1, tipo classe CARIOCA, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	5.000	R\$ 9,25	R\$ 46.250,00
429	39	Feijão tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	1.750	R\$ 9,53	R\$ 16.677,50
430	39	Feijão, tipo 1, tipo classe Branco, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	1.375	R\$ 8,77	R\$ 12.058,75
431	39	Feijão tipo 1, Sempre verde, empacotado. Solicitamos amostra	KG	1.375	R\$ 10,43	R\$ 14.341,25
TOTAL DO GRUPO						R\$ 291.852,50
GRUPO 40 - CARNES RESFRIADAS, SALGADAS E DEFUMADAS- RU PICOS - COTA RESERVADA DO GRUPO 10						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
432	40	Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, apresentação serrado em pedaços de 80 a 100 g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro	KG	500	R\$ 37,35	R\$ 18.675,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.				
433	40	Carne bovina - Lagarto resfriado, apresentação inteiro. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1.875	R\$ 35,88	R\$ 67.275,00
434	40	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, moído ou cortado em cubos de até 20gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1.250	R\$ 32,23	R\$ 40.287,50
435	40	Carne bovina - Patinho, coxão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	3.750	R\$ 40,37	R\$ 151.387,50
436	40	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	3.125	R\$ 32,56	R\$ 101.750,00
437	40	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 80 a 100 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser	KG	625	R\$ 25,27	R\$ 15.793,75



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.				
438	40	Carne de sol bovina, salgada, inteiro ou cortado em cubos de até 20gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	625	R\$ 36,90	R\$ 23.062,50
439	40	LINGUIÇA, tipo CALABRESA DEFUMADA, ingredientes carne suína. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega (Solicitamos amostra) .	KG	1.250	R\$ 27,46	R\$ 34.325,00
440	40	Bacon BACON DEFUMADO. Apresentação peça INTEIRA. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	250	R\$ 35,90	R\$ 8.975,00
441	40	Carne bovina dianteira, tipo CHARQUE. Apresentação peça INTEIRA. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	300	R\$ 38,81	R\$ 11.643,00
442	40	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação SALGADA (serrada em porções de 40 a 60 gramas). Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser	KG	450	R\$ 26,34	R\$ 11.853,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.				
443	40	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas). Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	450	R\$ 18,18	R\$ 8.181,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 493.208,25
GRUPO 41 - CARNES CONGELADAS (SUINAS, FRANGO, FIGADO E PEIXES) – RU PICOS - COTA RESERVADA DO GRUPO 11						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
444	41	Carne suína – BISTECA, apresentação serrada em porções de 200 a 300 gramas, congelada. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1.250	R\$ 20,04	R\$ 25.050,00
445	41	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	450	R\$ 23,09	R\$ 10.390,50
446	41	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado.	KG	875	R\$ 28,56	R\$ 24.990,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.				
447	41	Fígado bovino congelado Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	625	R\$ 17,96	R\$ 11.225,00
448	41	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g). Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	8.750	R\$ 14,11	R\$ 123.462,50
449	41	Frango - Filé de Peito congelado. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	KG	6.250	R\$ 21,51	R\$ 134.437,50
450	41	Peixe, tipo PESCADA AMARELA, em posta, congelado, sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	75	R\$ 44,79	R\$ 3.359,25
451	41	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro	KG	375	R\$ 33,98	R\$ 12.742,50



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.				
452	41	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	625	R\$ 39,32	R\$ 24.575,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 370.232,25
GRUPO 42 - FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU PICOS - COTA RESERVADA DO GRUPO 12						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
453	42	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g. com aproximadamente 70% de maturação. Tamanho grande. Talo aderente e casca sem fungos; íntegro e consistência firme.	Kg	1.000	R\$ 5,25	R\$ 5.250,00
454	42	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie PRATA (peso unitário de 120g A 150g). De primeira qualidade, em pencas íntegras. Com grau de maturação aproximadamente de 70%. Tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta. Isentas de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	Kg	5.000	R\$ 6,02	R\$ 30.100,00
455	42	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso de 150g a 200g). De primeira qualidade, procedente de espécie genuína e são, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento 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.	Kg	6.500	R\$ 5,03	R\$ 32.695,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

456	42	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie TAITI. de primeira qualidade, procedente de espécie genuína e são, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento 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.	Kg	62	R\$ 6,49	R\$ 402,38
457	42	Fruta in natura, tipo MAÇA VERMELHA, espécie nacional, aplicação alimentar (peso unitário de 130g a 150g). De primeira qualidade, frutos em tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, sem apresentar avarias de casca, com grau de maturação adequado para o consumo, aroma e sabor da espécie, firmes, tenras e com brilho. Isento 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.	Kg	500	R\$ 8,25	R\$ 4.125,00
458	42	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum. espécie formosa. De primeira qualidade, gráudo, apresentando maturação média ("de vez"), polpa firme ao toque, fresco, sem apresentar avarias de casca. Isento 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...	kg	250	R\$ 6,78	R\$ 1.695,00
459	42	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar. De primeira qualidade, tamanho de médio a grande. Com, aproximadamente, 70% de maturação, com maturação natural. Casca lisa, consistência firme e íntegra. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas.	KG	625	R\$ 6,28	R\$ 3.925,00
460	42	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo. De primeira qualidade, compacto, firme, coloração uniforme. Aroma, cor e sabor característicos da espécie, isento de sujeiras, insetos e parasitas. Sem lesões de rachaduras e	Kg	25	R\$ 8,33	R\$ 208,25



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transportes, devendo ser bem desenvolvido, com maturação de 70%.				
461	42	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada. De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Pesando entre 08 e 10 kg cada. Casca firme, íntegra, sem manchas e perfurações. Consistência firme, sem rachaduras e partes moles.	Kg	10.000	R\$ 3,53	R\$ 35.300,00
462	42	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo= 2 kg). De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Casca firme, sem avarias, polpa firme, sem rachaduras e sujidades. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas. Tamanho médio a grande.	Kg	5.000	R\$ 5,20	R\$ 26.000,00
463	42	Fruta in natura, tipo TANGERINA, de primeira qualidade. Com grau de maturação adequado para o consumo. Casca de cor lisa, íntegra. Cor e odor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	50	R\$ 8,97	R\$ 448,50
464	42	UVA PASSA, escura sem semente. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	Kg	187	R\$ 24,23	R\$ 4.531,01
465	42	AMEIXA SECA, sem caroço. Acondicionada em embalagem plástica, íntegra, atóxica e resistente. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	kg	75	R\$ 45,59	R\$ 3.419,25
466	42	ABÓBORA peso mínimo 06 kg. De primeira qualidade, tamanho grande, uniforme, livre de sujidade, bem desenvolvida, com polpa firme, sem danos físicos ou mecânicos, intactas, firmes e de colheita recente.	Kg	1.250	R\$ 4,85	R\$ 6.062,50



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

467	42	Legume in natura, tipo BATATA DOCE , espécie amarela / rosada (peso mínimo unitário = 500g). De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, fresca e compacta, firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem sujidade, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	750	R\$ 5,20	R\$ 3.900,00
468	42	MACAXEIRA de primeira qualidade, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho; sabor e cor próprios da espécie. Uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderentes à superfície externa e isentas de umidade anormal.	Kg	375	R\$ 4,86	R\$ 1.822,50
469	42	Verdura in natura, tipo ALFACE , espécie AMERICANA (peso médio da unidade de 250 a 350g). De primeira qualidade, fresca, compacta e firme. Tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida. Sem lesões de origem física e mecânica, perfurações ou cortes, isenta de sujidade, parasitas e larvas. Devendo ser acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	UND	1.750	R\$ 4,51	R\$ 7.892,50
470	42	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA . De primeira qualidade, tamanho médio, bem desenvolvida. Talo verde ou roxo, inteira, fresca, limpa, firme e intacta. Separados em maços padronizados. Com coloração verde escuro uniforme e sem manchas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas. Maço de, no mínimo, 7 (sete) folhas.	UND	1.750	R\$ 4,47	R\$ 7.822,50
471	42	ACELGA espécie comum, in natura. De primeira qualidade. Folhas íntegras, livres de fungos, limpas, cor brilhante e sem picadas de insetos. Devendo ser acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	Kg	1.750	R\$ 7,17	R\$ 12.547,50
472	42	Legume in natura, tipo PEPINO , espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg). De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresco, compacto e firme, sem lesões de rachaduras e cortes. Sem danos físicos oriundos de	Kg	1.500	R\$ 5,01	R\$ 7.515,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		manuseio e transporte, sem sujidade, devendo ser bem desenvolvido, de colheita recente.				
473	42	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO , espécie comum, aplicação culinária em geral. Fresco, firme, odor característico. Isento 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.	Kg	625	R\$ 8,12	R\$ 5.075,00
474	42	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE , espécie comum, aplicação culinária em geral. Fresco, firme, odor característico. Isento 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.	Kg	1.750	R\$ 6,98	R\$ 12.215,00
475	42	ALHO tipo argentino IN NATURA Graúdo, bulbo inteiro, de primeira qualidade, firme e intacto. Com casca e com todas as partes aproveitáveis. Cor e odor característicos. Sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	87	R\$ 29,97	R\$ 2.607,39
476	42	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g). De primeira qualidade, firmes e bem desenvolvidas, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, de enfermidades, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas (peso mínimo 150g).	Kg	1.250	R\$ 6,36	R\$ 7.950,00
477	42	CHEIRO VERDE (parelha grande) in natura, composição coentro e cebolinha. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Par	500	R\$ 4,71	R\$ 2.355,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

478	42	Legume in natura, tipo PIMENTÃO , espécie verde. (peso mínimo= 80g). De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande.	Kg	375	R\$ 6,35	R\$ 2.381,25
479	42	Legume in natura, tipo PIMENTA DE CHEIRO , espécie verde americana (pimenta de cheiro). De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidades, devendo ser bem desenvolvida e de colheita recente	kg	50	R\$ 16,88	R\$ 844,00
480	42	Verdura in natura, tipo SALSA , espécie comum. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Molho	300	R\$ 3,38	R\$ 1.014,00
481	42	Legume in natura, tipo TOMATE , espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g). Com, aproximadamente, 80% de maturação. Polpa íntegra e firme, coloração uniforme e com brilho, casca lisa e firme. Isento 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 (Peso mínimo unitário 150g).	Kg	2.250	R\$ 7,63	R\$ 17.167,50
482	42	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa.(peso mínimo = 150g). In natura, de primeira qualidade, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas, livre de insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	Kg	750	R\$ 8,17	R\$ 6.127,50



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

483	42	Legume in natura, tipo BETERRABA , espécie comum (peso mínimo 250g). De primeira qualidade. Bulbos de tamanho médio. Sem folhas, isento de broto, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	500	R\$ 7,27	R\$ 3.635,00
484	42	Legume in natura, tipo CENOURA , espécie comum.(peso mínimo = 120g). De primeira qualidade, sem folhas, de tamanho médio, cor laranja vivo uniforme, frescas, firmes, lisas, sem rugas. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	1.750	R\$ 7,63	R\$ 13.352,50
485	42	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea. De primeira qualidade de tamanho médio. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	375	R\$ 5,73	R\$ 2.148,75
486	42	Legume in natura, tipo VAGEM , espécie manteiga. De coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento 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	Kg	312	R\$ 9,79	R\$ 3.054,48
487	42	Verdura in natura, tipo HORTELÃ , espécie comum. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	MOLHO	100	R\$ 5,22	R\$ 522,00
488	42	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO , espécie comum. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou	MOLHO	150	R\$ 3,97	R\$ 595,50



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.				
489	42	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA , espécie comum. de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos (peso mínimo 250g).	KG	62	R\$ 5,98	R\$ 370,76
490	42	Verdura in natura, tipo QUIABO , espécie comum. de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico (rachaduras e cortes).	KG	62	R\$ 9,85	R\$ 610,70
491	42	Verdura in natura, tipo MAXIXE , espécie comum. de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico (rachaduras e cortes).	KG	62	R\$ 10,86	R\$ 673,32
492	42	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO , espécie comum. De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande. (peso mínimo 80g).	KG	37	R\$ 27,66	R\$ 1.023,42
493	42	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO , espécie comum. De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande. (peso mínimo 80g).	KG	37	R\$ 27,25	R\$ 1.008,25
494	42	Verdura in natura, tipo BERINGELA , espécie comum. espécie comum. de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos. (peso mínimo de 250g).	KG	62	R\$ 6,10	R\$ 378,20
TOTAL DO GRUPO						R\$ 280.771,41
GRUPO 43 - PÃES, LÁCTEOS, OVO, FRIOS – RU PICOS - COTA RESERVADA DO GRUPO 13						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

495	43	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml), integral, sabor sortido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Litro	250	R\$ 8,35	R\$ 2.087,50
496	43	Pão francês (massa fina) 50 gramas. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento	KG	1.250	R\$ 20,04	R\$ 25.050,00
497	43	Pão francês (massa grossa) 50 gramas. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento	KG	100	R\$ 20,38	R\$ 2.038,00
498	43	Ovo , tamanho grande, origem galinha). Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	Cartela com 30 und	250	R\$ 25,57	R\$ 6.392,50
499	43	Presunto , tipo cozido, ingredientes carne de Peru, baixo teor de gordura, aplicação alimento humano. Apresentação FATIADO em embalagens de 500g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em caminhão refrigerado.	KG	37	R\$ 29,59	R\$ 1.094,83
500	43	Queijo tipo muçarela . Apresentação FATIADO em embalagens de 500g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em caminhão refrigerado.	KG	37	R\$ 40,59	R\$ 1.501,83
501	43	Queijo, ingredientes coalho , conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 dias (fechado). inteiro, pesando 500 g, prazo de validade de 60 dias, fechado. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	KG	200	R\$ 46,50	R\$ 9.300,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

502	43	Salsicha tipo hot dog , resfriada. Ingrediente carne de frango. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	375	R\$ 12,10	R\$ 4.537,50
TOTAL DO GRUPO						R\$ 52.002,16
GRUPO 44 - SUCOS – RU PICOS - COTA RESERVADA DO GRUPO 14						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
503	44	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra) .	Und com 05 litros	125	R\$ 60,68	R\$ 7.585,00
504	44	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra) .	Und com 05 litros	125	R\$ 56,55	R\$ 7.068,75
505	44	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra) .	Und com 05 litros	125	R\$ 57,61	R\$ 7.201,25
506	44	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	Und com 05 litros	125	R\$ 54,15	R\$ 6.768,75
507	44	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses	Und com 05 litros	125	R\$ 50,53	R\$ 6.316,25



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		a partir data de entrega. (Solicitamos amostra).				
TOTAL DO GRUPO						R\$ 34.940,00
GRUPO 45 - ALIMENTOS SECOS (GRÃOS E OUTROS) – RU PICOS - COTA RESERVADA DO GRUPO 15						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
508	45	Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. Solicitamos amostra	PCT C/ 05KG	3.750	R\$ 27,02	R\$ 101.325,00
509	45	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra	KG	5.000	R\$ 8,99	R\$ 44.950,00
510	45	Feijão tipo 1, tipo classe CARIOCA, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	3.000	R\$ 9,25	R\$ 27.750,00
511	45	Feijão tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	1.000	R\$ 9,53	R\$ 9.530,00
512	45	Feijão, tipo 1, tipo classe Branco, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	625	R\$ 8,77	R\$ 5.481,25
513	45	Feijão tipo 1, Sempre verde, empacotado. Solicitamos amostra	KG	625	R\$ 10,43	R\$ 6.518,75
TOTAL DO GRUPO						R\$ 195.555,00
GRUPO 46 - CARNES RESFRIADAS, SALGADAS E DEFUMADAS – RU BOM JESUS - COTA RESERVADA DO GRUPO 16						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
514	46	Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, apresentação serrado em pedaços de 80 a 100 g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	450	R\$ 37,35	R\$ 16.807,50
515	46	Carne bovina - Lagarto resfriado, apresentação inteiro. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro	KG	1.250	R\$ 35,88	R\$ 44.850,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.				
516	46	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, moído ou cortado em cubos de até 20gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1.000	R\$ 32,23	R\$ 32.230,00
517	46	Carne bovina - Patinho, coxão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	2.500	R\$ 40,37	R\$ 100.925,00
518	46	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	2.000	R\$ 32,56	R\$ 65.120,00
519	46	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 80 a 100 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	500	R\$ 25,27	R\$ 12.635,00
520	46	Carne de sol bovina, salgada, inteiro ou cortado em cubos de até 20gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de	KG	500	R\$ 36,90	R\$ 18.450,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.				
521	46	LINGUIÇA, tipo CALABRESA DEFUMADA, ingredientes carne suína. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega (Solicitamos amostra).	KG	875	R\$ 27,46	R\$ 24.027,50
522	46	Bacon BACON DEFUMADO. Apresentação peça INTEIRA. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	150	R\$ 35,90	R\$ 5.385,00
523	46	Carne bovina dianteira, tipo CHARQUE. Apresentação peça INTEIRA. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	225	R\$ 38,81	R\$ 8.732,25
524	46	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação SALGADA (serrada em porções de 40 a 60 gramas). Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	375	R\$ 26,34	R\$ 9.877,50
525	46	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas). Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data	KG	375	R\$ 18,18	R\$ 6.817,50



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.				
TOTAL DO GRUPO						R\$ 345.857,25
GRUPO 47 - CARNES CONGELADAS (SUINAS, FRANGO, FÍGADO E PEIXES) – RU BOM JESUS - COTA RESERVADA DO GRUPO 17						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
526	47	Carne suína – BISTECA, apresentação serrada em porções de 200 a 300 gramas, congelada. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1.000	R\$ 20,04	R\$ 20.040,00
527	47	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	375	R\$ 23,09	R\$ 8.658,75
528	47	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	500	R\$ 28,56	R\$ 14.280,00
529	47	Fígado bovino congelado Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	500	R\$ 17,96	R\$ 8.980,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

530	47	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g). Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	6.250	R\$ 14,11	R\$ 88.187,50
531	47	Frango - Filé de Peito congelado. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	KG	3.000	R\$ 21,51	R\$ 64.530,00
532	47	Peixe, tipo PESCADA AMARELA, em posta, congelado, sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	50	R\$ 44,79	R\$ 2.239,50
533	47	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	375	R\$ 33,98	R\$ 12.742,50
534	47	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	625	R\$ 39,32	R\$ 24.575,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 244.233,25
GRUPO 48 - FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU BOM JESUS - COTA RESERVADA DO GRUPO 18						



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
535	48	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g. com aproximadamente 70% de maturação. Tamanho grande. Talo aderente e casca sem fungos; íntegro e consistência firme.	Kg	875	R\$ 5,25	R\$ 4.593,75
536	48	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie PRATA (peso unitário de 120g A 150g). De primeira qualidade, em pencas íntegras. Com grau de maturação aproximadamente de 70%. Tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta. Isentas de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	Kg	3.750	R\$ 6,02	R\$ 22.575,00
537	48	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso de 150g a 200g). De primeira qualidade, procedente de espécie genuína e são, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento 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.	Kg	4.875	R\$ 5,03	R\$ 24.521,25
538	48	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie TAITI. de primeira qualidade, procedente de espécie genuína e são, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento 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.	Kg	62	R\$ 6,49	R\$ 402,38
539	48	Fruta in natura, tipo MAÇÃ VERMELHA, espécie nacional, aplicação alimentar (peso unitário de 130g a 150g). De primeira qualidade, frutos em tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, sem apresentar avarias de casca, com grau de maturação adequado para o consumo, aroma e sabor da espécie, firmes, tenras e com brilho. Isento de lesões de origem	Kg	375	R\$ 8,25	R\$ 3.093,75



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.				
540	48	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum. espécie formosa. De primeira qualidade, graúdo, apresentando maturação média ("de vez"), polpa firme ao toque, fresco, sem apresentar avarias de casca. Isento 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...	kg	250	R\$ 6,78	R\$ 1.695,00
541	48	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar. De primeira qualidade, tamanho de médio a grande. Com, aproximadamente, 70% de maturação, com maturação natural. Casca lisa, consistência firme e íntegra. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas.	KG	500	R\$ 6,28	R\$ 3.140,00
542	48	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo. De primeira qualidade, compacto, firme, coloração uniforme. Aroma, cor e sabor característicos da espécie, isento de sujeiras, insetos e parasitas. Sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transportes, devendo ser bem desenvolvido, com maturação de 70%.	Kg	25	R\$ 8,33	R\$ 208,25
543	48	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada. De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Pesando entre 08 e 10 kg cada. Casca firme, íntegra, sem manchas e perfurações. Consistência firme, sem rachaduras e partes moles.	Kg	7.500	R\$ 3,53	R\$ 26.475,00
544	48	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo= 2 kg). De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Casca firme, sem avarias, polpa firme, sem rachaduras e sujidades. Isento de lesões de origem física, mecânica ou	Kg	3.750	R\$ 5,20	R\$ 19.500,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas. Tamanho médio a grande.				
545	48	Fruta in natura, tipo TANGERINA , de primeira qualidade. Com grau de maturação adequado para o consumo. Casca de cor lisa, íntegra. Cor e odor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	37	R\$ 8,97	R\$ 331,89
546	48	UVA PASSA , escura sem semente. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	Kg	125	R\$ 24,23	R\$ 3.028,75
547	48	AMEIXA SECA , sem caroço. Acondicionada em embalagem plástica, íntegra, atóxica e resistente. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	kg	50	R\$ 45,59	R\$ 2.279,50
548	48	ABÓBORA peso mínimo 06 kg. De primeira qualidade, tamanho grande, uniforme, livre de sujidade, bem desenvolvida, com polpa firme, sem danos físicos ou mecânicos, intactas, firmes e de colheita recente.	Kg	1.000	R\$ 4,85	R\$ 4.850,00
549	48	Legume in natura, tipo BATATA DOCE , espécie amarela / rosada. (peso mínimo unitário = 500g). De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, fresca e compacta, firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem sujidade, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	500	R\$ 5,20	R\$ 2.600,00
550	48	MACAXEIRA de primeira qualidade, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho; sabor e cor próprios da espécie. Uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderentes à superfície externa e isentas de umidade anormal.	Kg	300	R\$ 4,86	R\$ 1.458,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

551	48	Verdura in natura, tipo ALFACE , espécie AMERICANA (peso médio da unidade de 250 a 350g). De primeira qualidade, fresca, compacta e firme. Tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida. Sem lesões de origem física e mecânica, perfurações ou cortes, isenta de sujidade, parasitas e larvas. Devendo ser acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	UND	750	R\$ 4,51	R\$ 3.382,50
552	48	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA . De primeira qualidade, tamanho médio, bem desenvolvida. Talo verde ou roxo, inteira, fresca, limpa, firme e intacta. Separados em maços padronizados. Com coloração verde escuro uniforme e sem manchas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas. Maço de, no mínimo, 7 (sete) folhas.	UND	1.000	R\$ 4,47	R\$ 4.470,00
553	48	ACELGA espécie comum, in natura. De primeira qualidade. Folhas íntegras, livres de fungos, limpas, cor brilhante e sem picadas de insetos. Devendo ser acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	Kg	1.000	R\$ 7,17	R\$ 7.170,00
554	48	Legume in natura, tipo PEPINO , espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg). De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresco, compacto e firme, sem lesões de rachaduras e cortes. Sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidade, devendo ser bem desenvolvido, de colheita recente.	Kg	1.250	R\$ 5,01	R\$ 6.262,50
555	48	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO , espécie comum, aplicação culinária em geral. Fresco, firme, odor característico. Isento 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.	Kg	450	R\$ 8,12	R\$ 3.654,00
556	48	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE , espécie comum, aplicação culinária em geral. Fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos	Kg	1.500	R\$ 6,98	R\$ 10.470,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.				
557	48	ALHO tipo argentino IN NATURA Graúdo, bulbo inteiro, de primeira qualidade, firme e intacto. Com casca e com todas as partes aproveitáveis. Cor e odor característicos. Sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	87	R\$ 29,97	R\$ 2.607,39
558	48	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g). De primeira qualidade, firmes e bem desenvolvidas, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, de enfermidades, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas (peso mínimo 150g).	Kg	750	R\$ 6,36	R\$ 4.770,00
559	48	CHEIRO VERDE (parelha grande) in natura, composição coentro e cebolinha. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Par	500	R\$ 4,71	R\$ 2.355,00
560	48	Legume in natura, tipo PIMENTÃO , espécie verde. (peso mínimo= 80g). De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande.	Kg	300	R\$ 6,35	R\$ 1.905,00
561	48	Legume in natura, tipo PIMENTA DE CHEIRO , espécie verde americana (pimenta de cheiro). De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidades, devendo ser bem desenvolvida e de colheita recente	kg	50	R\$ 16,88	R\$ 844,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

562	48	Verdura in natura, tipo SALSA , espécie comum. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Molho	250	R\$ 3,38	R\$ 845,00
563	48	Legume in natura, tipo TOMATE , espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g). Com, aproximadamente, 80% de maturação. Polpa íntegra e firme, coloração uniforme e com brilho, casca lisa e firme. Isento 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 (Peso mínimo unitário 150g).	Kg	1.750	R\$ 7,63	R\$ 13.352,50
564	48	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa.(peso mínimo = 150g). In natura, de primeira qualidade, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas, livre de insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	Kg	750	R\$ 8,17	R\$ 6.127,50
565	48	Legume in natura, tipo BETERRABA , espécie comum (peso mínimo 250g). De primeira qualidade. Bulbos de tamanho médio. Sem folhas, isento de broto, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	500	R\$ 7,27	R\$ 3.635,00
566	48	Legume in natura, tipo CENOURA , espécie comum.(peso mínimo = 120g). De primeira qualidade, sem folhas, de tamanho médio, cor laranja vivo uniforme, frescas, firmes, lisas, sem rugas. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	1.500	R\$ 7,63	R\$ 11.445,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

567	48	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea. De primeira qualidade de tamanho médio. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	250	R\$ 5,73	R\$ 1.432,50
568	48	Legume in natura, tipo VAGEM , espécie manteiga. De coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento 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	Kg	250	R\$ 9,79	R\$ 2.447,50
569	48	Verdura in natura, tipo HORTELA , espécie comum. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	MOLHO	75	R\$ 5,22	R\$ 391,50
570	48	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO , espécie comum. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	MOLHO	75	R\$ 3,97	R\$ 297,75
571	48	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA , espécie comum. de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos (peso mínimo 250g).	KG	50	R\$ 5,98	R\$ 299,00
572	48	Verdura in natura, tipo QUIABO , espécie comum. de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico (rachaduras e cortes).	KG	50	R\$ 9,85	R\$ 492,50
573	48	Verdura in natura, tipo MAXIXE , espécie comum. de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico (rachaduras e cortes).	KG	50	R\$ 10,86	R\$ 543,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

574	48	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO , espécie comum. De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande. (peso mínimo 80g).	KG	30	R\$ 27,66	R\$ 829,80
575	48	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO , espécie comum. De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande. (peso mínimo 80g).	KG	30	R\$ 27,25	R\$ 817,50
576	48	Verdura in natura, tipo BERINGELA , espécie comum. espécie comum. de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos. (peso mínimo de 250g).	KG	62	R\$ 6,10	R\$ 378,20
TOTAL DO GRUPO						R\$ 211.977,16
GRUPO 49 - PÃES, LÁCTEOS, OVO, FRIOS – RU BOM JESUS - COTA RESERVADA DO GRUPO 19						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
577	49	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml), integral, sabor sortido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Litro	250	R\$ 8,35	R\$ 2.087,50
578	49	Pão francês (massa fina) 50 gramas. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento	KG	1.250	R\$ 20,04	R\$ 25.050,00
579	49	Pão francês (massa grossa) 50 gramas. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento	KG	100	R\$ 20,38	R\$ 2.038,00
580	49	Ovo , tamanho grande, origem galinha). Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de	Cartela com 30 und	250	R\$ 25,57	R\$ 6.392,50



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.				
581	49	Presunto , tipo cozido, ingredientes carne de Peru, baixo teor de gordura, aplicação alimento humano. Apresentação FATIADO em embalagens de 500g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em caminhão refrigerado.	KG	37	R\$ 29,59	R\$ 1.094,83
582	49	Queijo tipo muçarela . Apresentação FATIADO em embalagens de 500g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em caminhão refrigerado.	KG	37	R\$ 40,59	R\$ 1.501,83
583	49	Queijo, ingredientes coalho , conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 dias (fechado). inteiro, pesando 500 g, prazo de validade de 60 dias, fechado. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	KG	162	R\$ 46,50	R\$ 7.533,00
584	49	Salsicha tipo hot dog , resfriada. Ingrediente carne de frango. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	375	R\$ 12,10	R\$ 4.537,50
TOTAL DO GRUPO						R\$ 50.235,16
GRUPO 50 - SUCOS – RU BOM JESUS - COTA RESERVADA DO GRUPO 20						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
585	50	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra) .	Und com 05 litros	100	R\$ 60,68	R\$ 6.068,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

586	50	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra) .	Und com 05 litros	100	R\$ 56,55	R\$ 5.655,00
587	50	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra) .	Und com 05 litros	100	R\$ 57,61	R\$ 5.761,00
588	50	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra) .	Und com 05 litros	100	R\$ 54,15	R\$ 5.415,00
589	50	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra) .	Und com 05 litros	100	R\$ 50,53	R\$ 5.053,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 27.952,00
GRUPO 51 - ALIMENTOS SECOS (GRÃOS E OUTROS) – RU BOM JESUS - COTA RESERVADA DO GRUPO 21						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
590	51	Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. Solicitamos amostra	PCT C/ 05KG	3.000	R\$ 27,02	R\$ 81.060,00
591	51	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra	KG	3.750	R\$ 8,99	R\$ 33.712,50
592	51	Feijão tipo 1, tipo classe CARIOCA, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	2.500	R\$ 9,25	R\$ 23.125,00
593	51	Feijão tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	750	R\$ 9,53	R\$ 7.147,50



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

594	51	Feijão, tipo 1, tipo classe Branco, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	500	R\$ 8,77	R\$ 4.385,00
595	51	Feijão tipo 1, Sempre verde, empacotado. Solicitamos amostra	KG	500	R\$ 10,43	R\$ 5.215,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 154.645,00
GRUPO 52 - CARNES RESFRIADAS, SALGADAS E DEFUMADAS- RU FLORIANO - COTA RESERVADA DO GRUPO 22						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
596	52	Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, apresentação serrado em pedaços de 80 a 100 g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	450	R\$ 37,35	R\$ 16.807,50
597	52	Carne bovina - Lagarto resfriado, apresentação inteiro. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1.250	R\$ 35,88	R\$ 44.850,00
598	52	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, moído ou cortado em cubos de até 20gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1.000	R\$ 32,23	R\$ 32.230,00
599	52	Carne bovina - Patinho, coxão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	2.500	R\$ 40,37	R\$ 100.925,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

600	52	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	2.000	R\$ 32,56	R\$ 65.120,00
601	52	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 80 a 100 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	500	R\$ 25,27	R\$ 12.635,00
602	52	Carne de sol bovina, salgada, inteiro ou cortado em cubos de até 20gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	500	R\$ 36,90	R\$ 18.450,00
603	52	LINGUIÇA, tipo CALABRESA DEFUMADA, ingredientes carne suína. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega (Solicitamos amostra).	KG	875	R\$ 27,46	R\$ 24.027,50
604	52	Bacon BACON DEFUMADO. Apresentação peça INTEIRA. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	150	R\$ 35,90	R\$ 5.385,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

605	52	Carne bovina dianteira, tipo CHARQUE. Apresentação peça INTEIRA. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	225	R\$ 38,81	R\$ 8.732,25
606	52	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação SALGADA (serrada em porções de 40 a 60 gramas). Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	375	R\$ 26,34	R\$ 9.877,50
607	52	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas). Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	375	R\$ 18,18	R\$ 6.817,50
TOTAL DO GRUPO						R\$ 345.857,25
GRUPO 53 -CARNES CONGELADAS (SUINAS, FRANGO, FÍGADO E PEIXES) – RU FLORIANO - COTA RESERVADA DO GRUPO 23						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
608	53	Carne suína – BISTECA, apresentação serrada em porções de 200 a 300 gramas, congelada. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	1.000	R\$ 20,04	R\$ 20.040,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

609	53	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	375	R\$ 23,09	R\$ 8.658,75
610	53	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	500	R\$ 28,56	R\$ 14.280,00
611	53	Fígado bovino congelado Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	500	R\$ 17,96	R\$ 8.980,00
612	53	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g). Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	6.250	R\$ 14,11	R\$ 88.187,50
613	53	Frango - Filé de Peito congelado. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	KG	3.000	R\$ 21,51	R\$ 64.530,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

614	53	Peixe, tipo PESCADA AMARELA, em posta, congelado, sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	50	R\$ 44,79	R\$ 2.239,50
615	53	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	375	R\$ 33,98	R\$ 12.742,50
616	53	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	625	R\$ 39,32	R\$ 24.575,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 244.233,25
GRUPO 54 - FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU FLORIANO - COTA RESERVADA DO GRUPO 24						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
617	54	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g. com aproximadamente 70% de maturação. Tamanho grande. Talo aderente e casca sem fungos; Íntegro e consistência firme.	Kg	875	R\$ 5,25	R\$ 4.593,75
618	54	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie PRATA (peso unitário de 120g A 150g). De primeira qualidade, em pencas íntegras. Com grau de maturação aproximadamente de 70%. Tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta. Isentas de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades,	Kg	3.750	R\$ 6,02	R\$ 22.575,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		insetos, parasitas e larvas				
619	54	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso de 150g a 200g). De primeira qualidade, procedente de espécie genuína e são, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento 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.	Kg	4.875	R\$ 5,03	R\$ 24.521,25
620	54	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie TAITI. de primeira qualidade, procedente de espécie genuína e são, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento 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.	Kg	62	R\$ 6,49	R\$ 402,38
621	54	Fruta in natura, tipo MAÇÃ VERMELHA, espécie nacional, aplicação alimentar (peso unitário de 130g a 150g). De primeira qualidade, frutos em tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, sem apresentar avarias de casca, com grau de maturação adequado para o consumo, aroma e sabor da espécie, firmes, tenras e com brilho. Isento 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.	Kg	375	R\$ 8,25	R\$ 3.093,75
622	54	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum. espécie formosa. De primeira qualidade, gráudo, apresentando maturação média ("de vez"), polpa firme ao toque, fresco, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e	kg	250	R\$ 6,78	R\$ 1.695,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		larvas...				
623	54	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar. De primeira qualidade, tamanho de médio a grande. Com, aproximadamente, 70% de maturação, com maturação natural. Casca lisa, consistência firme e íntegra. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas.	KG	500	R\$ 6,28	R\$ 3.140,00
624	54	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo. De primeira qualidade, compacto, firme, coloração uniforme. Aroma, cor e sabor característicos da espécie, isento de sujeiras, insetos e parasitas. Sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transportes, devendo ser bem desenvolvido, com maturação de 70%.	Kg	25	R\$ 8,33	R\$ 208,25
625	54	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada. De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Pesando entre 08 e 10 kg cada. Casca firme, íntegra, sem manchas e perfurações. Consistência firme, sem rachaduras e partes moles.	Kg	7.500	R\$ 3,53	R\$ 26.475,00
626	54	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo= 2 kg). De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Casca firme, sem avarias, polpa firme, sem rachaduras e sujidades. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas. Tamanho médio a grande.	Kg	3.750	R\$ 5,20	R\$ 19.500,00
627	54	Fruta in natura, tipo TANGERINA, de primeira qualidade. Com grau de maturação adequado para o consumo. Casca de cor lisa, íntegra. Cor e odor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície	KG	37	R\$ 8,97	R\$ 331,89



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		externa, insetos, parasitas e larvas.				
628	54	UVA PASSA , escura sem semente. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	Kg	125	R\$ 24,23	R\$ 3.028,75
629	54	AMEIXA SECA , sem caroço. Acondicionada em embalagem plástica, íntegra, atóxica e resistente. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	kg	50	R\$ 45,59	R\$ 2.279,50
630	54	ABÓBORA peso mínimo 06 kg. De primeira qualidade, tamanho grande, uniforme, livre de sujidade, bem desenvolvida, com polpa firme, sem danos físicos ou mecânicos, intactas, firmes e de colheita recente.	Kg	1.000	R\$ 4,85	R\$ 4.850,00
631	54	Legume in natura, tipo BATATA DOCE , espécie amarela / rosada (peso mínimo unitário = 500g). De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, fresca e compacta, firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem sujidade, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	500	R\$ 5,20	R\$ 2.600,00
632	54	MACAXEIRA de primeira qualidade, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho; sabor e cor próprios da espécie. Uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderentes à superfície externa e isentas de umidade anormal.	Kg	300	R\$ 4,86	R\$ 1.458,00
633	54	Verdura in natura, tipo ALFACE , espécie AMERICANA (peso médio da unidade de 250 a 350g). De primeira qualidade, fresca, compacta e firme. Tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida. Sem lesões de origem física e mecânica, perfurações ou cortes, isenta de sujidade, parasitas e larvas. Devendo ser acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	UND	750	R\$ 4,51	R\$ 3.382,50



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

634	54	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA . De primeira qualidade, tamanho médio, bem desenvolvida. Talo verde ou roxo, inteira, fresca, limpa, firme e intacta. Separados em maços padronizados. Com coloração verde escuro uniforme e sem manchas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas. Maço de, no mínimo, 7 (sete) folhas.	UND	1.000	R\$ 4,47	R\$ 4.470,00
635	54	ACELGA espécie comum, in natura. De primeira qualidade. Folhas íntegras, livres de fungos, limpas, cor brilhante e sem picadas de insetos. Devendo ser acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	Kg	1.000	R\$ 7,17	R\$ 7.170,00
636	54	Legume in natura, tipo PEPINO , espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg). De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresco, compacto e firme, sem lesões de rachaduras e cortes. Sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidade, devendo ser bem desenvolvido, de colheita recente.	Kg	1.250	R\$ 5,01	R\$ 6.262,50
637	54	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO , espécie comum, aplicação culinária em geral. Fresco, firme, odor característico. Isento 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.	Kg	450	R\$ 8,12	R\$ 3.654,00
638	54	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE , espécie comum, aplicação culinária em geral. Fresco, firme, odor característico. Isento 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.	Kg	1.500	R\$ 6,98	R\$ 10.470,00
639	54	ALHO tipo argentino IN NATURA Graúdo, bulbo inteiro, de primeira qualidade, firme e intacto. Com casca e com todas as partes aproveitáveis. Cor e odor característicos. Sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem	Kg	87	R\$ 29,97	R\$ 2.607,39



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.				
640	54	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g). De primeira qualidade, firmes e bem desenvolvidas, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, de enfermidades, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas (peso mínimo 150g).	Kg	750	R\$ 6,36	R\$ 4.770,00
641	54	CHEIRO VERDE (parelha grande) in natura, composição coentro e cebolinha. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Par	500	R\$ 4,71	R\$ 2.355,00
642	54	Legume in natura, tipo PIMENTÃO , espécie verde. (peso mínimo= 80g). De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande.	Kg	300	R\$ 6,35	R\$ 1.905,00
643	54	Legume in natura, tipo PIMENTA DE CHEIRO , espécie verde americana (pimenta de cheiro). De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidades, devendo ser bem desenvolvida e de colheita recente	kg	50	R\$ 16,88	R\$ 844,00
644	54	Verdura in natura, tipo SALSA , espécie comum. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Molho	250	R\$ 3,38	R\$ 845,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

645	54	Legume in natura, tipo TOMATE , espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g). Com, aproximadamente, 80% de maturação. Polpa íntegra e firme, coloração uniforme e com brilho, casca lisa e firme. Isento 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 (Peso mínimo unitário 150g).	Kg	1.750	R\$ 7,63	R\$ 13.352,50
646	54	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa (peso mínimo = 150g). In natura, de primeira qualidade, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas, livre de insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	Kg	750	R\$ 8,17	R\$ 6.127,50
647	54	Legume in natura, tipo BETERRABA , espécie comum (peso mínimo 250g). De primeira qualidade. Bulbos de tamanho médio. Sem folhas, isento de broto, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	500	R\$ 7,27	R\$ 3.635,00
648	54	Legume in natura, tipo CENOURA , espécie comum.(peso mínimo = 120g). De primeira qualidade, sem folhas, de tamanho médio, cor laranja vivo uniforme, frescas, firmes, lisas, sem rugas. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	1.500	R\$ 7,63	R\$ 11.445,00
649	54	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea. De primeira qualidade de tamanho médio. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	250	R\$ 5,73	R\$ 1.432,50



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

650	54	Legume in natura, tipo VAGEM , espécie manteiga. De coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento 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	Kg	250	R\$ 9,79	R\$ 2.447,50
651	54	Verdura in natura, tipo HORTELA , espécie comum. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	MOLHO	75	R\$ 5,22	R\$ 391,50
652	54	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO , espécie comum. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	MOLHO	75	R\$ 3,97	R\$ 297,75
653	54	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA , espécie comum. de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos (peso mínimo 250g).	KG	50	R\$ 5,98	R\$ 299,00
654	54	Verdura in natura, tipo QUIABO , espécie comum. de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico (rachaduras e cortes).	KG	50	R\$ 9,85	R\$ 492,50
655	54	Verdura in natura, tipo MAXIXE , espécie comum. de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico (rachaduras e cortes).	KG	50	R\$ 10,86	R\$ 543,00
656	54	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO , espécie comum. De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande. (peso mínimo 80g).	KG	30	R\$ 27,66	R\$ 829,80



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

657	54	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO , espécie comum. De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande. (peso mínimo 80g).	KG	30	R\$ 27,25	R\$ 817,50
658	54	Verdura in natura, tipo BERINGELA , espécie comum. espécie comum. de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos. (peso mínimo de 250g).	KG	62	R\$ 6,10	R\$ 378,20
TOTAL DO GRUPO						R\$ 211.977,16
GRUPO 55 - PÃES, LÁCTEOS, OVO , FRIOS – RU FLORIANO - COTA RESERVADA DO GRUPO 25						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
659	55	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml), integral,sabor sortido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Litro	250	R\$ 8,35	R\$ 2.087,50
660	55	Pão francês (massa fina) 50 gramas. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento	KG	1.250	R\$ 20,04	R\$ 25.050,00
661	55	Pão francês (massa grossa) 50 gramas. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento	KG	100	R\$ 20,38	R\$ 2.038,00
662	55	Ovo , tamanho grande, origem galinha. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	Cartela com 30 und	250	R\$ 25,57	R\$ 6.392,50
663	55	Presunto , tipo cozido, ingredientes carne de Peru, baixo teor de gordura, aplicação alimento humano. Apresentação FATIADO em embalagens de 500g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto,	KG	37	R\$ 29,59	R\$ 1.094,83



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em caminhão refrigerado.				
664	55	Queijo tipo muçarela. Apresentação FATIADO em embalagens de 500g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Deve ser transportado em caminhão refrigerado.	KG	37	R\$ 40,59	R\$ 1.501,83
665	55	Queijo, ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 dias (fechado). inteiro, pesando 500 g, prazo de validade de 60 dias, fechado. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	KG	162	R\$ 46,50	R\$ 7.533,00
666	55	Salsicha tipo hot dog, resfriada. Ingrediente carne de frango. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	375	R\$ 12,10	R\$ 4.537,50
TOTAL DO GRUPO						R\$ 50.235,16
GRUPO 56 - SUCOS – RU FLORIANO - COTA RESERVADA DO GRUPO 26						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
667	56	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo. Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra).	Und com 05 litros	100	R\$ 60,68	R\$ 6.068,00
668	56	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju. Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra).	Und com 05 litros	100	R\$ 56,55	R\$ 5.655,00



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

669	56	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra) .	Und com 05 litros	100	R\$ 57,61	R\$ 5.761,00
670	56	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra) .	Und com 05 litros	100	R\$ 54,15	R\$ 5.415,00
671	56	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá . Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 5 litros. Registrado no ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. (Solicitamos amostra) .	Und com 05 litros	100	R\$ 50,53	R\$ 5.053,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 27.952,00
GRUPO 57 - COTAPRINCIPAL - ALIMENTOS SECOS (GRÃOS E OUTROS) – RU FLORIANO - COTA RESERVADA DO GRUPO 27						
ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
672	57	Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. Solicitamos amostra	PCT C/ 05KG	3.000	R\$ 27,02	R\$ 81.060,00
673	57	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra	KG	3.750	R\$ 8,99	R\$ 33.712,50
674	57	Feijão tipo 1, tipo classe CARIOCA, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	2.500	R\$ 9,25	R\$ 23.125,00
675	57	Feijão tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	750	R\$ 9,53	R\$ 7.147,50
676	57	Feijão, tipo 1, tipo classe Branco, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	500	R\$ 8,77	R\$ 4.385,00
677	57	Feijão tipo 1, Sempre verde, empacotado. Solicitamos amostra	KG	500	R\$ 10,43	R\$ 5.215,00
TOTAL DO GRUPO						R\$ 154.645,00
VALOR TOTAL GLOBAL						R\$ 22.757.455,40



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Nota explicativa 1: A tabela acima é meramente ilustrativa, podendo ser livremente alterada conforme o caso concreto.

Nota explicativa 2: O art. 15 do Decreto nº 10.024/19 estabelece a possibilidade de a Administração adotar o orçamento estimado como uma informação sigilosa, devendo a tabela ser ajustada conforme a decisão tomada. Entretanto, nos casos em que for adotado o critério de julgamento pelo maior desconto, o valor estimado, o valor máximo aceitável ou o valor de referência para aplicação do desconto constará obrigatoriamente do instrumento convocatório. No mais, as tabelas deste documento são meramente ilustrativas; o órgão ou entidade deve elaborá-la da forma que melhor aprovar ao certame licitatório.

1.1.2. ~~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/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total

Órgão Participante:					
Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

		MEDIDA			

Nota explicativa: Utilizar o subitem 1.1.1 acima no caso de registro de preços que conte com órgãos participantes, além do gerenciador.

É importante ressaltar que a licitação com órgãos participantes exige uma série de providências por parte dos órgãos envolvidos para que o certame cumpra sua função de selecionar a melhor proposta para a Administração, observando o princípio da isonomia.

O art. 6º do Decreto nº 7.892/13 preceitua que o órgão participante deve encaminhar ao órgão gerenciador sua estimativa de consumo, local de entrega do objeto e, quando couber, o cronograma de contratação. Também ressalta que deve realizar pesquisa de mercado quando incluir novos itens ou novas localidades de entrega, desde que o gerenciador aceite as inclusões.

Caberá ao órgão gerenciador, então, compilar as demandas envolvidas, os quantitativos mínimos por requisição e os máximos, os locais de entrega e prazos, entre outras informações, para sistematizar e harmonizar as disposições do Edital e Termo de Referência, e dispor os itens do objeto licitatório da forma mais adequada para a obtenção da melhor proposta para a Administração Pública. Isso pressupõe uma análise técnica, que considere o funcionamento daquele mercado específico, entre outros aspectos, para então se deliberar sobre algumas questões envolvidas, tais como: objetos com descrição semelhante podem ser convertidos em um mesmo objeto, para ganho de economia de escala? Objetos idênticos para locais de entrega próximos devem ser somados num mesmo item licitatório, ou divididos em itens distintos? E objetos idênticos para locais de entrega afastados? Há alteração na requisição mínima de algum item, por conta de demanda menor de algum órgão participante?

Após resolver tais questões, o órgão gerenciador deverá “confirmar junto aos órgãos participantes a sua concordância com o objeto a ser licitado, inclusive quanto aos quantitativos e termo de referência ou projeto básico”, conforme art. 5º, V, do Decreto mencionado.

Nota-se, portanto, que para uma licitação exitosa faz-se necessário uma adequada e prévia comunicação entre os órgãos envolvidos, e quanto antes se estabelecer a troca de informações entre gerenciador e participantes, melhores as condições de elaborar um Edital e um Termo de Referência adequado à demanda de cada qual, e também ao conjunto dos órgãos.

Nesse sentido, convém lembrar que o §1º do art. 4º do Decreto 7.892/2013 permite que o órgão gerenciador dispense de forma justificada a divulgação da Intenção de Registro de Preços, sendo evidente que a existência de órgãos participantes representa um motivo aparentemente válido para tanto, já que com isso se está atendendo a finalidade da norma, de aproveitar uma licitação para mais de um órgão, em condições mais propícias de organização dos trabalhos.

De qualquer forma, ainda que a participação provenha da divulgação da IRP, tanto o órgão gerenciador como os participantes deverão adotar as providências que lhe competirem para a elaboração de um edital e um TR coerentes e precisos, que possam resultar em uma licitação proveitosa.

Nota explicativa: Deverão ser observadas pela Administração as orientações expedidas pela Secretaria de Gestão do Ministério da Economia, constantes do endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br/acesso-a-informacao/noticias>.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

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.*

Nota explicativa 1: Nos termos do art. 48, III da Lei Complementar n. 123, de 2006 (atualizada pela LC n. 147/2014), a Administração deverá estabelecer, em certames para aquisição de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte. Por essa razão, parcela de até 25% (vinte e cinco por cento) dos quantitativos divisíveis deverão ser destinados exclusivamente a ME/EPP/COOP beneficiadas pela LC n. 123/2006. Essas “cotas reservadas” deverão ser definidas em função de cada item separadamente ou, nas licitações por preço global, em função do valor estimado para o grupo ou o lote da licitação que deve ser considerado como um único item (art. 9º, inciso I do Decreto n. 8.538, de 2015). O Termo de Referência deverá identificar as cotas reservadas para ME/EPP, assim como os respectivos itens/grupos de origem, de onde foram desmembradas.

A fixação das cotas reservadas poderá ser justificadamente excepcionada nas hipóteses do art. 10, incisos I, II e IV do Decreto nº 8.538, de 2015, a saber: I - não houver o mínimo de três fornecedores competitivos enquadrados como microempresas [...] capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório; II - o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e as empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado, justificadamente; (...) IV - o tratamento diferenciado e simplificado não for capaz de alcançar, justificadamente, pelo menos um dos objetivos previstos no art. 1º.

Considera-se “não vantajosa a contratação” quando: I - resultar em preço superior ao valor estabelecido como referência; ou II - a natureza do bem, serviço ou obra for incompatível com a aplicação do benefício (Decreto nº 8.538, de 2015, art. 10, parágrafo único).

Nota explicativa 2: A indicação das cotas reservadas, nos termos do inciso III do art. 48, da LC n. 123, de 2006, não é aplicável para os itens e grupos alcançados pela exclusividade de que trata o inciso I do mesmo dispositivo para licitações com valor igual ou inferior a R\$80.000,00.

Nota explicativa 3: Nos termos do Despacho do Advogado-Geral da União nº 71, de 17 de março de 2021 (NUP: 25000.193248/2018-73), a cota de 25% de contratações reservada a microempresas e empresas de pequeno porte prevista no inciso III do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

dezembro de 2006, não está limitada ao valor de R\$80.000,00 previsto no inciso I do mesmo artigo, pois são direitos independentes um do outro.

- 1.5. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados de(a) assinatura do contrato ou instrumento equivalente prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

Nota Explicativa - Entregas parceladas: Quando houver a previsão de entregas parceladas, o Termo de Referência deverá indicar os quantitativos mínimos por demanda, o cronograma e o local das entregas a fim de permitir a adequada cotação dos custos de logística por parte das licitantes.

Valores: O art. 3º, III, Lei nº 10.520/2002 determina que a Administração elabore na fase preparatória do pregão um orçamento dos bens ou serviços a serem licitados. Entretanto, o art. 4º, III, da referida Lei não exige que a Administração faça constar no edital o orçamento estimado da contratação.

O TCU, por sua vez, entende que é possível dispensar a publicação do orçamento estimado da contratação no edital do pregão, com a possibilidade de os interessados terem acesso ao documento mediante requerimento (Acórdão nº 394/2009 – Plenário – TCU. Acórdão nº 1513/2013 – Plenário – TCU). O novo regulamento do Pregão Eletrônico (Decreto n. 10.024, de 2019) previu a possibilidade do sigilo do orçamento estimado (art. 15, caput), que será divulgado imediatamente após o encerramento do envio de lances (art. 15, §2º), sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias à elaboração das propostas.

Cumpra destacar que antes mesmo do Decreto n. 10.024, de 2019, o TCU já havia reconhecido a possibilidade de manter sigiloso o orçamento estimado até a finalização da fase de lances, com o objetivo de obter a proposta mais vantajosa. (Acórdão nº 2080/2012 – Plenário – TCU; Acórdão nº 2150/2015 – Plenário). Esse entendimento foi reforçado no Acórdão nº 903/2019 – Plenário-TCU, que apontou que a divulgação dos preços de referência no edital dos pregões de compra de medicamentos prejudica a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Parcelamento: A regra a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, conforme disposto no § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666, de 1993, mas é imprescindível que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala (Súmula 247 do TCU). Por ser o parcelamento a regra, deve haver justificativa quando este não for adotado.

No mesmo sentido, e especificamente para compras, o § 7º do art. 23 da Lei nº 8.666, de 1993, aplicável subsidiariamente ao pregão (art. 9º da Lei nº 10.520, de 2002), prevê a cotação de quantidade inferior à demandada na licitação, com vistas a ampliação da competitividade, podendo o edital fixar quantitativo mínimo para preservar a economia de escala.

Agrupamentos de Itens: Caso existente mais de um item em razão do parcelamento, a regra deve ser que cada item seja adjudicado de forma individualizada, permitindo que empresas distintas sejam contratadas. Excepcionalmente e de forma motivada, é possível prever o agrupamento de itens, adotando-se a adjudicação pelo preço global do grupo. Recomenda-se adotar a adjudicação por preço global de grupos de itens apenas se for indispensável para a modelagem contratual, sempre de forma justificada.

Adjudicação por preço global de grupo de itens em Licitações pelo Sistema de Registro de Preços: Em adição à orientação anterior, no caso de se optar, em licitações por SRP, pelo agrupamento de itens e sua adjudicação pelo preço global do grupo, o TCU possui entendimento no sentido de só ser admitida, em tais casos (Acórdão 588/2016-Plenário):

a) a contratação dos itens nas hipóteses de contratação da totalidade dos itens de grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame; ou



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

b) contratação de item isolado para o qual o preço unitário adjudicado ao vencedor seja o menor preço válido ofertado para o mesmo item na fase de lances.

A restrição prevista na alínea “a” supra só não se aplicaria se a área demandante justificar expressamente, se for o caso, os motivos pelos quais seria inexecutável ou inviável, dentro do modelo de execução do contrato, a demanda proporcional ou total de todos os itens do respectivo grupo. Essa justificativa deve ser expressa e clara para que a área de licitações possa ajustar a ata de registro de preços em conformidade com a situação.

Margem de preferência: É importante ressaltar que os decretos que estabelecem as margens de preferência nas licitações realizadas no âmbito da Administração Pública Federal perderam a sua vigência. No momento de edição desta minuta não havia decretos que estabeleciam as margens de preferência nas licitações realizadas no âmbito da Administração Pública Federal.

Pesquisa Preços: A IN SEGES/ME n. 73, de 5 de agosto de 2020, dispõe sobre o procedimento administrativo destinado a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral.

Marca: É vedada a indicação de marca, características ou especificações exclusivas. Excepcionalmente, esta poderá ocorrer, desde que justificada tecnicamente no processo.

Sobre similaridade: “É ilegal a indicação de marcas, salvo quando devidamente justificada por critérios técnicos ou expressamente indicativa da qualidade do material a ser adquirido, nos termos do § 7º do art. 15 da Lei no 8.666/1993. Quando necessária a indicação de marca como referência de qualidade ou facilitação da descrição do objeto, deve esta ser seguida das expressões “ou equivalente”, “ou similar” e “ou de melhor qualidade”, devendo, nesse caso, o produto ser aceito de fato e sem restrições pela Administração. Pode a Administração inserir em seus editais cláusula prevendo a necessidade de a empresa participante do certame demonstrar, por meio de laudo expedido por laboratório ou instituto idôneo, o desempenho, qualidade e produtividade compatível com o produto similar ou equivalente à marca referência mencionada no edital.” Acórdão 2300/2007 Plenário, TCU.

Padronização: Deve a Administração, ainda, observar o princípio da padronização que imponha compatibilidade de especificações técnicas e de desempenho, observadas, quando for o caso, as condições de manutenção, assistência técnica e garantia oferecidas.

Consolidação do consumo encaminhado pelos órgãos e entidades participantes: Conforme já ressaltado, a licitação envolvendo mais de um órgão demanda providências por parte de todos os envolvidos, e sobretudo para o gerenciador, para que o procedimento transcorra de forma coerente e válida, e resulte em contratações úteis à Administração.

Nesse sentido, vale reiterar que o órgão participante deve encaminhar sua estimativa de consumo, local de entrega do objeto e eventualmente o cronograma de contratação, além de realizar pesquisa de mercado, quando o gerenciador aceitar a inclusão de novos itens ou novas localidades de entrega.

Já o órgão gerenciador tem a inescapável missão de consolidar o Termo de Referência anexo ao edital, na medida em que um dos tópicos de tal documento é justamente a estimativa de consumo de cada órgão e, além disso, a própria discriminação dos itens a serem licitados (que deve coincidir com o cadastramento no sistema operacional) demanda a atualização do TR anexo ao edital. Pode haver também questões envolvendo o aumento quantitativo de determinados itens (com possível ganho de economia de escala), ou de alteração das quantidades mínimas por requisição, entre outros pontos a serem avaliados e devidamente equacionados no edital e anexos do certame.

Assim, parece mais indicado que a participação de outros órgãos seja trabalhada desde o início do processo licitatório, permitindo a elaboração de documentos que contemplem as necessidades de



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

todos os envolvidos e identifiquem a forma mais adequada de selecionar a proposta mais vantajosa, com o que se estará atendendo à finalidade do Decreto 7.892/2013 de propiciar o atendimento da demanda de dois ou mais órgãos em um mesmo processo licitatório.

Vigência da contratação: A vigência do contrato poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme Orientação Normativa AGU nº 39, de 13/12/2011.

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 aquisição de gêneros alimentícios discriminados acima, para o abastecimento dos Restaurantes Universitários dos quatro Campi da UFPI, durante um período de 12 (doze) meses, considerando uma demanda de até 11.000 refeições por dia. Assim, a aquisição dos materiais possibilitará aos estudantes a manutenção do acesso a uma alimentação saudável bem como, a garantirá a ampliação das condições de permanência dos estudantes na Educação Superior, especialmente aos que se encontram em vulnerabilidade socioeconômica. A demandas de refeições diárias nos quatro campi da UFPI se dá conforme abaixo:

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

Nota Explicativa: Conforme previsto na Súmula 177 do TCU, a justificativa há de ser clara, precisa e suficiente, sendo vedadas justificativas genéricas, incapazes de demonstrar de forma cabal a necessidade da Administração.

A Administração deverá observar o disposto no Art. 15, §7º, II, da Lei nº 8.666/93, justificando as quantidades a serem adquiridas em função do consumo do órgão e provável utilização, devendo a estimativa ser obtida, a partir de fatos concretos (Ex: consumo do exercício anterior, necessidade de substituição dos bens atualmente disponíveis, implantação de setor, acréscimo de atividades, etc). Portanto, deve contemplar:

- a) a razão da necessidade da aquisição;
- b) as especificações técnicas dos bens; e
- c) o quantitativo de serviço demandado.

A justificativa, em regra, deve ser apresentada pelo setor requisitante. Quando o objeto possuir características técnicas especializadas, deve o órgão requisitante solicitar à unidade técnica competente a definição das suas especificações, e, se for o caso, do quantitativo a ser adquirido.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

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

Nota Explicativa: Caso haja a necessidade de modificação da descrição em relação à originalmente feita nos estudos técnicos preliminares, recomenda-se ajustar a redação acima. Registre-se que o objeto deve ser descrito de forma detalhada, com todas as especificações necessárias e suficientes para garantir a qualidade da contratação, cuidando-se para que não sejam admitidas, previstas ou incluídas condições que comprometam, restrinjam ou frustrem o caráter competitivo da licitação ou, ainda, impertinentes ou irrelevantes para o específico objeto do contrato. Deve-se levar em consideração as normas técnicas eventualmente existentes, elaboradas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, quanto a requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência e segurança, nos termos da Lei nº 4.150, de 1962.

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.

Nota Explicativa 1: deve a Administração definir se a natureza do objeto a ser contratado é comum nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002, c/c art. 3º, II do Decreto nº 10.024/2019. Vide arts. 14 a 17 da IN SEGES/MP nº 5/2017.

Nota Explicativa 2: Orientação Normativa AGU nº 54/2014: Compete ao agente ou setor técnico da administração declarar que o objeto licitatório é de natureza comum para efeito de utilização da modalidade pregão e definir se o objeto corresponde a obra ou serviço de engenharia, sendo atribuição do órgão jurídico analisar o devido enquadramento da modalidade licitatória aplicável

5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

~~5.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial~~

~~Ou~~

~~5.2. Não incidem critérios de sustentabilidade na presente licitação, conforme justificativa abaixo/anexo: (...)~~

Nota explicativa 1: O item acima deverá ser preenchido de acordo com o caso concreto, ou seja, indicando especificamente onde foram incluídos os critérios de sustentabilidade, em observância ao art. 3º do Decreto n. 7.746/2012. Caso não incidam critérios de sustentabilidade, deve ser incluída a devida justificativa pelo gestor.

Nota explicativa 2: Sustentabilidade: Nas aquisições e contratações governamentais, deve ser dada prioridade para produtos reciclados e recicláveis e para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo sustentáveis (artigo 7º, XI, da Lei n. 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos), devendo ser observados, o Decreto n. 7.746/2012 (Regulamenta o art. 3º da Lei n. 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento sustentável nas contratações realizadas pela administração pública) e as Instruções Normativas SLTI/MP ns. 01/2010 (Dispõe sobre os critérios de



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública) e 02/2014 (Dispõe sobre regras para a aquisição ou locação de máquinas e aparelhos consumidores de energia pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e uso da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) nos projetos e respectivas edificações públicas federais novas ou que recebam retrofit), bem como os atos normativos editados pelos órgãos de proteção ao meio ambiente.

Uma vez exigido qualquer requisito ambiental na especificação do objeto, deve ser prevista a forma objetiva de comprovação (§§ 1º e 2º do art. 5º da Instrução Normativa nº 01/2010 e art. 8º do Decreto nº 7.746/2012). É preciso saber quais critérios de sustentabilidade devem ser incluídos nas peças editalícias, como fazer essas exigências e de que forma as pretendidas contratadas devem comprovar o cumprimento desses critérios de sustentabilidade exigidos pela Administração.

Para tanto, indicamos a consulta ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, disponibilizado pela Consultoria-Geral da União e no site da AGU. Solicitamos especial atenção ao exame do tópico Cadastro Técnico Federal/IBAMA. Atentamos, em síntese, para que a sustentabilidade seja considerada pelo gestor público: a) na fase de planejamento da contratação, b) na elaboração das minutas, com consulta ao Guia, c) na fase de execução contratual e d) na adequada destinação ambiental dos resíduos decorrentes da aquisição. Ainda que não constante do termo de referência, destaque-se que as contratações mediante pregão eletrônico deverão estar alinhadas com o Plano de Gestão e Logística Sustentável do órgão.

Recomenda-se, igualmente, consulta ao Catálogo de Materiais Sustentáveis (CATMAT Sustentável), bem como consulta prévia ao site governamental <https://reuse.gov.br/>, solução desenvolvida pelo Ministério da Economia, que oferta bens móveis e serviços para a administração pública, disponibilizados pelos próprios órgãos de governo ou oferecidos por particulares de forma não onerosa, otimizando a gestão do recurso público com consumo consciente e sustentável.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

Nota explicativa: Este item deve ser adaptado de acordo com as necessidades específicas do órgão ou entidade, apresentando-se, este modelo, de forma meramente exemplificativa.

6.1. O prazo de entrega dos bens é de **72 horas ou 3 (três) dias**, contados do(a) **solicitação**, em remessa (**única ou parcelada**), nos seguintes endereços:

CAMPUS	ENDEREÇO	CONTATOS
CMPP - TERESINA/PI	Campus Ministro Petrônio Portela, S/N, Bloco 14, Bairro Ininga, Teresina/PI. CEP: 64049 – 550	Fone: (86) 3215 -5646 E-mail: praec.ru@ufpi.edu.br
CSHNB - PICOS/PI	Campus Senador Helvídio Nunes de Barros, Rua Cícero Eduardo, S/N - Bairro Junco, Picos/PI. CEP: 64607-670	Telefone: (89) 3422 – 4401 E-mail: praec.rupicos@ufpi.edu.br
CAFS – FLORIANO/PI	Campus Amilcar Ferreira Sobral, Br 343, Km 3,5,	Telefone: (89) 3522 - 0122 E-mail:



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	Florianópolis/PI CEP: 64.800 – 000	praec.rufloriano@ufpi.edu.br
CPCE – BOM JESUS/PI	Endereço: BR 135, Bairro Planalto Horizonte - Bom Jesus/PI CEP: 64 9000-000	Telefone: (89) 3562 -1922 E-mail: praec.rubomjesus@ufpi.edu.br

- 6.1.1. Os alimentos dos grupos 01 a 09 e 30, assim como as 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 alimentos dos grupos 10 a 15, assim como 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;
- 6.1.3. Os alimentos dos grupos 16 a 21 e 28, assim como as 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;
- 6.1.4. Os alimentos dos grupos 22 a 27 e 29, assim como as respectivas cotas reservadas, serão entregues, no Restaurante Universitário do campus Amílcar Ferreira Sobral, em Florianópolis – Piauí, conforme solicitação prévia, encaminhada pela Administração do RU do citado campus;
- 6.1.5. A entrega dos alimentos (CARNES DIVERSAS) dos grupos 01 a 05, 10 e 11, 16 e 17, 22 e 23 e suas respectivas cotas reservadas, deverão ser efetuadas conforme a seguir:
- 6.1.5.1. 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;
- 6.1.5.2. Nos campi fora de sede, as carnes diversas (grupos 10 a 11, 16 a 17, 22 a 23) 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.
- 6.1.6. A entrega dos alimentos (Frutas, Legumes e Verduras - FLV) dos grupos 06, 12, 18 e 24 e suas respectivas cotas reservadas, deverão ser feitas conforme a seguir:
- 6.1.6.1. No campus sede, em Teresina, as frutas, legumes e verduras (grupo 06) e respectiva cota reservada serão entregues diariamente, nos dias



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

úteis, até as 07 horas, conforme cronograma encaminhado na semana anterior, ou com 72 horas (3 dias úteis) de antecedência, pela administração do RU do citado campus;

- 6.1.6.2. Nos campi fora de sede, as frutas, legumes e verduras (grupos 12, 18, e 24) 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.
- 6.1.7. A entrega dos alimentos (LEITE, IOGURTE, PÃES E BOLOS) do grupo 07 (itens 64 a 69) e respectiva cota reservada, para o RU do campus sede, e do grupo 13 (itens 149 a 151) e respectiva cota reservada, grupo 19 (itens 231 a 233) e respectiva cota reservada, grupo 25 (itens 313 a 315) e respectiva cota reservada, para os RUs dos campi fora de sede, será diariamente, de segunda a sábado, 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.
- 6.1.8. A entrega dos alimentos (OVOS, QUEIJOS, PRESUNTO E SALSICHA) do grupo 07 (itens 70 a 74) e respectiva cota reservada, para o RU do campus sede, e do grupo 13 (itens 152 a 156) e respectiva cota reservada, grupo 19 (itens 234 a 238) e respectiva cota reservada, grupo 25 (itens 316 a 320) e respectiva cota reservada, para os RUs dos campi fora de sede, 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.
- 6.1.9. Os gêneros (SUCO CONCENTRADO DE FRUTA) do grupo 08 e respectiva cota reservada para o campus sede, serão entregues diariamente, até 50 unidades por dia, e dos grupos 14, 20, e 26 e suas respectivas cotas reservadas, para os RUs dos campi fora de sede, 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.
- 6.1.10. O prazo para entrega dos alimentos dos grupos 09, 15, 21 e 27, 28 a 30, assim como suas respectivas cotas reservadas, será de 72 horas (3 dias úteis), após a solicitação.
- 6.1.11. Os alimentos dos grupos 09 e 30, bem como suas respectivas cotas reservadas, para o RU do campus sede, serão solicitados semanalmente.
- 6.1.12. Os alimentos dos grupos 15, 21, 27, 28, 29, como também suas respectivas cotas reservadas para os RUs dos campi fora de sede, serão solicitados quinzenalmente ou mensalmente, conforme cronograma encaminhado previamente pela administração do RU de cada campus.
- 6.1.13. A entrega das parcelas em cada campus ocorrerá com as periodicidades citadas acima, resumidas no quadro abaixo:



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

GRUPO	TIPO DE ITEM	PERIODICIDADE DA ENTREGA DA PARCELA	CAMPUS
01 a 05	carnes diversas	diariamente (de 2ª a 6ª feira) – até às 9:00 horas da manhã	CMPP-Teresina
06	FLV	diariamente (de 2ª a 6ª feira) – até às 7:00 horas da manhã	CMPP-Teresina
07	leite, iogurte, pães e bolos	diariamente (de 2ª a sábado) – até às 9:00 horas da manhã	CMPP-Teresina
07	ovos, queijos, presunto e salsicha	semanalmente (de 2ª a 6ª feira) – até às 9:00 horas da manhã	CMPP-Teresina
08	suco de fruta	diariamente (de 2ª a 6ª feira) – até às 9:00 horas da manhã	CMPP-Teresina
09	arroz, feijões e farinhas	semanalmente (de 2ª a 6ª feira) – até às 9:00 horas da manhã	CMPP-Teresina
30	lanches	semanalmente (de 2ª a 6ª feira) – até às 9:00 horas da manhã	CMPP-Teresina
10 a 11 16 a 17 22 a 23	carnes diversas	Semanalmente – às 3ª feiras pela manhã	CSHNB-Picos CPCE -Bom Jesus CAFS-Floriano
12 18 24	FLV	Semanalmente – às 3ª feiras pela manhã	CSHNB-Picos CPCE -Bom Jesus CAFS-Floriano
13 19 25	leite, iogurte, pães e bolos	diariamente (de 2ª a sábado) – até às 9:00 horas da manhã	CSHNB-Picos CPCE -Bom Jesus CAFS-Floriano
13 19 25	ovos, queijos, presunto e salsicha	semanalmente (de 2ª a 6ª feira) – até às 9:00 horas da manhã	CSHNB-Picos CPCE -Bom Jesus CAFS-Floriano
14	suco de fruta	semanalmente – às 3ª feiras	CSHNB-Picos



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

20 26		pela manhã	CPCE -Bom Jesus CAFS-Floriano
15 21 27	arroz, feijões e farinhas	quinzenalmente ou mensalmente	CSHNB-Picos CPCE -Bom Jesus CAFS-Floriano
28 29	lanches	quinzenalmente ou mensalmente	CPCE -Bom Jesus CAFS-Floriano

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, margarinas 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;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- 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.
- 6.1.17.1. As características gerais exigidas para carne bovina, de primeira qualidade, preparada especialmente para o corte e com perfeito desenvolvimento. Deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor característico e coloração vermelho-vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, bem como ser limpa de sebos e de aponeuroses, sem aparas;
- 6.1.17.2. As características gerais exigidas para carne de frango, de primeira qualidade, preparado especialmente para o corte e com perfeito desenvolvimento. Deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor característico e coloração amarelo-rosado, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.
- 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



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

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:

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

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.

6.1.22.5. As amostras serão avaliadas por NUTRICIONISTA do quadro Técnico do Restaurante Universitário da UFPI.

6.1.23. 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.

Nota explicativa: em caso de remessa parcelada, discriminar as respectivas parcelas, prazos e condições.

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 ou meses ou anos), ou a (metade, um terço, dois terços etc.)~~ 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 provisoriamente no prazo de ~~.....(.....)~~ dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, sempre que elas não conferirem para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta e no empenho ou, no caso de carnes e



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

hortifrutigranjeiros e outros perecíveis, não estiverem de acordo com a especificidade de cada gênero.

Nota explicativa: Nos termos do art. 74 da Lei nº 8.666, de 1993, poderá ser dispensado o recebimento provisório nos casos de gêneros perecíveis e alimentação preparada.

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, contados do recebimento provisório, 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.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

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;*

Nota Explicativa: As indicações referentes ao objeto deverão ser aquelas exigidas no Edital. A garantia da qualidade (ou prazo de validade) do objeto deve guardar conformidade com o prazo de garantia ou validade exigido no edital ou com aquele ofertado pelo licitante na proposta, se for o caso.

~~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....

8.1.8. Os fornecedores deverão primar pela adoção de boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição, buscando desta forma, o atendimento aos critérios de sustentabilidade ambiental.

8.1.9. Deverão ser observados na aquisição os Critérios de Sustentabilidade Ambiental, que trata o Decreto 7.746/2012 e a Instrução Normativa SLTI/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:

8.1.9.1. 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;

8.1.9.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

- 8.1.9.3. 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;
- 8.1.9.4. Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs)”.
- 8.1.9.5. Se responsabilizar pelo recolhimento e destinação final, ambientalmente adequada, dos vasilhames dos itens dos grupos 08, 14, 20, 26 e suas respectivas cotas reservadas.

Nota Explicativa: O gestor deve verificar se há algum critério de sustentabilidade que se enquadre como obrigação da contratada, como, por exemplo, a necessidade de recolhimento de resíduos decorrentes da contratação, para fins de sua destinação final ambientalmente adequada. Para tanto, consulte-se o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

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;

Nota Explicativa: Ajustar de modo que seja exigida regularidade apenas quanto aos tributos incidentes sobre o objeto contratual.

Nota Explicativa: As cláusulas acima são meramente indicativas. Pode ser necessário que se suprimam algumas das obrigações ou se arrole outras, conforme as peculiaridades do órgão e as especificações do objeto a ser executado.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

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

Nota Explicativa: Não se admite a exigência de subcontratação para o fornecimento de bens, exceto quando estiver vinculado à prestação de serviços acessórios. Observe-se, ainda, que é vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ou

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

9.1.1. ~~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 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.~~

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.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

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.

Nota explicativa: A fiscalização da execução contratual deve ser realizada de forma adequada por profissional com experiência na área.

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.

Nota Explicativa: Atentar para o prazo máximo de 30 dias para pagamento, conforme disposto no artigo 40, XIV, "a", da Lei 8.666, de 1993.

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 do 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 sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

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



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

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

Nota Explicativa: Recomenda-se a previsão de critério de reajuste de preços inclusive em contratos com prazo de vigência inicial inferior a doze meses, como forma de contingência para o caso de, excepcionalmente, decorrer, ao longo da vigência do instrumento, o interregno de um ano contado a partir da data limite para a apresentação da proposta na respectiva licitação. Nesse sentido, o Tribunal de Contas da União, por meio do Acórdão nº 7184/2018 - Segunda Câmara (Relator Min. Augusto Nardes, Data da sessão: 07/08/2018), ratificou o entendimento da Corte acerca do assunto, invocando, para tanto, o Acórdão nº 2205/2016-TCU-Plenário, no qual restou assim assentado:

"66. Entretanto, o estabelecimento dos critérios de reajuste dos preços, tanto no edital quanto no instrumento contratual, não constitui discricionariedade conferida ao gestor, mas sim verdadeira imposição, ante o disposto nos artigos 40, inciso XI, e 55, inciso III, da Lei 8.666/93. Assim, a sua ausência constitui irregularidade, tendo, inclusive, este Tribunal se manifestado acerca da matéria, por meio do Acórdão 2804/2010-Plenário, no qual julgou ilegal a ausência de cláusula neste sentido, por violar os dispositivos legais acima reproduzidos. Até em contratos com prazo de duração inferior a doze meses, o TCU determina que conste no edital cláusula que estabeleça o critério de reajustamento de preço (Acórdão 73/2010-Plenário, Acórdão 597/2008-Plenário e Acórdão 2715/2008-Plenário, entre outros)". (Acórdão nº 2205/2016-TCU-Plenário, Relatora: Min. Ana Arraes, Data da sessão: 24/08/2016)

Nota Explicativa 2: Por meio do Parecer nº 79/2019/DECOR/CGU/AGU, aprovado nos termos do Despacho nº 480/2020/DECOR/CGU/AGU, pelo Despacho n. 00496/2020/DECOR/CGU/AGU e Despacho n. 00643/2020/GAB/CGU/AGU (NUP 08008.000351/2017-17), foi consolidado pela Consultoria-Geral da União o entendimento no sentido de que: "[...] b) salvo disposição editalícia em sentido contrário, o reajuste em sentido estrito de que cuida o art. 61 da IN nº 5, de 2017, deve ser aplicado ex officio pela Administração, independentemente de solicitação do contratado, e mediante mero apostilamento (art. 65, § 8º, da Lei nº 8.666, de 1993), desde que preenchidos os pressupostos legais e contratuais para sua incidência, não estando sujeito à preclusão lógica; [...]".

Nota Explicativa 3: Vale destacar que, segundo o Parecer n. 00079/2019/DECOR/CGU/AGU, é possível a previsão expressa em edital ou contrato de cláusula que condicione a concessão do reajuste ao prévio requerimento por parte do contratado. Nesse caso, o reajuste deixará de ser concedido de ofício pela Administração, dando ensejo, assim, à ocorrência de eventual preclusão



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

lógica. Sugere-se que, em hipóteses tais, a inclusão de cláusula nesse sentido seja acompanhada das respectivas justificativas, bem como que seja fixado prazo para apresentação do requerimento de 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 IPCA/IBGE (ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO), 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):

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

Iº = 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;

Nota Explicativa: A Administração deverá atentar para que o índice utilizado seja o indicador mais próximo da efetiva variação dos preços dos bens a serem fornecidos, "...o qual deverá ser preferencialmente um índice setorial ou específico, e, apenas na ausência de tal índice, um índice geral, o qual deverá ser o mais conservador possível de forma a não onerar injustificadamente a administração..." – TCU, Ac. nº 114/2013-Plenário. A Administração poderá, ainda, utilizar índices diferenciados, de forma justificada, de acordo com as peculiaridades envolvidas no objeto contratual.

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.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

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.*

Nota explicativa: Fica a critério da Administração exigir, ou não, a garantia. Exigindo, deve utilizar os subitens abaixo. Não exigindo, deve utilizar o subitem acima, bem como justificar as razões para essa decisão, considerando os estudos preliminares e a análise de riscos feita para a contratação.

OU

14.1. *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.*

14.2. *Gabará ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:-*

14.2.1. *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;-*

14.2.2. *seguro-garantia;-*

14.2.3. *fiança bancária.-*

Nota Explicativa: Pode a Administração condicionar a assinatura do contrato ou aceite do instrumento equivalente à comprovação da prestação da garantia, o que costuma tornar este ônus mais difícil para os adjudicatários, embora traga maiores facilidades para a Administração, caso esta não venha a ser prestada. Nesta hipótese, alterar o item inicial, conforme sugestão abaixo, e excluir seus subitens:

"...1. O adjudicatário, como condição para 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.

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

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

14.5. *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.*

14.6. *A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.-*



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

14.7. ~~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.~~

Nota explicativa: Fica a critério da Administração exigir ou não, a garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, mediante a devida fundamentação, a ser exposta neste item do Termo de Referência. Não a exigindo, deverá suprimir o item.

~~(Sugere-se a redação abaixo para material de consumo):-~~

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.-~~

~~(Sugere-se a redação abaixo para material permanente):-~~

15.1. ~~O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, é de, no mínimo, ____ (____) meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, 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. ~~A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.-~~

15.3. ~~A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pela própria Contratada, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.-~~

15.4. ~~Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.-~~

15.5. ~~As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.-~~

15.6. ~~Uma vez notificada, a Contratada realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até ____ (____) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pela Contratada ou pela assistência técnica autorizada.-~~



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- 15.7. ~~O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.~~
- 15.8. ~~Na hipótese do subitem acima, a Contratada deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.~~
- 15.9. ~~Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pela Contratada, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir da Contratada o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.~~
- 15.10. ~~O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade da Contratada.~~
- 15.11. ~~A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.~~

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 16.1. 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.
- 16.2. 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%** (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30** (trinta) dias;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Nota explicativa: A Administração deve decidir, caso a caso, de acordo com o objeto, qual o prazo limite para a mora da contratada, a partir do qual a execução da prestação deixa de ser útil para o órgão e enseja a rescisão do contrato. Lembre-se que esse modelo é apenas uma sugestão; é possível escalonar as multas conforme os dias de atraso, por exemplo.

(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;

16.3. 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.

16.4. 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.

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

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

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

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

16.6. 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.

16.7. 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.

16.7.1. 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.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- 16.8. 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.
- 16.9. 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.
- 16.10. 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.
- 16.11. 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.
- 16.12. 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.
- 16.13. 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;
- 17.3.1.1.2



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

17.3.1.1.3

17.3.1.1.4

- 17.3.1.2. Os atestados do licitante devem atender aos seguintes parâmetros:
- 17.3.1.2.1. Apresentar documentos com indicação de CNPJ do licitante;
 - 17.3.1.2.2. Apresentar objeto compatível (fornecimento de alimentos).
- 17.3.1.3. Para fins de qualificação técnica o licitante também deverá apresentar:
- 17.3.1.3.1. Cópia do Alvará de Funcionamento;
 - 17.3.1.3.2. Cópia do Alvará da Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Federal;
 - 17.3.1.3.3. Para os itens relacionados às carnes (Grupos G1, G2, G3, G4, G5, G10, G11, G16, G17, G22, G23, e suas respectivas cotas reservadas, G31, G32, G33, G34, G35, G40, G41, G46, G47, G52, G53) apresentar ainda os seguintes documentos: SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL – SIF (preferencialmente) ou Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou certificado da GEVISA.

Nota Explicativa: Conforme Acórdão nº 914/2019-Plenário do Tribunal de Contas da União, é obrigatório o estabelecimento de parâmetros objetivos para análise da comprovação (atestados de capacidade técnico-operacional) de que a licitante já tenha fornecido bens pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da contratação. Nesse sentido, é consignado no acórdão a seguinte recomendação:

“9.3.2. estabeleça no edital da nova licitação, de forma clara e objetiva, os requisitos de qualificação técnica que deverão ser demonstrados pelos licitantes, os quais deverão estar baseados em estudos técnicos os quais evidenciem que as exigências constituem o mínimo necessário à garantia da regular execução contratual, ponderados seus impactos em relação à competitividade do certame;”

17.3.2. Prova de atendimento aos requisitos previstos na lei

Nota Explicativa: Em havendo legislação especial incidente sobre a matéria, que preveja requisitos de habilitação técnica específicos, estes podem ser mencionados neste item. Nos termos do art. 30, II, da Lei nº 8.666/93, é obrigatório o estabelecimento de parâmetros objetivos para análise da comprovação (atestados de capacidade técnico-operacional) de que a licitante já tenha fornecido bens compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

~~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

17.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

- 17.4.1. **Valor Global:** R\$ 22.757.455,40 (vinte e dois milhões, setecentos e cinquenta e sete mil e quatrocentos e cinquenta e cinco reais e quarenta centavos).



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

17.4.2. *Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.*
Contida no item 1.1 deste Termo de Referência.

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. **Por grupo.**

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

18.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 22.757.455,40 (vinte e dois milhões, setecentos e cinquenta e sete mil e quatrocentos e cinquenta e cinco reais e quarenta centavos).

OU

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

Nota Explicativa: Caso se adote o orçamento sigiloso, o custo estimado da contratação deverá constar apenas em documento juntado ao processo (Nota Técnica, Planilha Estimativa etc.), indicando a respectiva metodologia adotada, nos termos da IN SEGES/ME nº 73/2020. Tais informações terão disponibilização restrita apenas aos órgãos de controle externo e interno, até a finalização da fase de lances.

No caso de licitação com critério de julgamento maior desconto, deverá ser utilizada a última sugestão de redação com indicação do valor de referência ou do valor máximo aceitável para fins de aplicação do desconto, nos termos do art. 15, §3º do Decreto nº 10.024/19.

19. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

19.1. ~~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



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

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

Nota Explicativa: Utilizar o item acima caso se adote o Sistema de Registro de Preços – SRP, cfr. Orientação Normativa AGU nº, de 1º de abril de 2009 (“Na Licitação para Registro de Preços, a indicação da dotação orçamentária é exigível apenas antes da assinatura do contrato”).

Teresina-PI, de de

SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA

Coordenadora de Nutrição e Dietética – CND/PRAEC

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

Nota explicativa: O Termo de Referência deverá ser devidamente aprovado pelo ordenador de despesas ou outra autoridade competente, por meio de despacho motivado, indicando os elementos técnicos fundamentais que o apoiam, bem como quanto aos elementos contidos no orçamento estimativo e no cronograma físico-financeiro de desembolso, se for o caso.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

Estudo Técnico Preliminar 23/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23111.056697/2022-92

2. OBJETO

Contratação de empresa (s) especializada (s) para o fornecimento de materiais de consumo: Alimentos Perecíveis (carnes diversas, frutas, legumes e verduras, frios, pães, leite, ovos, sucos); Secos Ensacados (arroz, feijões, farinha) e alimentos para Lanches (achocolatado, sucos e biscoitos) para os Restaurantes Universitários da UFPI.

3. Descrição da necessidade

A UFPI disponibiliza serviços de alimentação (desjejum, almoço e jantar) à comunidade universitária nos seus campi, por meio de seis unidades de Restaurantes Universitários (RUs), sendo três unidades no campus sede e uma unidade em cada campus fora de sede. Os quatro campi da UFPI, atendem uma demanda de até 11.000 refeições/dia, implicando em quase um milhão de refeições por ano, sendo 93% destas servidas a estudantes regularmente matriculados. Desta forma, considera-se o programa RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO como o principal apoio assistencial oferecido à comunidade discente desta Instituição Federal de Ensino Superior (IFES), sendo imprescindível para os que se encontram em condições de vulnerabilidade socioeconômica, os quais são um contingente expressivo na realidade da UFPI. Nesse sentido, **a contratação de empresa(s) especializada(s) para fornecimento de materiais de consumo: alimentos perecíveis (carnes diversas, frutas, legumes e verduras, frios, pães, leite, ovos); Secos Ensacados (arroz, feijões, farinha) e alimentos para Lanches (achocolatado, sucos e biscoitos), permitirá o atendimento às demandas de refeições citadas acima**, que em consonância com o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, regulamentado pelo Decreto no (7.234, de 19 de julho de 2010), possibilitará a garantia do acesso a uma alimentação saudável bem como, da ampliação das condições de permanência dos estudantes na Educação Superior. Atualmente as demandas citadas acima, estão sendo atendidas por meio do pregão 03/2022, o qual encerrará sua vigência no dia 20 de maio de 2023. Portanto, para não haver interrupção no fornecimento de refeições aos estudantes, faz-se necessária e **URGENTE**, os procedimentos para substituição do mesmo, conforme levantamento no PAC 2023.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
COORDENADORIA DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA -CND /PRAEC	SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos necessários dos materiais a serem adquiridos, estão detalhadamente descritos na tabela de itens do Termo de Referência, além desses, deverão apresentar:

a - Padrões mínimos de qualidade

- Os gêneros alimentícios deverão apresentar todas as características descritas na tabela de itens do Termo de Referência, boa qualidade e padrões sanitários condizentes com a legislação vigente bem como as Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) quando pertinente.

- 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).

- 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 odor característicos.

- 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.

- 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.

- 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 (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);

- Os produtos devem estar acondicionados em embalagem primária plástica (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.

Considerando a dificuldade de compatibilização da qualidade especificada no rótulo de alguns alimentos e produtos, com as características dos mesmos, será solicitado amostra para alguns itens que se encontram indicados na tabela de itens do Termo de Referência, os quais, após concorrência pelo preço mínimo, serão avaliados conforme critérios especificados no Termo de Referência, bem como pela análise das características apresentadas nos rótulos dos produtos. Além destes indicados na tabela de itens do Termo de Referência, quando houver dúvidas quanto a qualidade, poderá ser solicitado amostra de qualquer item.

b – Critérios de sustentabilidade

No que couber, os fornecimentos deverão ser executados de forma a estar inseridos num conceito sistêmico de sustentabilidade, ou seja, a prioridade é a utilização de soluções e técnicas sustentáveis, ecologicamente corretas, sempre que esse uso for justificado pela pertinência dos tipos de material e equipamentos ao contexto da região que eles estão inseridos, de acordo com a Instrução Normativa MPOG 1/2010;

- Sempre que possível, os produtos fornecidos devem ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, e que utilize materiais reciclável, reutilizável, ou biodegradável, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

- Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs)."

- A comprovação da conformidade com as normas citadas se dará pela aposição do selo de conformidade de forma claramente visível no produto.

6. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado no presente estudo, se constituiu:

- em consulta ao Portal de Compras Governamentais (<http://comprasnet.gov.br/aceso.asp?url=/livre/Pregao/ata0.asp>), onde foi identificado contratações semelhantes para atendimento da necessidade correspondente aos materiais que se pretende adquirir (**Pregão SRP 20/22** – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Piauí Campus Campo Maior - **UASG:158146**; **Pregão SRP 78/2022** – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Piauí Campus Teresina Central - **UASG: 158146**; **Pregão SRP 79/2022** – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Piauí Campus São Raimundo Nonato – **UASG: 158146**.
- em consulta a empresas locais especializadas em fornecimentos dos materiais a serem adquiridos (ROBERVALDO ALVES LIMA – CNPJ: 63.505.812/0001-09; L & C COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA – CNPJ: 19.568.836/0001-15; CENTRAL DE FRIOS PIAUI LTDA – CNPJ: 11.436.412/0001-95; C C SANTANA DE OLIVEIRA EIRELI - 27.080.463/0001-67; CARLOS ALBERTO A PEREIRA JUNIOR – CNPJ: 28.039.266 /0001-67); DISTRIBUIDORA TOMATEL LTDA – CNPJ: 03.882.244/0001-33, MERCADINHO SANTANA – CNPJ: 18.717.757/0001-66.
- em análise das aquisições anteriores realizadas pela UFPI (Pregão eletrônico 02/2019, 05/2020 e 03/2022).

Assim, após consulta ao mercado fornecedor e/ou a contratações similares de outros órgãos, conforme demonstrado acima, foram levantadas as seguintes soluções:

- **Solução 01:** a contratação em referência justifica-se pela necessidade de dar continuidade no fornecimento de gêneros alimentícios: Alimentos Perecíveis (carnes diversas, frutas, legumes e verduras, frios, pães, leite, ovos); Secos Ensacados (arroz, feijões, farinha) e alimentos para Lanches (achocolatado, sucos e biscoitos);
- **Solução 02:** a existência de mercado fornecedor para atendimento das demandas;
- **Solução 03:** Após análise de diversas alternativas possíveis da solução, verificou-se que a contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento dos materiais demandados, poderá ser realizado por meio de pregão eletrônico (SRP) por ser uma modalidade licitatória que permite incitar a competição entre fornecedores, desburocratizar o processo aquisitivo, permitir maior transparência e controle social.

7. Descrição da solução como um todo

A descrição da solução como um todo abrange o fornecimento de materiais de consumo: Alimentos Perecíveis (carnes diversas, frutas, legumes e verduras, frios, pães, leite, ovos); Secos Ensacados (arroz, feijões, farinha) e alimentos para Lanches (achocolatado, sucos e biscoitos) para o abastecimento dos Restaurantes Universitários dos Campi da UFPI (RU do Campus Ministro Petrônio Portela, em Teresina/Pi, RU do Campus Senador Helvídio Nunes de Barros, em Picos/Pi, RU do Campus Profa. Cinobelina Elvas, em Bom Jesus/Pi e do RU do Campus Amílcar Ferreira Sobral, em Floriano/Pi).

Os materiais de consumo supracitados, são necessários para a manutenção do fornecimento contínuo de alimentação (almoço e jantar) aos estudantes pelos Restaurantes Universitários dos Campi dos quatro campi da UFPI, bem como, para a promoção de um bom estado nutricional dos mesmos, contribuindo efetivamente, para a permanência do estudante no campus e redução da evasão escolar, especialmente daqueles em vulnerabilidade socioeconômica.

Os materiais a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens e serviços comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto nº 10.024, de 2019, enquadrando-se, portanto, na possibilidade de uso da modalidade de licitação pregão, na forma eletrônico. t. 1º, da Lei 10.520, de 2002. Espera-se ainda, com esta contratação os seguintes efeitos:

- Otimização de custos administrativos de gerenciamento de todo o processo de contratação, da força de trabalho que possuímos tanto na gestão quanto fiscalização de contratos.
- Atendimento a todos os preceitos legais vigentes.
- Mitigar chances do inadimplemento contratual por parte da(s) empresa(s) que possa gerar desgastes ou custos para esta instituição.

- Garantir a boa execução dos contratos, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade.
- Economicidade ao colocar os itens em lote, para estimular a competitividade e evitar que a licitação seja deserta.
- Garantir a manutenção dos serviços de alimentação prestados aos estudantes pelos RUs da UFPI.
- Garantir a continuidade na aquisição dos materiais fornecidos por meio do pregão 03/2022, que vencerá em 20 de maio de 2023.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos dos materiais a serem adquiridos, foram calculados considerando os seguintes parâmetros:

- a programação dos cardápios semanais prevista para o período de vigência da ata de registro de preços (12 meses);
- a previsão de demanda de até 11.000 refeições por dia a serem servidas, com base nos quantitativos máximas oferecidas no ano de 2022 por campus (RU do Campus Ministro Petrônio Portela, em Teresina/Pi – até 6.000 refeições/dia; RU do Campus Senador Helvídio Nunes de Barros, em Picos/Pi – até 2.300 refeições/dia; RU do Campus Profa. Cinobelina Elvas, em Bom Jesus/Pi – até 1.500 refeições/dia e RU do Campus Amílcar Ferreira Sobral, em Floriano/Pi – até 1.200 refeições/dia);
- As aquisições de anos anteriores.

A planilha com as estimativas das quantidades a serem contratadas encontra-se no **Anexo I – Quadro de estimativa de quantidades a serem contratadas**.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 23.501.906,00

Para estimativa do valor da contratação proposta neste instrumento, utilizou-se como referência, os valores de referência da contratação anterior para os mesmos materiais que ainda se encontra vigente (Pregão UFPI – 03 /2022). Desta forma, a pretendida contratação foi estimada na ordem de **R\$ 23.501.906,00** (vinte e três milhões, quinhentos e um mil e novecentos e seis reais).

A planilha com as estimativas do valor da contratação encontra-se no **Anexo II – Quadro de estimativa do valor da contratação**.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A presente solução admite o parcelamento do objeto por grupo, uma vez que ao parcelarmos a aquisição, permitimos um melhor aproveitamento de mercado, concorrência mais ampla e, conseqüentemente, melhores preços para a Administração Pública. Assim o parcelamento do objeto é técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala (Súmula 247 do TCU).

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para o atendimento das demandas de alimentação nos campi da UFPI, faz-se necessário o pleno funcionamento dos Restaurantes Universitários (RUs). O pleno funcionamento dos RUs está atrelado a

disponibilidade de outras contratações, as quais já foram efetuadas ou estão em fase de conclusão para aquisição:

- serviços de mão de obra especializada com servidores administrativos e técnicos responsáveis pelo planejamento e gerenciamento da produção de alimentos bem como pela gestão geral dos serviços oferecidos pelos RUs. Este quadro é suprido por servidores efetivos da Instituição;
- contratação de serviços de mão de obra especializada terceirizada não contemplados no quadro de recursos humanos do serviço público federal, tais como cargos de manipuladores de alimentos (cozinheiros, auxiliar de cozinha, almoxarife e auxiliar de almoxarife) – contrato 38/2019, contrato 39/2019, contrato 40/2019, contrato 42/2019, e contrato 06/2020, bem como os cargos inerentes à limpeza geral das áreas, controle dos acessos e apoio administrativo; Estas demandas estão sendo atendidas por meio de outros contratos da UFPI: 01/2020, 02/2020, 07/2021, 11/2021, 04/2022 e 41/2020;
- aquisição de materiais de consumo em geral que serão utilizados na produção e distribuição das refeições, e na higienização dos equipamentos, utensílios e dos ambientes dos serviços. Estes insumos (gás, alimentos diversos, materiais de higiene e limpeza, materiais descartáveis e outros) são adquiridos anualmente, mediante licitação pública, por meio de pregão eletrônico para registro de preços, conforme legislação vigente. Cita-se neste documento o pregão vigente UFPI de Nº 04/2022 e o pregão agendado nº 11/2023;
- contratação de serviços de manutenção de equipamentos diversos instalados nos RUs, com a finalidade de garantir o funcionamento dos acessórios essenciais ao desempenho das atividades dos serviços. Estes serviços foram adquiridos por meio do pregão eletrônico 041/2018, já homologado e processos de contrataçãoS finalizados.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição dos referidos materiais, encontra-se alinhada com os seguintes instrumentos de planejamento desta Instituição:

- a) o **Programa Nacional de Assistência ao Estudantes – PNAES**, instituído pelo governo federal por meio do Decreto Nº 7.234, de 19 de julho de 2010, com a finalidade de ampliar as condições de permanência e minimizar os efeitos das desigualdades sociais e regionais entre os dos jovens na educação superior pública federal, apresenta 10 linhas de ações de assistência estudantil a serem desenvolvidas nas IFES. Moradia Estudantil e Alimentação são as primeiras linhas de ação a serem trabalhadas, conforme orienta o programa. A presente proposta de contratação visa cumprir uma das diretrizes do PNAES, pois origina-se a partir das demandas dos Restaurantes Universitários dos quatro campi da UFPI, os quais garantem a oferta de alimentação à comunidade universitária, especialmente aos discentes pois estes demandam quase 90% dos serviços dos RUs.
- b) o **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFPI (2020 - 2024)**, nos itens relativos à Assistência Estudantil, encontra-se alinhado com o PNAES e apresenta como objetivo a oferta e ampliação dos serviços de Restaurante Universitário à comunidade universitária, em todos os campi. Portanto pode-se afirmar que os materiais a serem adquiridos oportunizarão o atendimento das demandas de refeições e garantirão assim, a oferta de alimentação à comunidade acadêmica em geral;
- d) a presente aquisição encontra-se também vinculada ao **Plano anual de Contratações (PAC 2023)** do Ministério da Economia. O referido programa visa consolidar todas as contratações/aquisições que o órgão ou entidade pretende realizar no exercício subsequente.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente proposta de contratação almeja a aquisição de materiais que atendam além dos requisitos técnicos /específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração. Espera-se ainda, o alcance dos seguintes resultados:

- Otimização de custos administrativos de gerenciamento de todo o processo de contratação, da força de trabalho que possuímos tanto na gestão quanto fiscalização de contratos.
- Atendimento a todos os preceitos legais vigentes.
- Mitigar chances do inadimplemento contratual por parte da(s) empresa(s) que possa gerar desgastes ou custos para esta instituição.
- Garantir a boa execução dos contratos, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade.
- Economicidade ao colocar os itens em lote, para estimular a competitividade e evitar que a licitação seja deserta.
- Garantir a continuidade na aquisição dos materiais fornecidos por meio do pregão 03/2022, que vencerá em 20 de maio de 2023.
- Contribuir para a manutenção de o bom estado nutricional dos estudantes;
- Contribuir preventivamente para a redução da insegurança alimentar dos estudantes.
- Contribuir indiretamente para a redução da repetência e evasão escolar.

14. Providências a serem Adotadas

A presente contratação requer o acompanhamento de profissional qualificado para analisar, julgar e receber os materiais solicitados, de forma a verificar se todas as especificações e exigências foram cumpridas satisfatoriamente, não havendo necessidade de capacitação de servidores para a fiscalização e gestão contratual, visto que o setor demandante já possui servidores qualificados para esse fim.

15. Possíveis Impactos Ambientais

Por se tratar de aquisição de materiais de consumo (alimentos Perecíveis como carnes diversas, frutas, legumes e verduras, frios, pães, leite, ovos; Secos ensacados como arroz, feijões, farinha e alimentos para lanches como achocolatado, sucos e biscoitos), o armazenamento, o manuseio deles, bem como o descarte das embalagens, devem ser realizados de forma adequada com vistas a evitar a contaminação do solo e da água. Portanto não haverá impactos ambientais resultantes da presente contratação.

16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

16.1. Justificativa da Viabilidade

Conforme os elementos anteriores elencados no presente documento, a equipe de planejamento abaixo listada, **declara viável** esta contratação, com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art. 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.

17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543](#),

[de 13 de novembro de 2020.](#)

Despacho: A Equipe de Planejamento da contratação foi instituída pela portaria Nº 125/2022 – PRAD/UFPI em 01 de dezembro de 2022.

SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA

Membro da comissão de contratação

Despacho: A Equipe de Planejamento da contratação foi instituída pela portaria Nº 125/2022 – PRAD/UFPI em 01 de dezembro de 2022.

DAILA LEITE CHAVES BEZERRA

Membro da comissão de contratação

Despacho: A Equipe de Planejamento da contratação foi instituída pela portaria Nº 125/2022 – PRAD/UFPI em 01 de dezembro de 2022.

VANECY MATIAS DA SILVA

Membro da comissão de contratação



Pregão Eletrônico SRP Nº XX/2023
IRP Nº 10/2023

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.056697/2022-92
Rubrica _____

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Nota Explicativa: Nos termos do Parecer nº 00001/2016/CPLCA/CGU/AGU não cabe reajuste, repactuação ou reequilíbrio econômico em relação à Ata de Registro de Preços, uma vez que esses institutos estão relacionados à contratação (contrato administrativo em sentido amplo).

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

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

- 3.1. ~~O órgão gerenciador será o(nome do órgão).... a Universidade Federal do Piauí.~~
- 3.2. ~~São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços: Não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preço.~~

Item nº	Órgãos Participantes	Unidade	Quantidade

Nota Explicativa: O órgão gerenciador, previamente à abertura do certame, deverá registrar sua Intenção de Registro de Preços – IRP, com prazo mínimo de oito dias úteis, no Portal de Compras do Governo federal antes de publicar o Edital, salvo no caso de sua dispensa justificada, nos termos dos artigos 4º ao 6º do Decreto nº 7.892, de 2013. Não havendo órgãos participantes, suprimir o item.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (~~item obrigatório~~)

~~4.1 —Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.~~

OU

~~4.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.~~

~~4.1.1. A manifestação do órgão gerenciador de que trata o subitem anterior, salvo para adesões feitas por órgãos ou entidades de outras esferas federativas, fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que não participaram do registro de preços, que demonstre o ganho de eficiência, a viabilidade e a economicidade para a administração pública federal da utilização da ata de registro de preços, conforme estabelecido em ato do Secretário de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão~~



Pregão Eletrônico SRP Nº XX/2023
IRP Nº 10/2023

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.056697/2022-92
Rubrica _____

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Nota explicativa: De acordo com o art. 22, § 9º do Decreto nº 7.892, de 2013 é permitida a adesão à ata de registro de preços por órgãos ou entidades municipais, distritais ou estaduais. Note-se, porém, que "...a possibilidade de adesão para órgão não participante (ou seja, que não participou dos procedimentos iniciais da licitação) não é uma obrigatoriedade a constar impensadamente em todos os editais de pregões para registro de preços, ... mas sim uma medida anômala e excepcional, uma faculdade que deve ser exercida de forma devidamente motivada" (TCU, Ac. n. 757/2015 – Plenário – g.n.)

Nesse sentido, citamos o acórdão TCU nº 2037/2019-Plenário, segundo o qual:

9.6. determinar à Secretaria-Geral de Controle Externo desta Corte que, em reforço ao constante do item 9.3 do Acórdão 757/2015-Plenário, oriente suas unidades sobre a necessidade de sempre avaliar os seguintes aspectos em processos envolvendo pregões para registro de preços:

9.6.1. a existência e o teor da justificativa para eventual previsão no edital da possibilidade de adesão à ata de registro de preços por órgãos ou entidades não participantes - art. 9º, inciso III, in fine, do Decreto 7.892/2013;

Quanto ao subitem 4.1.1, ele só será exigível após a edição do ato normativo do Secretário de Gestão, devendo a Administração verificar se já houve a publicação de tal ato.

- 4.2. *Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.*
- 4.3. *As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a... (máximo cinquenta) por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.*
- 4.4. *As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao (máximo dobro).... do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.*

Nota Explicativa: No caso de compra nacional, entendida essa como sendo aquela "em que o órgão gerenciador conduz os procedimentos para registro de preços destinado à execução descentralizada de programa ou projeto federal, mediante prévia indicação da demanda pelos entes federados beneficiados", o limite para adesões passa a ser cem por cento por órgão (subitem 4.3) e quíntuplo de cada item na totalidade (subitem 4.4), devendo haver, nesse caso, o ajuste dos dispositivos acima.

- 4.4.1. *Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Acórdão TCU nº 2957/2011 – P).*



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- 4.5. *Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.*
- 4.6. *Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.*
- 4.6.1. *Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.*

5. VALIDADE DA ATA

- 5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de **12 meses**, a partir de(a) **data da homologação do pregão**, não podendo ser prorrogada.

Nota Explicativa: A Ata de Registro de Preços pode ter sua validade fixada por prazo inferior a 12 (doze) meses, podendo ou não ser prorrogada, a critério da Administração, respeitado, contudo, o prazo total de 12 (doze) meses (art. 12 do Decreto nº 7.892/13).

6. REVISÃO E CANCELAMENTO

- 6.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

Nota explicativa: Considerando o disposto no art. 9º, XI do Decreto n. 7.892, de 2013, bem como a regra do art. 2º, §4º da IN SLTI/MPOG n. 05, de 2014, o prazo de 180 (cento e oitenta) dias deve ser considerado como o intervalo máximo entre pesquisas de preços, observando-se que a situação em concreto pode determinar a diminuição desse intervalo.

- 6.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).
- 6.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.
- 6.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

6.4.1. *A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.*



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Nota Explicativa: *Suprimir o item quando inexisterem outros fornecedores classificados registrados na ata.*

6.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

6.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

6.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

6.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

6.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

6.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

6.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

6.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

6.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 6.7.1, 6.7.2 e 6.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

6.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

6.9.1. por razão de interesse público; ou

6.9.2. a pedido do fornecedor.

7. DAS PENALIDADES

7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

7.1.1. **As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.**



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO

COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).

7.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

8. CONDIÇÕES GERAIS

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

8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7892/13.

8.3. *No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação dos itens nas seguintes hipóteses.*

8.3.1. contratação da totalidade dos itens de grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame; ou

8.3.2. contratação de item isolado para o qual o preço unitário adjudicado ao vencedor seja o menor preço válido ofertado para o mesmo item na fase de lances

Nota Explicativa: Utilizar o subitem acima no caso de licitações por registro de preços com mais de um item, que utilize a modelagem de aquisição por preço global de grupo de itens, **salvo quando, justificadamente, ficar demonstrado pela área demandante no Termo de Referência, de forma expressa, que é inexecutável ou inviável, dentro do modelo de execução do contrato, a demanda proporcional ou total de todos os itens do respectivo grupo.**

Nesse sentido, atentar para a seguinte orientação da Secretaria de Gestão:

A Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão (SEGES/MP), em atenção aos Acórdãos 2.977/2012-TCU-Plenário, 2.695/2013-TCU-Plenário, 343/2014-TCU-Plenário, 4.205/2014-TCU-1ª Câmara, 757/2015-TCU-Plenário, 588/2016-TCU-Plenário, 2.901/2016-TCU-Plenário e 3.081/2016-TCU-Plenário orienta os órgãos e entidades integrantes do Sistema de Serviços Gerais (Sisg) que:

No âmbito das licitações realizadas sob a modelagem de aquisição por preço global de grupo de itens, somente será admitida as seguintes hipóteses:

a) aquisição da totalidade dos itens de grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame; ou

b) aquisição de item isolado para o qual o preço unitário adjudicado ao vencedor seja o menor preço válido ofertado para o mesmo item na fase de lances.



Pregão Eletrônico SRP Nº XX/2023
IRP Nº 10/2023

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.056697/2022-92
Rubrica _____

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Constitui irregularidade a aquisição (emissão de empenho) de item de grupo adjudicado por preço global, de forma isolada, quando o preço unitário adjudicado ao vencedor do lote não for o menor lance válido ofertado na disputa relativo ao item, salvo quando, justificadamente, ficar demonstrado que é inexequível ou inviável, dentro do modelo de execução do contrato, a demanda proporcional ou total de todos os itens do respectivo grupo.

8.4. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, compõe anexo a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2014.

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).**

Teresina – PI, _____ de _____ de 20XX.

Autoridade UFPI

EXCLUSIVO DA EMPRESA (preenchimento obrigatório)		
RAZÃO SOCIAL / REPRESENTANTE LEGAL	CPF Nº	ASSINATURA
Razão Social:		
Representante legal		
		_____ Representante legal/Procurador

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)



Pregão Eletrônico SRP Nº XX/2023
IRP Nº 10/2023

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.056697/2022-92
Rubrica _____

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

NOTAS EXPLICATIVAS

Os itens deste modelo de Edital, destacados em vermelho itálico, devem ser preenchidos ou adotados pelo órgão ou entidade pública licitante, de acordo com as peculiaridades do objeto da licitação e critérios de oportunidade e conveniência, cuidando-se para que sejam reproduzidas as mesmas definições nos demais instrumentos da licitação, para que não conflitem.

Alguns itens receberão notas explicativas destacadas para compreensão do agente ou setor responsável pela elaboração das minutas referentes à licitação, que deverão ser suprimidas quando da finalização do documento. Eventuais sugestões de alteração de texto do referido modelo de contrato poderão ser encaminhadas ao e-mail: cgu.modeloscontratacao@agu.gov.br.

Os Órgãos Assessorados deverão manter as notas de rodapé dos modelos utilizados para a elaboração das minutas e demais anexos, a fim de que os Órgãos Consultivos, ao examinarem os documentos, estejam certos de que dos modelos são os corretos. A versão final do texto, após aprovada pelo órgão consultivo, deverá excluir a referida nota.

ANEXO III

MODELO

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

COMPRA

TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº/....., QUE
FAZEM **ENTRE** **SI**
O(A)..... E A
EMPRESA

A **Fundação Universidade Federal do Piauí** União / Autarquia / Fundação, (utilizar a menção à União somente se for órgão da Administração Direta, caso contrário incluir o nome da autarquia ou fundação conforme o caso) por intermédio do(a) (órgão) contratante), com sede no(a) **Campus Universitário Ministro Petrônio Portela, S/N – Bairro: Ininga, CEP.: 64049-550**, na cidade de **Teresina** /Estado **Piauí**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº. **06.517.387/0001-34**, neste ato representado(a) pelo(a) (**cargo e nome**), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 20..., publicada no **DOU** de de de, portador da matrícula funcional nº, doravante denominada **CONTRATANTE**, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº **23111.056697/2022-92** e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, **do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013**, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº **XX/20XX**, por **Sistema de Registro de Preços nº XX/20XX**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

Coordenadoria de Compras e Licitações, Campus Universitário Ministro Petrônio Portela, S/N – Bairro: Ininga – cpl@ufpi.edu.br -
06.517.387/0001-34 – Fones (86) 3215-5924
CEP 64049-550 – Teresina-PI.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Nota Explicativa: incorporar os trechos em vermelho caso se trate de contrato decorrente de Registro de Preços.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a aquisição de **materiais de consumo: Alimentos Perecíveis (carnes diversas, frutas, legumes e verduras, frios, pães, leite, ovos, sucos); Secos Ensacados (arroz, feijões, farinha) e alimentos para Lanches (achocolatado, sucos e biscoitos)**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR
1					
2					
3					
...					

Nota explicativa: A tabela acima é meramente ilustrativa, devendo compatibilizar-se com aquela prevista no Termo de Referência e com a proposta vencedora.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de ____/____/____ e encerramento em ____/____/____, prorrogável na forma do art. 57, §1º, da Lei nº 8.666, de 1993.

Nota Explicativa: Deve-se observar que a vigência do contrato poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme Orientação Normativa AGU nº 39, de 13/12/2011. Atente-se, ainda, que os prazos utilizados no contrato deverão estar em harmonia com aqueles estipulados no Edital.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ (.....).

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



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20XX, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

OU

Nota Explicativa: Utilizar o subitem acima se não houver previsão de prestação de garantia no Termo de Referência. Se houver previsão de garantia, utilizar o subitem abaixo.

~~7.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.~~

Nota Explicativa: Pode ser exigida a comprovação da prestação da garantia após a assinatura do Termo de Contrato ou como condição para assinatura deste.-

8. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

9. CLÁUSULA NONA - FISCALIZAÇÃO

9.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência, anexo do Edital.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO

COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

10.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO

12.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

12.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

12.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

12.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.4. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

12.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

13.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

13.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

Nota Explicativa: Conforme o Parecer JL-01, aprovado pelo Sr. Presidente da República, a cessão de crédito decorrente de contrato administrativo é admissível, desde que não haja vedação no edital ou no contrato. Indo além nesse ponto, a Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020 previu expressamente obrigatoriedade de permissão nos editais e contratos da cessão de crédito ao dispor, no seu art. 15, que “Os editais e respectivos contratos administrativos celebrados devem prever expressamente a possibilidade de cessão dos créditos decorrentes da contratação de que trata esta Instrução Normativa”. Registre-se a Instrução Normativa em questão entra em vigor em 17 de agosto de 2020. Antes dessa data, a cessão de crédito remanesce possível nos termos do Parecer JL-01, de 2020.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

13.2.1. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

13.2.2. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

Nota Explicativa: Os condicionamentos dos dois subitens acima decorrem das conclusões do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020. Referido parecer foi aprovado pelo Sr. Presidente da República em 26/05/2020 e publicado no Diário Oficial da União em 27/05/2020, de modo que vinculante para toda a administração pública, nos termos do arts. 40, §1º e 41 da Lei Complementar nº 73, de 1993.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.2. A CONTRATADA é obrigada 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.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

Nota explicativa: Somente será possível a realização de aditivo contratual, nos termos do art. 65, §1º da Lei n. 8.666/93, dentro do prazo de vigência do contrato de fornecimento.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS.

15.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos 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.

Nota explicativa: No Acórdão n.º 2569/2018 – Plenário, o TCU concluiu que “ A Administração Pública pode invocar a Lei 8.078/1990 (CDC), na condição de destinatária final de bens e serviços, quando suas prerrogativas estabelecidas na legislação de licitações e contratos forem insuficientes para garantir a proteção mínima dos interesses da sociedade [...]”. (cf. Boletim de Jurisprudência n.º 244, sessões 6 e 7 de novembro de 2018). Consta do referido Acórdão, nesse sentido, que:

“307. Como é exposto no exame técnico transcrito no relatório do TC-016.501/2003-0, acolhido integralmente pelo Relator do Acórdão 1.670/2003-Plenário, Ministro-Substituto Lincoln Magalhães da Rocha, a Lei 8.078/1990 é aplicável à Administração Pública enquanto consumidora de bens e serviços. Isso porque ao definir, em seu art. 2º, ‘consumidor’ como toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produto ou serviço como destinatário final, a Lei



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

não fez nenhuma exceção, podendo, portanto, a Administração Pública se utilizar de todos os direitos ali estabelecidos na condição de consumidora. Ainda de acordo com o citado relatório, esse é o entendimento dos doutrinadores Leon Fredja, Celso Bastos e Toshio Mukai. Diversas outras deliberações do TCU também vão nesse sentido, como o Acórdão 1.729/2008-TCU-Plenário, de relatoria do Ministro Valmir Campelo, o Acórdão 5.736/2011-TCU-Primeira Câmara, de relatoria do Ministro-Substituto Weder de Oliveira, e as Decisões 634/1996 e 1.045/2000, ambas do Plenário, de relatoria dos ministros Homero Santos e Adylson Motta, respectivamente.”

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. É eleito o Foro da **Seção Judiciária do Estado do Piauí** para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Teresina - PI, de de 20....

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1-

2-

Nota Explicativa: Recomendável que tenha a assinatura do responsável legal da CONTRATANTE e da CONTRATADA e de duas testemunhas para atender o disposto no art. 784, III do CPC que considera título executivo extrajudicial o documento particular assinado por duas testemunhas.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO IV

Modelo da Proposta Comercial

Local, ____ de ____ de 20XX.

À UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Referente: Edital do Pregão Eletrônico nº XX/20XX

Prezado (s) Senhor (es),

As planilhas de quantitativos e custos conterão as descrições dos **produtos** que compõem a solução proposta, incluindo as respectivas marcas, unidades de fornecimento, preços unitários e totais gerais, expressos em reais (R\$):

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	MARCA	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

VALOR TOTAL por extenso:

- a) **APRESENTAMOS A PRESENTE PROPOSTA COMERCIAL** À UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, relativamente ao **fornecimento do material**, objeto do Pregão Eletrônico nº **XX/20XX**, conforme especificações técnicas descritas no ANEXO I, pela qual declaramos pleno conhecimento e total concordância com os termos do Edital respectivo, bem assim com as condições estabelecidas para a contratação.
- b) Compreendemos, na íntegra, o Edital supramencionado e afirmamos que nossa proposta é perfeitamente exequível aos preços finais que ofertarmos nesta licitação, bem assim que temos plenas condições de executar o objeto licitado, manifestando total concordância em realizá-lo conforme disposto no Edital, respeitando especificações, requisitos, prazos e condições do fornecimento, inclusive nas hipóteses do art. 65, §1º, da Lei n. 8.666/93;
- c) Esta empresa proponente cumpre plenamente todos os requisitos para habilitação e que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, estando ciente e compromissada na obrigação de declarar ocorrências posteriores;
- d) mantendo nenhum vínculo de dependência ou subordinação com quaisquer outras empresas licitantes neste certame;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- e) Para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei n. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei n. 9.854, de 27 de outubro de 1999, a proponente não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo a partir dos quatorze anos na condição de aprendiz;
- f) Que se responsabiliza formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, reconhecendo como verdadeiras as propostas, ofertas e demais atos praticados no COMPRASGOVERNAMENTAIS, diretamente e/ou por representante, neste certame;
- g) As obrigações que impliquem custos e formação de preços que não fizemos constar desta proposta serão suportadas por nós proponentes;
- h) Todos os cálculos foram feitos com base nos preços vigentes no mercado, pelo que ofertamos os valores supracitados;
- i) Que declara para fins de comprovação perante a UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, que estamos cientes que o objeto do Pregão Eletrônico nº XX/20XX é Sistema de Registro de Preços, ou seja, o pagamento será efetivado conforme as necessidades dos materiais e que detemos condições operacionais para disponibilizar todos os materiais, quando solicitados, conforme estabelece o edital e seus anexos.
- j) Esta é a proposta que apresentamos à Universidade Federal do Piauí, pelo que solicitamos que a tomem como firme e irretratável, na forma do Edital e da legislação aplicável.
- k) **DADOS BANCÁRIOS: BANCO: _____ AG: _____ C/C: _____ TITULAR:**

- m) **Validade da Proposta: ____ dias (no mínimo 90 dias)**

Local, data – carimbo/CNPJ

Assinatura do Representante da Empresa

O representante deverá rubricar em todas as folhas da proposta e assinar a última