

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO

(Processo Administrativo nº 23111.025561/2024-59)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de *materiais de consumo tipo 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 atender demandas dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Piauí – UFPI*, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

GRUPO 01 - CARNES RESFRIADAS BOVINAS – RU TERESINA							
ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
1	1	332439	Carne bovina - Lagarto resfriado	KG	6.000		
2	1	447497	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20gr.	KG	10.000		
3	1	301101	Carne bovina - Patinho, colchão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE	KG	20.000		
4	1	447391	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	20.000		
5	1	447413	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 50 a 70 gramas	KG	4.000		
6	1	451065	CARNE DE SOL bovina, salgada, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	6.000		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 02 - CARNES DEFUMADAS E SALGADAS – RU TERESINA							
ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
7	2	447702	Lingüiça, tipo Calabresa defumada, ingredientes carne suína.	KG	10.000		
8	2	350470	Bacon	KG	1.500		
9	2	321244	Carne bovina dianteira, tipo Charque.	KG	2.250		

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO

10	2	447742	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).	KG	3.000		
11	2	447745	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	KG	3.000		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 03 - CARNES CONGELADAS: SUÍNAS, OVINA E FIGADO BOVINO – RU TERESINA							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
12	3	447651	Ovino – Carneiro / ovelha – sem capa de gordura (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	KG	2.000		
13	3	447528	Carne suína – BISTECA, apresentação serrada em porções de 200 a 300 gramas, congelada.–	KG	8.000		
14	3	447518	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g	KG	4.000		
15	3	447512	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g	KG	4.000		
16	3	238581	Fígado bovino congelado	KG	2.500		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 04 - CARNES FRANGO – RU TERESINA							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
17	4	358372	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g)	KG	60.000		
18	4	325662	Frango - Filé de Peito congelado	KG	35.000		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 05 - CARNES PEIXE – RU TERESINA							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
19	5	316376	Peixe, tipo PESCADA AMARELA, em posta, congelado, sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gramas.	KG	1.000		

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO

20	5	448893	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	2.000		
21	5	448954	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	3.000		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 06 - FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU TERESINA							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
22	6	464374	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g	Kg	7.000		
23	6	464379	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie Pacovan (peso mínimo unitário 100g)	Kg	25.000		
24	6	464393	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso mínimo = 140g)	Kg	39.000		
25	6	464398	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie verdadeiro.(Peso médio de 60 a 100g)	Kg	600		
26	6	224393	Fruta in natura, tipo MAÇÃ, espécie nacional, aplicação alimentar (peso mínimo unitário 130g)	Kg	3.500		
27	6	464405	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum	kg	1.000		
28	6	382518	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar.	KG	4.000		
29	6	464415	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo.	Kg	100		
30	6	464418	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada.	Kg	60.000		
31	6	464422	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo= 1,5kg)	Kg	40.000		
32	6	464436	Fruta in natura, tipo TANGERINA (peso mínimo unitário 100g)	KG	600		
33	6	308682	UVA PASSA, escura sem semente.	Kg	600		
34	6	235781	Ameixa seca	kg	500		
35	6	463747	ABÓBORA peso mínimo 06 kg	Kg	8.000		

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO

36	6	463753	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela / rosada.(peso mínimo unitário = 500g)	Kg	2.000		
37	6	463795	MACAXEIRA	Kg	2.000		
38	6	463832	Verdura in natura, tipo ALFACE, espécie AMERICANA (peso médio da unidade de 250 a 350g)	UND	12.500		
39	6	256113	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA.	UND	15.000		
40	6	226222	ACELGA.	Kg	13.000		
41	6	463796	Legume in natura, tipo PEPINO, espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg)	Kg	10.000		
42	6	463829	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	5.000		
43	6	463839	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	10.000		
44	6	463938	ALHO tipo argentino	Kg	600		
45	6	463782	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g)	Kg	9.000		
46	6	97217	CHEIRO VERDE (parelha grande).	Par	6.000		
47	6	228762	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie verde. (peso mínimo= 80g)	Kg	3.500		
48	6	463923	Legume in natura, tipo PIMENTA, espécie verde americana (pimenta de cheiro).	kg	500		
49	6	463930	Verdura in natura, tipo SALSA, espécie comum.	Molho	2.000		
50	6	228756	Legume in natura, tipo TOMATE, espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g)	Kg	20.000		
51	6	233255	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa.(peso mínimo = 150g)	Kg	2.500		
52	6	226261	Legume in natura, tipo BETERRABA, espécie comum (peso mínimo 250g).	Kg	1.500		

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO

53	6	226263	Legume in natura, tipo CENOURA, espécie comum.(peso mínimo = 120g)	Kg	13.000		
54	6	463778	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	Kg	1.000		
55	6	463814	Legume in natura, tipo VAGEM, espécie manteiga.	Kg	1.000		
56	6	226242	Verdura in natura, tipo HORTELÃ, espécie comum.	MOLHO	250		
57	6	463906	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO, espécie comum.	MOLHO	1.200		
58	6	463751	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA, espécie comum.	KG	600		
59	6	463792	Verdura in natura, tipo QUIABO, espécie comum.	KG	400		
60	6	463791	Verdura in natura, tipo MAXIXE, espécie comum.	KG	400		
61	6	463808	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO, espécie comum.	KG	400		
62	6	463802	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO, espécie comum.	KG	400		
63	6	463764	Verdura in natura, tipo BERINGELA, espécie comum.	KG	600		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 07 - PÃES, LÁCTEOS, OVOS E FRIOS - RU TERESINA							
ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
64	7	329202	Leite tipo C, pasteurizado	Litro	3.000		
65	7	339482	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml)	Litro	1.500		
66	7	233698	Pão francês (massa fina) 50 gramas	KG	6.500		
67	7	301641	Pão francês (massa grossa) 50 gramas	KG	500		
68	7	308248	Bolo doce de trigo - tipo BOLO COMUM	KG	200		
69	7	374646	Bolo salgado de povilho azedo com ovos e queijo tipo ROSCA DE GOMA	KG	200		
70	7	300787	Ovo, tamanho grande, origem galinha.	Cartela com 30 und	1.500		
71	7	317245	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne de Peru,FATIADO	KG	200		

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO

72	7	315347	Queijo tipo mussarela FATIADO	KG	200		
73	7	419190	Queijo, ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 dias (fechado).	KG	1.000		
74	7	447720	Salsicha tipo hot dog, resfriada.	KG	1.500		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 08 - SUCOS - RU TERESINA							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
75	8	261323	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo. Solicitamos amostra.	Und com 05 litros	1.300		
76	8	252018	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju. Solicitamos amostra	Und com 05 litros	1.300		
77	8	279610	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola. Solicitamos amostra	Und com 05 litros	1.300		
78	8	252016	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba. Solicitamos amostra	Und com 05 litros	1.300		
79	8	328480	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá. Solicitamos amostra	Und com 05 litros	1.300		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 09 - ALIMENTOS SECOS (GRÃOS E OUTROS) - RU TERESINA							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
80	9	24412	Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. Solicitamos amostra	PCT C/ 05 KG	20.000		
81	9	321817	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tip classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra	KG	30.000		
82	9	233587	Feijão tipo 1, tipo classe CARIOCA, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	20.000		

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO

83	9	464552	Feijão tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	7.000		
84	9	464559	Feijão, tipo 1, tipo classe Branco, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	5.500		
85	9	464556	Feijão tipo 1, Sempre verde, empacotado. Solicitamos amostra	KG	5.500		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 10 - CARNES RESFRIADAS, SALGADAS E DEFUMADAS- RU PICOS							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
86	10	332439	Carne bovina - Lagarto resfriado	KG	7.000		
87	10	447497	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20gr.	KG	5.000		
88	10	301101	Carne bovina - Patinho, colchão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE	KG	15.000		
89	10	447391	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	12.000		
90	10	447413	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 50 a 70 gramas	KG	2.000		
91	10	451065	CARNE DE SOL bovina, salgada, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	2.500		
92	10	447702	Lingüiça, tipo Calabresa defumada, ingredientes carne suína.	KG	5.000		
93	10	350470	Bacon	KG	1.000		
94	10	321244	Carne bovina dianteira, tipo Charque.	KG	1.200		
95	10	447742	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).	KG	1.800		
96	10	447745	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	KG	1.800		
R\$ TOTAL DO GRUPO							

GRUPO 11 - CARNES CONGELADAS (SUINAS, OVINA, FRANGO, FIGADO E PEIXES) – RU PICOS							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
97	11	447651	Ovino – Carneiro / ovelha – sem capa de gordura (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	KG	2.000		
98	11	447528	Carne suína – BISTECA, apresentação serrada em porções de 200 a 300 gramas, congelada.–	KG	5.000		
99	11	447518	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g	KG	1.800		
100	11	447512	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g	KG	3.500		
101	11	238581	Fígado bovino congelado	KG	2.000		
102	11	358372	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g)	KG	35.000		
103	11	325662	Frango - Filé de Peito congelado	KG	25.000		
104	11	316376	Peixe, tipo PESCADA AMARELA, em posta, congelado, sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gramas.	KG	500		
105	11	448893	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	1.000		
106	11	448954	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	2.500		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 12 - FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU PICOS							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
107	12	464374	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g	Kg	4000		
108	12	464379	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie Pacovan (peso mínimo unitário 100g)	Kg	20000		
109	12	464393	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso mínimo = 140g)	Kg	26000		
110	12	464398	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie verdadeiro.	Kg	250		

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO

111	12	224393	Fruta in natura, tipo MAÇÃ, espécie nacional, aplicação alimentar (peso mínimo unitário 130g)	Kg	2000		
112	12	464405	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum	kg	1000		
113	12	382518	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar.	KG	2500		
114	12	464415	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo.	Kg	100		
115	12	464418	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada.	Kg	40000		
116	12	464422	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo= 1,5kg)	Kg	20000		
117	12	464436	Fruta in natura, tipo TANGERINA	KG	200		
118	12	308682	UVA PASSA, escura sem semente.	Kg	750		
119	12	235781	Ameixa seca	kg	300		
120	12	463747	ABÓBORA peso mínimo 06 kg	Kg	5000		
121	12	463753	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela / rosada.(peso mínimo unitário = 500g)	Kg	3000		
122	12	463795	MACAXEIRA	Kg	1500		
123	12	463832	Verdura in natura, tipo ALFACE, espécie AMERICANA (peso médio da unidade de 250 a 350g)	UND	7000		
124	12	256113	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA.	UND	7000		
125	12	226222	ACELGA.	Kg	7000		
126	12	463796	Legume in natura, tipo PEPINO, espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg)	Kg	6000		
127	12	463829	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	2500		
128	12	463839	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	7000		
129	12	463938	ALHO tipo argentino	Kg	350		
130	12	463782	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g)	Kg	5000		

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO

131	12	97217	CHEIRO VERDE (parelha grande).	Par	2000		
132	12	228762	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie verde. (peso mínimo= 80g)	Kg	1500		
133	12	463923	Legume in natura, tipo PIMENTA, espécie verde americana (pimenta de cheiro).	kg	200		
134	12	463930	Verdura in natura, tipo SALSA, espécie comum.	Molho	1200		
135	12	228756	Legume in natura, tipo TOMATE, espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g)	Kg	9000		
136	12	233255	Legume in natura, tipo BATATA INGLESIA lavada, espécie lisa.(peso mínimo = 150g)	Kg	3000		
137	12	226261	Legume in natura, tipo BETERRABA, espécie comum (peso mínimo 250g).	Kg	2000		
138	12	226263	Legume in natura, tipo CENOURA, espécie comum.(peso mínimo = 120g)	Kg	7000		
139	12	463778	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	Kg	1500		
140	12	463814	Legume in natura, tipo VAGEM, espécie manteiga.	Kg	1250		
141	12	226242	Verdura in natura, tipo HORTELÃ, espécie comum.	MOLHO	400		
142	12	463906	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO, espécie comum.	MOLHO	600		
143	12	463751	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA, espécie comum.	KG	250		
144	12	463792	Verdura in natura, tipo QUIABO, espécie comum.	KG	250		
145	12	463791	Verdura in natura, tipo MAXIXE, espécie comum.	KG	250		
146	12	463808	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO, espécie comum.	KG	150		
147	12	463802	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO, espécie comum.	KG	150		
148	12	463764	Verdura in natura, tipo BERINGELA, espécie comum.	KG	250		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 13 - PÃES, LÁCTEOS, OVO , FRIOS – RU PICOS							

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO

ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
149	13	339482	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml)	Litro	1000		
150	13	233698	Pão francês (massa fina) 50 gramas	KG	5000		
151	13	301641	Pão francês (massa grossa) 50 gramas	KG	400		
152	13	300787	Ovo, tamanho grande, origem galinha.	Cartela com 30 und	1000		
153	13	317245	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne de Peru, FATIADO	KG	150		
154	13	315347	Queijo tipo mussarela FATIADO	KG	150		
155	13	419190	Queijo, ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 dias (fechado).	KG	800		
156	13	447720	Salsicha tipo hot dog, resfriada.	KG	1500		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 14 - SUCOS – RU PICOS							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
157	14	261323	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo. Solicitamos amostra.	Und com 05 litros	500		
158	14	252018	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju. Solicitamos amostra	Und com 05 litros	500		
159	14	279610	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola. Solicitamos amostra	Und com 05 litros	500		
160	14	252016	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba. Solicitamos amostra	Und com 05 litros	500		
161	14	328480	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá. Solicitamos amostra	Und com 05 litros	500		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 15 - ALIMENTOS SECOS (GRÃOS E OUTROS) – RU PICOS							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO

162	15	24412	Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. Solicitamos amostra.	PCT C/ 05KG	15000		
163	15	321817	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tip classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra.	KG	20000		
164	15	233587	Feijão tipo 1, tipo classe CARIOCA, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra.	KG	12000		
165	15	464552	Feijão tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra.	KG	4000		
166	15	464559	Feijão, tipo 1, tipo classe Branco, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra.	KG	2500		
167	15	464556	Feijão tipo 1, Sempre verde, empacotado. Solicitamos amostra.	KG	2500		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 16 - CARNES RESFRIADAS, SALGADAS E DEFUMADAS – RU BOM JESUS							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
168	16	332439	Carne bovina - Lagarto resfriado.	KG	5.000		
169	16	447497	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20gr.	KG	4.000		
170	16	301101	Carne bovina - Patinho, colchão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE.	KG	10.000		
171	16	447391	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	8.000		
172	16	447413	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 50 a 70 gramas.	KG	2.000		
173	16	451065	CARNE DE SOL bovina, salgada, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	2.000		
174	16	447702	Lingüiça, tipo Calabresa defumada, ingredientes carne suína.	KG	3.500		
175	16	350470	Bacon	KG	600		

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO

176	16	321244	Carne bovina dianteira, tipo Charque.	KG	900		
177	16	447742	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).	KG	1.500		
178	16	447745	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	KG	1.500		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 17 - CARNES CONGELADAS (SUINAS, OVINA, FRANGO, FÍGADO E PEIXES) – RU BOM JESUS							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
179	17	447651	Ovino – Carneiro / ovelha – sem capa de gordura (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	KG	1.800		
180	17	447528	Carne suína – BISTECA, apresentação serrada em porções de 200 a 300 gramas, congelada.–	KG	4.000		
181	17	447518	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g	KG	1.500		
182	17	447512	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g	KG	2.000		
183	17	238581	Fígado bovino congelado	KG	2.000		
184	17	358372	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g)	KG	25.000		
185	17	325662	Frango - Filé de Peito congelado	KG	12.000		
186	17	316376	Peixe, tipo PESCADA AMARELA, em posta, congelado, sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gramas.	KG	500		
187	17	448893	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	1.000		
188	17	448954	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	2.500		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 18 - FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU BOM JESUS							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO

189	18	464374	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g	Kg	3.500		
190	18	464379	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie Pacovan (peso mínimo unitário 100g)	Kg	15.000		
191	18	464393	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso mínimo = 140g)	Kg	19.500		
192	18	464398	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie verdadeiro.	Kg	250		
193	18	224393	Fruta in natura, tipo MAÇÃ, espécie nacional, aplicação alimentar (peso mínimo unitário 130g)	Kg	1.500		
194	18	464405	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum	kg	1.000		
195	18	382518	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar.	KG	2.000		
196	18	464415	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo.	Kg	100		
197	18	464418	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada.	Kg	30.000		
198	18	464422	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo= 1,5kg)	Kg	15.000		
199	18	464436	Fruta in natura, tipo TANGERINA	KG	150		
200	18	308682	UVA PASSA, escura sem semente.	Kg	500		
201	18	235781	Ameixa seca	kg	200		
202	18	463747	ABÓBORA peso mínimo 06 kg	Kg	4.000		
203	18	463753	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela / rosada.(peso mínimo unitário = 500g)	Kg	2.000		
204	18	463795	MACAXEIRA	Kg	1.200		
205	18	463832	Verdura in natura, tipo ALFACE, espécie AMERICANA (peso médio da unidade de 250 a 350g)	UND	3.000		
206	18	256113	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA.	UND	4.000		
207	18	226222	ACELGA.	Kg	4.000		

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO

208	18	463796	Legume in natura, tipo PEPINO, espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg)	Kg	5.000		
209	18	463829	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	1.800		
210	18	463839	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	6.000		
211	18	463938	ALHO tipo argentino	Kg	350		
212	18	463782	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g)	Kg	3.000		
213	18	97217	CHEIRO VERDE (parelha grande).	Par	2.000		
214	18	228762	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie verde. (peso mínimo= 80g)	Kg	1.200		
215	18	463923	Legume in natura, tipo PIMENTA, espécie verde americana (pimenta de cheiro).	kg	200		
216	18	463930	Verdura in natura, tipo SALSA, espécie comum.	Molho	1.000		
217	18	228756	Legume in natura, tipo TOMATE, espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g)	Kg	7.000		
218	18	233255	Legume in natura, tipo BATATA INGLESIA lavada, espécie lisa.(peso mínimo = 150g)	Kg	3.000		
219	18	226261	Legume in natura, tipo BETERRABA, espécie comum (peso mínimo 250g).	Kg	2.000		
220	18	226263	Legume in natura, tipo CENOURA, espécie comum.(peso mínimo = 120g)	Kg	6.000		
221	18	463778	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	Kg	1.000		
222	18	463814	Legume in natura, tipo VAGEM, espécie manteiga.	Kg	1.000		
223	18	226242	Verdura in natura, tipo HORTELÃ, espécie comum.	MOLHO	300		
224	18	463906	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO, espécie comum.	MOLHO	300		
225	18	463751	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA, espécie comum.	KG	200		
226	18	463792	Verdura in natura, tipo QUIABO, espécie comum.	KG	200		

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO

227	18	463791	Verdura in natura, tipo MAXIXE, espécie comum.	KG	200		
228	18	463808	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO, espécie comum.	KG	120		
229	18	463802	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO, espécie comum.	KG	120		
230	18	463764	Verdura in natura, tipo BERINGELA, espécie comum.	KG	250		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 19 - PÃES, LÁCTEOS, OVO , FRIOS – RU BOM JESUS							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
231	19	339482	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml)	Litro	1.000		
232	19	233698	Pão francês (massa fina) 50 gramas	KG	5.000		
233	19	301641	Pão francês (massa grossa) 50 gramas	KG	400		
234	19	300787	Ovo, tamanho grande, origem galinha.	Cartela com 30 und	1.000		
235	19	317245	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne de Peru,FATIADO	KG	150		
236	19	315347	Queijo tipo mussarela FATIADO	KG	150		
237	19	419190	Queijo, ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 dias (fechado).	KG	650		
238	19	447720	Salsicha tipo hot dog, resfriada.	KG	1.500		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 20 - SUCOS – RU BOM JESUS							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
239	20	261323	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo. Solicitamos amostra.	Und com 05 litros	400		
240	20	252018	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju. Solicitamos amostra	Und com 05 litros	400		
241	20	279610	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola. Solicitamos amostra	Und com 05 litros	400		
242	20	252016	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba. Solicitamos amostra	Und com 05 litros	400		

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO

243	20	328480	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá. Solicitamos amostra	Und com 05 litros	400		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 21 - ALIMENTOS SECOS (GRÃOS E OUTROS) – RU BOM JESUS							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
244	21	24412	Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. Solicitamos amostra	PCT C/ 05KG	12.000		
245	21	321817	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tip classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra	KG	15.000		
246	21	233587	Feijão tipo 1, tipo classe CARIOCA, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	10.000		
247	21	464552	Feijão tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	3.000		
248	21	464559	Feijão, tipo 1, tipo classe Branco, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	2.000		
249	21	464556	Feijão tipo 1, Sempre verde, empacotado. Solicitamos amostra	KG	2.000		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 22 - CARNES RESFRIADAS, SALGADAS E DEFUMADAS– RU FLORIANO							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
250	22	332439	Carne bovina - Lagarto resfriado	KG	5.000		
251	22	447497	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20gr.	KG	4.000		
252	22	301101	Carne bovina - Patinho, colchão mole ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE	KG	10.000		
253	22	447391	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	8.000		

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO

254	22	447413	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 50 a 70 gramas	KG	2.000		
255	22	451065	CARNE DE SOL bovina, salgada, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	KG	2.000		
256	22	447702	Lingüiça, tipo Calabresa defumada, ingredientes carne suína.	KG	3.500		
257	22	350470	Bacon	KG	600		
258	22	321244	Carne bovina dianteira, tipo Charque.	KG	900		
259	22	447742	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).	KG	1.500		
260	22	447745	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	KG	1.500		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 23 -CARNES CONGELADAS (SUINAS, OVINA, FRANGO, FÍGADO E PEIXES) – RU FLORIANO							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
261	23	447651	Ovino – Carneiro / ovelha – sem capa de gordura (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	KG	1.800		
262	23	447528	Carne suína – BISTECA, apresentação serrada em porções de 200 a 300 gramas, congelada.–	KG	4.000		
263	23	447518	Carne suína sem toucinho – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g	KG	1.500		
264	23	447512	Carne suína sem toucinho – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g	KG	2.000		
265	23	238581	Fígado bovino congelado	KG	2.000		
266	23	358372	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g)	KG	25.000		
267	23	325662	Frango - Filé de Peito congelado	KG	12.000		
268	23	316376	Peixe, tipo PESCADA AMARELA, em posta, congelado, sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gramas.	KG	500		

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO

269	23	448893	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	1.000		
270	23	448954	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	KG	2.500		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 24 - FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – RU FLORIANO							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
271	24	464374	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g	Kg	3.500		
272	24	464379	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie Pacovan.	Kg	15.000		
273	24	464393	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso mínimo = 200g)	Kg	19.500		
274	24	464398	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie verdadeiro.	Kg	250		
275	24	224393	Fruta in natura, tipo MAÇÃ, espécie nacional, aplicação alimentar.	Kg	1.500		
276	24	464405	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum	kg	1.000		
277	24	382518	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar.	KG	2.000		
278	24	464415	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo.	Kg	100		
279	24	464418	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada.	Kg	30.000		
280	24	464422	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo= 1,5kg)	Kg	15.000		
281	24	464436	Fruta in natura, tipo TANGERINA	KG	150		
282	24	308682	UVA PASSA, escura sem semente.	Kg	500		
283	24	235781	Ameixa seca	kg	200		
284	24	463747	ABÓBORA peso mínimo 06 kg	Kg	4.000		
285	24	463753	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela / rosada.(peso mínimo unitário = 500g)	Kg	2.000		
286	24	463795	MACAXEIRA	Kg	1.200		

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO

287	24	463832	Verdura in natura, tipo ALFACE, espécie AMERICANA (peso médio da unidade de 250 a 350g)	UND	3.000		
288	24	256113	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA.	UND	4.000		
289	24	226222	ACELGA.	Kg	4.000		
290	24	463796	Legume in natura, tipo PEPINO, espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg)	Kg	5.000		
291	24	463829	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	1.800		
292	24	463839	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	6.000		
293	24	463938	ALHO tipo argentino	Kg	350		
294	24	463782	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g)	Kg	3.000		
295	24	97217	CHEIRO VERDE (parelha grande).	Par	2.000		
296	24	228762	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie verde. (peso mínimo= 80g)	Kg	1.200		
297	24	463923	Legume in natura, tipo PIMENTA, espécie verde americana (pimenta de cheiro).	kg	200		
298	24	463930	Verdura in natura, tipo SALSA, espécie comum.	Molho	1.000		
299	24	228756	Legume in natura, tipo TOMATE, espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g)	Kg	7.000		
300	24	233255	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa.(peso mínimo = 150g)	Kg	3.000		
301	24	226261	Legume in natura, tipo BETERRABA, espécie comum (peso mínimo 250g).	Kg	2.000		
302	24	226263	Legume in natura, tipo CENOURA, espécie comum.(peso mínimo = 120g)	Kg	6.000		
303	24	463778	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	Kg	1.000		
304	24	463814	Legume in natura, tipo VAGEM, espécie manteiga.	Kg	1.000		

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO

305	24	226242	Verdura in natura, tipo HORTELÃ, espécie comum.	MOLHO	300		
306	24	463906	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO, espécie comum.	MOLHO	300		
307	24	463751	Verdura in natura, tipo ABOBRINHA, espécie comum.	KG	200		
308	24	463792	Verdura in natura, tipo QUIABO, espécie comum.	KG	200		
309	24	463791	Verdura in natura, tipo MAXIXE, espécie comum.	KG	200		
310	24	463808	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO VERMELHO, espécie comum.	KG	200		
311	24	463802	Verdura in natura, tipo PIMENTÃO AMARELO, espécie comum.	KG	200		
312	24	463764	Verdura in natura, tipo BERINGELA, espécie comum.	KG	200		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 25 - PÃES, LÁCTEOS, OVO , FRIOS – RU FLORIANO							
ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
313	25	339482	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml)	Litro	1.000		
314	25	233698	Pão francês (massa fina) 50 gramas	KG	5.000		
315	25	301641	Pão francês (massa grossa) 50 gramas	KG	400		
316	25	300787	Ovo, tamanho grande, origem galinha.	Cartela com 30 und	1.000		
317	25	317245	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne de Peru, FATIADO	KG	150		
318	25	315347	Queijo tipo mussarela FATIADO	KG	150		
319	25	419190	Queijo, ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 (fechado).	KG	650		
320	25	447720	Salsicha tipo hot dog, resfriada.	KG	1.500		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 26 - SUCOS – RU FLORIANO							
ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
321	26	261323	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo. Solicitamos amostra.	Und com 05 litros	400		

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO

322	26	252018	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju. Solicitamos amostra	Und com 05 litros	400		
323	26	279610	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola. Solicitamos amostra	Und com 05 litros	400		
324	26	252016	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba. Solicitamos amostra	Und com 05 litros	400		
325	26	328480	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá. Solicitamos amostra	Und com 05 litros	400		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 27 - COTAPRINCIPAL - ALIMENTOS SECOS (GRÃOS E OUTROS) – RU FLORIANO							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
326	27	24412	Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. Solicitamos amostra	PCT C/ 05KG	12.000		
327	27	321817	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tip classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra	KG	15.000		
328	27	233587	Feijão tipo 1, tipo classe CARIOCA, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	10.000		
329	27	464552	Feijão tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	3.000		
330	27	464559	Feijão, tipo 1, tipo classe Branco, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	KG	2.000		
331	27	464556	Feijão tipo 1, Sempre verde, empacotado. Solicitamos amostra	KG	2.000		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 28 - LANCHES ALUNOS COLÉGIO TÉCNICO – BOM JESUS							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
332	28	304421	Bebida láctea UHT com chocolate, embalagem Tetra pak, 200ml (Solicitamos amostra)	UND	8.000		
333	28	305348	Suco de fruta, sabores variados, embalagem Tetra pak, 200ml (Solicitamos amostra)	UND	8.000		

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO

334	28	316056	BISCOITO de leite (doce) ou tipo MARIA , embalagem com 400gr (Solicitamos amostra)	UND	800		
335	28	316062	Biscoito doce, amanteigado sabor LEITE / CHOCOLATE / COCO, tipo rosquinha, embalagem com 400 gr (Solicitamos amostra)	UND	800		
336	28	390172	Biscoito salgado tradicional, tipo club social, (trigo e/ou aveia e/ou centeio e/ou arroz), embalagem com 150 a 180g (Solicitamos amostra)	UND	1.500		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 29 - LANCHES ALUNOS COLÉGIO TÉCNICO – FLORIANO							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
337	29	304421	Bebida láctea UHT com chocolate, embalagem Tetra pak, 200ml (Solicitamos amostra)	UND	8.000		
338	29	305348	Suco de fruta, sabores variados, embalagem Tetra pak, 200ml (Solicitamos amostra)	UND	8.000		
339	29	316056	BISCOITO de leite (doce) ou tipo MARIA , embalagem com 400gr (Solicitamos amostra)	UND	800		
340	29	316062	Biscoito doce, amanteigado sabor LEITE / CHOCOLATE / COCO, tipo rosquinha, embalagem com 400 gr (Solicitamos amostra)	UND	800		
341	29	390172	Biscoito salgado tradicional, tipo club social, (trigo e/ou aveia e/ou centeio e/ou arroz), embalagem com 150 a 180g (Solicitamos amostra)	UND	1.500		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
GRUPO 30 - LANCHES ALUNOS COLÉGIO TÉCNICO – TERESINA							
ITEM	GRU PO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÁXIMO
342	30	304421	Bebida láctea UHT com chocolate, embalagem Tetra pak, 200ml (Solicitamos amostra)	UND	10.000		
343	30	305348	Suco de fruta, sabores variados, embalagem Tetra pak, 200ml (Solicitamos amostra)	UND	10.000		
344	30	316056	BISCOITO de leite (doce) ou tipo MARIA , embalagem com 400gr (Solicitamos amostra)	UND	1.000		
345	30	316062	Biscoito doce, amanteigado sabor LEITE / CHOCOLATE / COCO, tipo rosquinha, embalagem com 400 gr (Solicitamos amostra)	UND	1.000		

346	30	390172	Biscoito salgado tradicional, tipo club social, (trigo e/ou aveia e/ou centeio e/ou arroz), embalagem com 150 a 180g (Solicitamos amostra)	UND	2.000		
R\$ TOTAL DO GRUPO							
TOTAL GERAL							

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. *O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato ou instrumento equivalente, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.*

OU

1.5. *O prazo de vigência da contratação é de (máximo de 5 anos) contados do(a), prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.*

1.5.1. *O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que [...], sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando [...] OU o Estudo Técnico Preliminar OU os termos da Nota Técnica .../....*

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.1.1 Em síntese, o presente material compreende o planejamento das necessidades de aquisição de gêneros alimentícios discriminados na tabela de itens, 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. As demandas de refeições diárias nos quatro campi da UFPI se dá conforme abaixo:

2.1.1.1. Campus Ministro Petrônio Portela, em Teresina/Pi – até 6.000 refeições/dia;

2.1.1.2. Campus Senador Helvídio Nunes de Barros, em Picos/Pi – até 2.300 refeições/dia;

2.1.1.3. Campus Profa. Cinobelina Elvas, em Bom Jesus/Pi – até 1.500 refeições/dia;

2.1.1.4. Campus Amílcar Ferreira Sobral, em Floriano/Pi – até 1.200 refeições/dia.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 06517387000134-0-000001/2024;
- II) Data de publicação no PNCP: 11/10/2023;
- III) Id do item no PCA: 53; 54, 56, 57, 59;
- IV) Classe/Grupo: 8905, 8910, 8915, 8920, 8950;
- V) Identificador da Futura Contratação: 154048-90019/2023.

OU

2.3. ~~O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [ANO], conforme consta das informações básicas desse termo de referência.~~

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. ~~Os gêneros 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 conformidade com as Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) quando pertinente, e com as normas dos órgãos da vigilância sanitária estadual, distrital e municipal). As especificações dos materiais a serem adquiridos, devem contemplar além das características da matéria-prima usada na confecção dos produtos, critérios para armazenagem e reciclagem;~~

4.1.2. ~~Em virtude da natureza dos itens que se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica impactos ambientais dignos de nota, sendo necessário somente que o licitante atenda aos critérios e políticas de sustentabilidade ambiental, SLTI/MPOG 01/2010, no que couber:~~

~~4.1.2.1. 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;~~

~~4.1.2.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;~~

~~4.1.2.3. 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;~~

~~4.1.2.4. 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 difenilpolibromados (PBDEs);~~

4.1.2.5. O licitante deverá observar a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos da vigilância sanitária estadual, distrital e municipal e demais instrumentos aplicáveis.

Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

4.2. ~~Na presente contratação será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s), de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares: (...)~~

~~Da vedação de contratação de marca ou produto~~

4.3. ~~Diante das conclusões extraídas do processo n. _____, a Administração não aceitará o fornecimento dos seguintes produtos/marcas:~~

4.3.1. ~~---~~

4.3.2. ~~---~~

4.3.3. ~~---~~

Da exigência de amostra

4.4. *Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.*

4.5. *Serão exigidas amostras dos seguintes itens:*

4.5.1. **Suco natural** (itens 75 a 79, 157 a 161, 239 a 243, 221 a 225);

4.5.2. **Alimentos Secos** (itens 80 a 85, 162 a 167, 244 a 249, 326 a 331);

4.5.3. **Lanche** (itens 332 a 336, 337 a 342, 342 a 346).

4.5.4. *No caso de dúvida quanto a compatibilidade do produto ofertado com as especificações demandadas, sobretudo quanto ao padrão de qualidade e composição dos mesmos, poderá ser exigido amostra para qualquer dos itens da tabela de itens.*

4.6. *As amostras poderão ser entregues no endereço indicado pelo pregoeiro, no prazo limite de **5 (cinco) dias úteis contados da solicitação**, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.*

4.7. *É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.*

4.8. *No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.*

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

4.9.1. *Para todas as amostras: as características, conforme determinado na tabela de itens no Termo de Referência;*

4.9.2. *A amostra deverá estar devidamente identificada com o número do termo de Registro de preço, o número do item e do respectivo grupo, o CNPJ e o nome, ou a razão social, da licitante; .*

4.9.3. *A amostra deverá, ainda, conter na embalagem as informações quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, marca, número*

de referência, código do produto e tabela com informação nutricional e registro nos Ministérios da Saúde e/ou da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para gêneros alimentícios;

4.9.4. A amostra será avaliada por nutricionista da Divisão de Produção do Restaurante Universitário da UFPI onde será verificado a compatibilidade do produto ofertado com as especificações demandadas, sobretudo quanto ao padrão de qualidade e composição dos mesmos. Para os alimentos será realizado ainda, teste de qualidade sensorial ou ainda quando pertinente mediante da avaliação das seguintes características: tempo de cocção, rendimento, sabor, cor, odor, crocância, bem como apresentação antes e após o preparo.

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

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

4.9.6. 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.**

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

4.9.8. Os itens sucos serão submetidos a teste de qualidade, onde serão avaliados os seguintes atributos: embalagem e rótulo, aparência/cor, aroma, sabor, viscosidade, presença de partículas sólidas, diluição e rendimento

4.9.9. Espera-se uma diluição mínima de 1:3 e um rendimento mínimo de 20l.

4.9.10. Caso o suco, após diluição não apresente o rendimento esperado, sabor e aroma fracos, sabor doce residual ou ainda partículas sólidas suspensas será reprovado.

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

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

4.11. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada 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 neste Termo de Referência.

4.12. 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.

4.13. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 5 (cinco) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

4.14. Os interessados 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.

Da exigência de carta de solidariedade

4.15. ~~Em caso de fornecedor revendedor ou distribuidor, será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.~~

Subcontratação

4.16. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

OU

4.17. É admitida a subcontratação parcial do objeto, nas seguintes condições:

4.17.1. ~~É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal do objeto da contratação, a qual consiste em: (...)~~

4.17.2. ~~A subcontratação fica limitada a ... [parcela permitida/percentual]~~

4.18. ~~O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à subcontratação, caso admitida.~~

Garantia da contratação

4.19. ~~Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.~~

OU

4.20. ~~Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.~~

4.21. ~~Em caso opção pelo seguro garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.~~

4.22. ~~A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.~~

4.23. ~~O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.~~

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. ~~O prazo de entrega dos bens é de 05 (cinco) dias, contados da solicitação, em remessa parcelada, de acordo com a necessidade de consumo.~~

5.2. ~~As parcelas serão entregues nos seguintes prazos e condições:~~

5.2.1. ~~Os alimentos dos grupos 01 a 09 e 30, serão entregues, nos Restaurantes Universitários do Campus Ministro Petrônio Portela, em Teresina/Pi, conforme solicitação prévia, encaminhada pela Administração dos RUs do citado campus;~~

5.2.2. ~~Os alimentos dos grupos 10 a 15, 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;~~

5.2.3. 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;

5.2.4. 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 Floriano – Piauí, conforme solicitação prévia, encaminhada pela Administração do RU do citado campus;

5.2.5. A entrega dos alimentos (**CARNES DIVERSAS**) dos grupos 01 a 05, 10 e 11, 16 e 17, 22 e 23, deverão ser efetuadas conforme a seguir:

5.2.5.1. No campus sede, em Teresina, as carnes diversas (grupos 01 a 05) serão entregues diariamente, nos dias úteis, até as 09 horas da manhã, conforme cronograma encaminhado previamente, na semana anterior, ou com 5 (cinco) dias de antecedência, pela administração do RU do citado campus;

5.2.5.2. Nos campi fora de sede, as carnes diversas (grupos 10 a 11, 16 a 17, 22 a 23) 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 5 (cinco) dias de antecedência, pela administração do RU de cada campus.

5.2.6. A entrega dos alimentos (**Frutas, Legumes e Verduras - FLV**) dos grupos 06, 12, 18 e 24, deverão ser feitas conforme a seguir:

5.2.6.1. No campus sede, em Teresina, as frutas, legumes e verduras (grupo 06) serão entregues diariamente, nos dias úteis, até as 07 horas da manhã, conforme cronograma encaminhado na semana anterior, ou com 5 (cinco) dias de antecedência, pela administração do RU do citado campus;

5.2.6.2. Nos campi fora de sede, as frutas, legumes e verduras (grupos 12, 18, e 24) 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 5 (cinco) dias de antecedência, pela administração do RU de cada campus.

5.2.7. A entrega dos alimentos (**OVOS, QUEIJOS, PRESUNTO E SALSICHA**) do grupo 07 (itens 70 a 74), para o RU do campus sede, e do grupo 13 (itens 152 a 156), grupo 19 (itens 234 a 238) e grupo 25 (itens 316 a 320), para os RUs dos campi fora de sede, deverão ser feitas semanalmente, em dias úteis, até as 09 horas da manhã, conforme cronograma encaminhado previamente, na semana anterior, ou com 5 (cinco) dias de antecedência, pela administração dos RU dos citados campus.

5.2.8. Os gêneros (**SUCO CONCENTRADO DE FRUTA**) do grupo 08 para o campus sede, serão entregues diariamente, até 50 unidades por dia, e dos grupos 14, 20, e 26 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 ou com 5 (cinco) dias de antecedência, pela administração dos RU dos citados campus.

5.2.9. O prazo para entrega dos alimentos dos grupos 09, 15, 21 e 27, 28 a 30, será de 5 (cinco) dias, após a solicitação.

5.2.10. Os alimentos dos grupos 09 e 30, para o RU do campus sede, serão solicitados semanalmente.

5.2.11. Os alimentos dos grupos 15, 21, 27, 28, 29, para os RUs dos campi fora de sede, serão solicitados quinzenalmente ou mensalmente, conforme cronograma encaminhado previamente pela administração do RU de cada campus.

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

5.2.13. Os bens serão recebidos e inspecionados quanto à qualidade e quantidade, no ato do recebimento e as mercadorias serão devolvidas pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato sempre que elas não conferirem com as especificações constantes neste Termo de Referência, na proposta e no empenho ou, no caso de carnes e hortifrutigranjeiros e outros perecíveis, não estiverem de acordo com a especificidade de cada gênero;

5.2.14. Os materiais serão aceitos provisoriamente para verificação da quantidade e qualidade do material entregue, pelo setor para efeito de posterior verificação da correta conformidade do material com as especificações constantes no Termo de Referência e definitivamente, para verificação de qualidade dos materiais e consequente aceitação pelo setor requisitante;

5.2.15. 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:

5.2.15.1. 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;

5.2.15.2. A resenar compartimento de carga limpo, sem odores ou pontas (pregos, lascas, etc.) que possam comprometer as embalagens ;

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

5.2.15.4. 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;

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

5.2.15.6. 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;

5.2.15.17. 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.

5.2.16. **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).

5.2.17. 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.

5.2.17.1. 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;

5.2.17.2. 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.

5.2.18. 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.

5.2.19. 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.

5.2.20. 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).

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

5.3. As parcelas serão entregues em campus da UFPI com as seguintes periodicidades:

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 farinha	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-Florianópolis
12	FLV	Semanalmente – às 3ª feiras pela	CSHNB-Picos

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO

18 24		manhã	CPCE -Bom Jesus CAFS-Floriano
13 19 25	iogurte e pães	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 20 26	suco de fruta	semanalmente – às 3ª feiras pela manhã	CSHNB-Picos CPCE -Bom Jesus CAFS-Floriano
15 21 27	arroz, feijões e farinha	quinzenalmente ou mensalmente	CSHNB-Picos CPCE -Bom Jesus CAFS-Floriano
28 29	lanches	quinzenalmente ou mensalmente	CPCE -Bom Jesus CAFS-Floriano

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

5.5. Os bens deverão ser entregues no dentro das dependências de armazenamento dos Restaurantes Universitários de cada campus da UFPI 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, Floriano/PI CEP: 64.800 – 000	Telefone: (89) 3522 - 0122 E-mail: praec.rufioriano@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

5.6. *No caso de produtos perecíveis, grãos secos e sacarias (grupos 09, 15, 21, 27) e lanches (grupos 28,29 e 30) 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.*

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.7. ~~O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)~~

~~OU~~

5.8. ~~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.~~

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

~~OU~~

5.10. ~~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.~~

5.11. ~~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.~~

5.12. ~~A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.~~

5.13. ~~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.~~

5.14. ~~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.~~

5.15. ~~Uma vez notificado, o Contratado 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 pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.~~

5.16. ~~O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.~~

5.17. ~~Na hipótese do subitem acima, o Contratado 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.~~

5.18. ~~Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, 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 do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.~~

5.19. ~~O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.~~

5.20. ~~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.~~

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de

apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

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

6.9. *Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:*

6.9.1. *Em consonância com a RDC Nº 216/2004 - ANVISA, quaisquer produtos que estejam parcialmente ou totalmente fora dos padrões de qualidade descritos neste documento serão devolvidos. A devolução dos produtos poderá ocorrer na etapa da recepção ou, posteriormente, nos casos em que a inadequação for detectada na etapa de pré-preparo dos alimentos;*

6.9.2. *As ocorrências nas entregas dos produtos serão notificadas ao fornecedor. A licitante é responsável pela reposição dos produtos devolvidos (troca por outro lote do produto), em quantidade igual a não aproveitada/indicada ao consumo humano, exceto quando o setor de nutrição dispensar a reposição;*

6.9.3. *Os critérios para devolução dos produtos e notificação dos fornecedores serão:*

6.9.3.1. *Notificação com devolução imediata (durante a recepção): Embalagem primária sem integridade; Rotulagem inadequada; Horário da entrega fora dos padrões determinados, sem aviso prévio; Embalagem secundária suja ou com vestígios de líquidos exsudativos; Veículo transportador em condições insalubres; Vida útil na recepção superior a estabelecida no Edital; Tamanho das unidades em desacordo com a descrição do Edital;*

6.9.3.2. *No que se refere à vida útil do produto e ao tamanho das unidades (peso médio), o fornecedor deve apresentar a justificativa para tal inadequação, devendo esta, ser ajustada para as entregas posteriores. No caso de não haver a adequação, os produtos serão devolvidos;*

6.9.3.3. *Notificação com devolução posterior (na etapa de pré-preparo): Identificação de materiais macroscópicos estranhos e indesejados; Resultados dos testes físico-químicos indicativos de deterioração; Resultados dos testes sensoriais indicativos de deterioração; Resultados dos testes microbiológicos em não conformidade com os padrões;*

6.9.3.4. *Notificação sem devolução do produto: Inadequações no veículo transportador que não comprometem a sanidade dos produtos; Horário da entrega fora dos padrões determinados, conforme parecer do serviço de nutrição; Inadequações na embalagem que não comprometam a sanidade dos produtos e que permitam a utilização do mesmo pelo serviço; Funcionário entregador indevidamente uniformizado (uniforme incompleto ou sujo).*

Gestor do Contrato

6.10. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

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

6.12. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da

liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

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

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

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

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

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 3 (três) dias úteis.

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

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

7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração

durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º [da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 7.10.1. o prazo de validade;
- 7.10.2. a data da emissão;
- 7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.10.5. o valor a pagar; e
- 7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado 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. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.14. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

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

Prazo de pagamento

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice *IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo)* de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

Antecipação de pagamento

~~7.24. A presente contratação permite a antecipação de pagamento (parcial/total), conforme as regras previstas no presente tópico.~~

~~7.25. O contratado emitirá recibo/nota fiscal/fatura/documento idôneo/... correspondente ao valor da antecipação de pagamento de R\$ (valor por extenso), tão logo ... (incluir condicionante — ex: seja assinado o termo de contrato, ou seja, prestada a garantia etc.), para que o contratante efetue o pagamento antecipado.~~

~~7.26. Para as etapas seguintes do contrato, a antecipação do pagamento ocorrerá da seguinte forma:~~

~~7.26.1. R\$..... (valor em extenso) quando do início da segunda etapa.~~

~~7.26.2. (...)~~

~~7.27. Fica o contratado obrigado a devolver, com correção monetária, a integralidade do valor antecipado na hipótese de inexecução do objeto.~~

~~7.27.1. No caso de inexecução parcial, deverá haver a devolução do valor relativo à parcela não executada do contrato.~~

~~7.27.2. —O valor relativo à parcela antecipada e não executada do contrato será atualizado monetariamente pela variação acumulada do (especificar o índice de correção monetária a ser adotado), ou outro índice que venha a substituí-lo, desde a data do pagamento da antecipação até a data da devolução.~~

- 7.28. ~~A liquidação ocorrerá de acordo com as regras do tópico respectivo deste instrumento.~~
- 7.29. ~~O pagamento antecipado será efetuado no prazo máximo de até (....) dias, contados do recebimento do (recibo OU nota fiscal OU fatura OU documento idôneo).~~
- 7.30. ~~A antecipação de pagamento dispensa o ateste ou recebimento prévios do objeto, os quais deverão ocorrer após a regular execução da parcela contratual a que se refere o valor antecipado.~~
- 7.31. ~~O pagamento de que trata este item está condicionado à tomada das seguintes providências pelo contratado:~~
- 7.31.1. ~~comprovação da execução da etapa imediatamente anterior do objeto pelo contratado, para a antecipação do valor remanescente;~~
- 7.31.2. ~~prestação da garantia adicional nas modalidades de que trata o art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de ...%.~~
- 7.32. ~~O pagamento do valor a ser antecipado ocorrerá respeitando eventuais retenções tributárias incidentes.~~

Cessão de crédito

7.33. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na [Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.

- 7.33.1. ~~As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020 dependerão de prévia aprovação do contratante.~~

7.34. A eficácia da cessão de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.35. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme [o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#), nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

7.36. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será **parcelado, conforme solicitação, prazos de entrega e cronograma estabelecidos nos itens 5.1 a 5.6..**

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

8.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

8.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

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

8.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.11. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

8.12. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).

8.13. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).

8.14. ~~Ato de autorização para o exercício da atividade de (especificar a atividade contratada sujeita à autorização), expedido por (especificar o órgão competente) nos termos do art. da (Lei/Decreto) n°~~

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

8.24. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;

8.25. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

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

8.26.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.26.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.26.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

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

8.27. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação **patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação ou valor total estimado da parcela pertinente.**

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

8.29. ~~O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.~~

Qualificação Técnica

8.30. ~~Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional(escrever por extenso, se o caso), em plena validade;~~

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

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

~~8.31.1.1. Os atestados deverão referir-se ao fornecimento de materiais no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;~~

~~8.31.1.2. Os atestados deverão apresentar a indicação de CNPJ do licitante;~~

~~8.31.1.3. Os atestados deverão apresentar objeto compatível ao da presente licitação~~

8.31.2. ~~Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.~~

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

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

8.31.5. ~~Prova de atendimento aos requisitos de Qualificação Técnica, previstos na lei nº 14.133, de 2021 (artigo 67, inciso IV):~~

~~8.31.5.1. Cópia do Alvará da Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Federal.~~

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

8.32.1. 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](#);

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

8.32.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

8.32.4. O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

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

8.32.6. 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;

8.32.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. *O custo estimado total da contratação é de R\$ 18.022.151,70. (dezoito milhões, vinte e dois mil, cento e cinquenta e um reais e setenta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela do item 1.1*

OU

9.2. *O valor de referência para aplicação do maior desconto corresponde a R\$.....*

OU

9.3. *O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.*

9.4. *A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.*

9.5. *Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):*

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

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

9.5.3. *serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou*

9.5.4. *poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.*

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/Unidade: UGR- 154356;
- II) Fonte de Recursos: 1000;
- III) Programa de Trabalho: 230959 - PNAES;
- IV) Elemento de Despesa: 33.90.30;
- V) Plano Interno: V4002N2300N;

10.3. ~~*A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.*~~

Teresina, 25 de julho de 2024.

Sueli Maria Teixeira Lima
Coordenadora de Nutrição e Dietética – CND/PRAEC
Equipe de Planejamento

Daila Leite Chaves Bezerra
Nutricionista Chefe de Divisão – CND/PRAEC
Equipe de Planejamento
PORTARIA Nº 20 / 2024 - PRAD