|  |  |
| --- | --- |
| **IF SERTÃO-PE** | |
| **PREGÃO ELETRÔNICO SRP N°** **01/2019** | |
| **PREGÃO ELETRÔNICO PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 01/2019 HABILITAÇÃO SIMPLIFICADA E PARTICIPAÇÃO HÍBRIDA – ALGUNS GRUPOS EXCLUSIVOS PARA MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E COOPERATIVAS ENQUADRADAS NO ART. 34 DA LEI Nº 11.488/2007.** | |
| **OBJETO** | **Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender os campi e Reitoria do IF Sertão PE** |
| PREGÃO ELETRÔNICO PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO  **SESSÃO PÚBLICA** | |
| **DATA: XX/XX/2018** | **HORÁRIO: XX h (horário de Brasília)** |
| **UASG GERENCIADORA:** | **Reitoria - UASG - 158149** |
| **UASGs PARTICIPANTES:** | Campus Petrolina – UASG - 158499 |
| Campus Petrolina Zona Rural – UASG - 158278 |
| Campus Floresta – UASG – 158500 |
| Campus Salgueiro – UASG – 158568 |
| Campus Ouricuri – UASG – 158570 |
| Campus Serra Talhada – UASG - 158741 |
| Campus Santa Maria da Boa Vista – UASG -158740 |
| **Pregoeiro:**  Luciano Marcos Rangel L’hotellier  **Portaria nº 189 de 03/04/2018**  **Equipe de Apoio:**  Franco Pereira dos Santos  Franklin Torres Brandão  Gerson de Alencar Lima  Silvanio Antonio de Carvalho  **Portaria nº 190 de 03 de abril de 2018** | **Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Sertão Pernambucano – Reitoria**  **Endereço:** Rua Aristarco Lopes, 240, Centro, Petrolina-PE, CEP: 56.302-100. Tel.: (87) 2101-2350  **E-mail:** [licitacoes@ifsertao-pe.edu.br](mailto:licitacoes@ifsertao-pe.edu.br) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **EDITAL** | | | |
| **Pregão Eletrônico nº 01/2019** | | **Data de abertura: xx/x/xxxx às xxh**  no sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br/) | |
| **Processo nº 23600.000001.2019-17** | **SRP?**  ( x ) Sim ( ) Não | **Exclusiva ME/EPP?**  ( ) Sim ( x ) Não | **Reserva de quota ME/EPP?**  ( ) Sim ( x ) Não |
| **Objeto:** Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender aos Campi e Reitoria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – IF SERTÃO-PE. | | **Decreto 7.174?**  ( ) Sim ( x ) Não | **Margem de preferência?**  ( ) Sim ( x ) Não |
| **Valor total máximo R$ 4.729.062,69** | | **Vistoria?**  ( ) Obrigatória  ( ) Facultativa  ( x ) Não se aplica | **Amostra/Demonstração?**  ( ) Sim ( x ) Não |
| **Prazo para envio da proposta/documentação:**  Até 2 (duas) horas após a convocação realizada pelo Pregoeiro. | |
| **Pedidos de esclarecimentos**  Até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública para o endereço **licitacoes@ifsertao-pe.edu.br** | | **Impugnações:** Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública para o endereço: **licitacoes@ifsertao-pe.edu.br** | |
| **Documentação de habilitação** | | | |
| **Requisitos básicos e específicos:**  SICAF ou documentos equivalentes  Certidão CNJ  Certidão Portal Transparência  Certidão CNDT | | **Requisitos específicos**   * **Atestado de capacidade técnica** | |
|  | | | |
| Adjudicação: **Grupo/Global** | | | |
| Acompanhe as sessões públicas dos Pregões do IF Sertão-PE pelo endereço [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br/), selecionando as opções **Consultas > Pregões > Em andamento > Cód. UASG “158149”**. O edital e outros anexos estão disponíveis para download no Comprasnet e também no endereço www.ifsertao-pe.edu.br, opção **Licitações > Pregão Eletrônico**. | | | |

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 01/2019**

(Processo Administrativo nº **23600.000001.2019-17**)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o(a) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano/Reitoria por meio da Diretoria de Licitações -DLIC Rua Aristarco Lopes, 240, Centro, Petrolina-PE**, CEP: 56302-100**, realizará licitação para REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **do tipo menor preço,** nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa IN SEGES/MP nº 03, de 26 de abril de 2018, da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto n° 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

**Data da sessão:** XX/XX/2019

**Horário:** XX**00min (Horário de Brasília)**

**Local:** Portal de Compras do Governo Federal – [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/)

1. **DO OBJETO**
   1. O objeto da presente licitação é o registro de preços de Aquisição de Gêneros Alimentícios, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
   2. A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem.
2. **DO ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃOS PARTICIPANTES**
   1. O órgão gerenciador será o IF Sertão PE/ Reitoria.
   2. **São participantes os seguintes órgãos:**
      1. IF Sertão PE/Petrolina
      2. IF Sertão PE/Campus Petrolina Zona Rural
      3. IF Sertão PE/Campus Floresta
      4. IF Sertão PE/Campus Ouricuri
      5. IF Sertão PE/Campus Salgueiro
      6. IF Sertão PE/Campus Serra Talhada
      7. IF Sertão PE/Campus Santa Maria da Boa Vista
3. **DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**3.1**. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

**3.2.** Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

**3.3.** As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a CINQUENTA POR CENTO dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

**3.4.** As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao DOBRO do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

**3.5.** Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

**3.6.** Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

3.6.1 Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

1. **DO CREDENCIAMENTO**
   1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
   2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado.
   3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
   4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
   5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.
2. **DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO**
   1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no §5º, artigo 6º da IN SEGES/MP nº 03/2018.

5.1.2 para participar do pregão eletrônico, o credenciamento da empresa deverá estar regular e os fornecedores/prestadores de serviço deverão utilizar o certificado digital para acesso ao sistema do SICAF.

* 1. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.
     1. **Em relação aos grupos 01, 07, 08, 10, 12, 18, 20, 22, 23, 24, 25, 27, 28, 29, 31, 34, 36, 37, 38, 39 e ao item 390 a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte.**
  2. Não poderão participar desta licitação interessados:
     1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
     2. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
     3. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
     4. que estejam sob falência, concurso de credores, em processo de dissolução ou liquidação;
     5. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

***5.3.5.1***A presente licitação dispensa a participação de empresas reunidas  
em Consórcio tendo em vista não tratar de contratação de grande vulto, nem tão pouco, refere-se a contratação de alta complexidade.

* 1. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
     1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.
        1. nos grupos exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
        2. nos grupos não exclusivos, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte;
     2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;
     3. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
     4. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição.
     5. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009;

1. **DO ENVIO DA PROPOSTA**
   1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
   2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
   3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
   4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
   5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.
   6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
      1. valor unitário;
      2. a quantidade de unidades, observada a quantidade mínima fixada no Termo de Referência para cada item;
         1. em não havendo quantidade mínima fixada, deverá ser cotada a quantidade total prevista para o item.
      3. Marca;
      4. Fabricante;
      5. Descrição detalhada do objeto: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
   7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor registrado.
   8. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
   9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **180 (cento e oitenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.
2. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS
   1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
   2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis.
      1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
      2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
   3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
   4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagem entre o Pregoeiro e os licitantes.
   5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
      1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário de cada item, sendo vencedor  
         aquele que ofertar menor valor por grupo.
   6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
   7. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.7.1 O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos.

* 1. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
  2. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
  3. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
  4. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.
  5. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
  6. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
  7. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.
  8. Em relação aos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentado pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
  9. Nessas condições, caso a melhor oferta válida tenha sido apresentada por empresa de maior porte, as propostas de pessoas qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
  10. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
  11. Caso a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes qualificadas como microempresa ou empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
      1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.
  12. Ao final do procedimento, após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
      1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

1. **DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**
   1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.
   2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço máximo fixado ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
   3. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.
   4. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
   5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema estabelecendo no “chat” prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta.
      1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
         1. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
   6. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
   7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “*chat*” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
   8. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
      1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
      2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
   9. Nos grupos não exclusivos a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
   10. Nos itens em que for admitido oferecer quantitativos inferiores, se a proposta do licitante vencedor não atender ao quantitativo total estimado para a contratação, respeitada a ordem de classificação, poderão ser convocados tantos quantos forem necessários para alcançar o total estimado, observado o preço da proposta vencedora.
   11. Em atendimento a Orientação Normativa expedida pela Secretaria de  
       Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, no âmbito das licitações realizadas sob a modelagem de aquisição por preço global de grupo de itens, somente será admitida as seguintes hipóteses:

**8.11.1** Aquisição da totalidade dos itens do grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame;

**8.11.2** Aquisição de item isolado para o qual o preço unitário adjudicado ao vencedor seja o menor preço válido ofertado para o mesmo item na fase de lances.

**8.11.3**. As condições acima são necessárias tendo em vista constituir irregularidade a  
aquisição (emissão de empenho) de subconjunto de itens de grupo adjudicado  
por preço global para os quais o preço unitário adjudicado ao vencedor do lote  
não for o menor lance válido ofertado na disputa relativa ao item, posto que a  
licitação trata-se de Pregão Eletrônico SRP, podendo a administração adquirir  
um ou mais itens e não a totalidade do grupo.

* 1. Após fase de lances, o pregoeiro poderá convocar o licitante vencedor para negociar o valor dos itens, que porventura o preço unitário ofertado não for o menor lance válido ofertado na disputa relativa ao item.

1. **DA HABILITAÇÃO** 
   1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
      1. SICAF;
      2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
      3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)cnj.jus.br/improbidade\_adm/consultar\_requerido.php).
      4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
      5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
      6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
   2. Os licitantes deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, nas condições seguintes:
   3. **Habilitação jurídica:** 
      1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
      2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
      3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
      4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
      5. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, segundo determinado pelo Departamento de Registro Empresarial e Integração – DREI;
      6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
      7. No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012.
      8. No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).
      9. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
      10. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
   4. **Regularidade fiscal e trabalhista:**
      1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
      2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
      3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS)
      4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
      5. caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.
   5. As empresas, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:
      1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o grupo pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
   6. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.
   7. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo de **02(duas) horas**, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail **licitacoes@ifsertao-pe.edu.br,** posteriormente, os documentos serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo de **05(cinco) dias** após encerrado o prazo para o encaminhamento via funcionalidade do sistema (upload) ou email.
      1. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

**9.8** a comprovação das regularidades fiscal e trabalhista, da qualificação econômico-financeira e da habilitação jurídica dar-se-á, primeiramente, por meio de consulta ao cadastro do SICAF via verificação online na fase de habilitação.

**9.8.1** Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

**9.8.2.** Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema**,** o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 02 (duas) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

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

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

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

**9.11.** A não regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública.

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

**9.13.** Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

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

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

**9.16** Se o interessado desejar utilizar o sistema para fins de habilitação, nos termos do previsto  
na IN SEGES/MP nº 03/2018, o atendimento às condições exigidas no cadastramento no  
SICAF deverá dar-se até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das  
propostas;

**9.17** A empresa, no mínimo, terá o prazo de 2 (duas) horas, a partir da solicitação do pregoeiro no sistema eletrônico, para o envio dos documentos de habilitação complementares.

1. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA
   1. A sessão pública poderá ser reaberta:
      1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
      2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços ou não comprovar a regularização fiscal, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
   2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
      1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.
2. **DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**
   1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **02 (duas) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:
      1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
      2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
   2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
      1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.
3. **DOS RECURSOS**
   1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
   2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
      1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
      2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
      3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
   3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
   4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.
4. **DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**
   1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
   2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.
5. **DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**
   1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de **08 (oito) dias**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
   2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidadepara a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja(m) assinada(s) no prazo de **08 (oito) dias**, a contar da data de seu recebimento.
   3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.
   4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
      1. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993;
6. **DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**
   1. Dentro da validade da Ata de Registro de Preços, o fornecedor registrado poderá ser convocado para assinar o Termo de Contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização). O prazo de duração do contrato ficará adstrito à vigência dos respectivos créditos orçamentários, prorrogável na forma do art. 57, § 1°, da Lei n° 8.666/93.
   2. Previamente à contratação, a Administração promotora da licitação realizará consulta ao SICAF para identificar eventual proibição da licitante adjudicatária de contratar com o Poder Público.
      1. A adjudicatária terá o prazo de **08 (oito)** **dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar o instrumento equivalente, conforme o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
      2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidadepara a assinatura do Termo de Contrato ou aceite/retirada do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado/retirado no prazo de **08 (oito)** dias, a contar da data de seu recebimento*.*
   3. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor registrado e aceita pela Administração.
   4. Antes da assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração realizará consulta “on-line” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.
      1. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.
7. **DO PREÇO**
   1. Os preços são fixos e irreajustáveis.
   2. As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65 da Lei n° 8.666/93 e no Decreto nº 7.892, de 2013.
8. **DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**
   1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.
9. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**
   1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.
10. **DO PAGAMENTO**
    1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até **30 (trinta)** **dias,** contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
    2. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.
    3. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente na nota fiscal apresentada.
    4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
    5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
    6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
    7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
    8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
    9. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
    10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
    11. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante, não será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF.
    12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
        1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
    13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| I = (TX) | I = | ( 6 / 100 ) | I = 0,00016438  TX = Percentual da taxa anual = 6% |
| 365 |

1. **DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA** 
   1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
      1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.
   2. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.
   3. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto n° 7.892/2013.
2. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**
   1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
      1. não assinar a ata de registro de preços quando convocado dentro do prazo de validade da proposta, não aceitar/retirar a nota de empenho ou não assinar o termo de contrato decorrente da ata de registro de preços;
      2. apresentar documentação falsa;
      3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
      4. ensejar o retardamento da execução do objeto;
      5. não mantiver a proposta;
      6. cometer fraude fiscal;
      7. comportar-se de modo inidôneo.
   2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
   3. licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
      1. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
      2. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
   4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.
      1. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
   5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade,
   6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
   7. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.
3. **DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**
   1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
   2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail **licitacoes@ifsertao-pe.edu.br**, pelo fax **(87) 2101-2350**, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço **Rua Aristarco Lopes, 240, Centro, Petrolina-PE, CEP: 56302-100.**
   3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.
   4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
   5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
   6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
   7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.
4. **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**
   1. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
   2. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
   3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
   4. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
   5. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
   6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
   7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
   8. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
   9. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico **www.comprasgovernamentais.gov.br**, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço **Rua Aristarco Lopes, 240, Centro, Petrolina-PE, CEP: 56302-100.**, nos dias úteis, no horário das **8 (oito) horas às 17 (dezessete) horas**, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
   10. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
       1. ANEXO I - Termo de Referência;
       2. ANEXO II – Ata de Registro de Preços;
       3. ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato.

Petrolina-PE, 11 de Janeiro de 2019.

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**Sistema de Registro de Preços**

**PREGÃO ELETRÔNICO**

(COMPRAS)

**INSTITUTO FEDERAL DO SERTÃO PERNAMBUCANO – REITORIA**

**(Processo Administrativo n.° 23600.000001.2019-17)**

**1. DO OBJETO**

**1.1.** **Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender aos campi e Reitoria do IF Sertão PE,** conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, inclusive as encaminhadas pelos órgãos e entidades participantes, estabelecidas neste instrumento:

**1.1.1 PLANILHA DE PREÇOS MÁXIMO ESTIMADOS PELA ADMINISTRAÇÃO:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 1: REITORIA – Gêneros Secos** | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário Estimado** | **Valor**  **Total Estimado** |
| 01 | Achocolatado em pó (Pacote com 200g) | Achocolatado em pó, 1ª qualidade. Rotulagem de acordo com a legislação. Pacote 200g. | Pacote  200 g | **120** | **2,67** | **320,40** |
| 02 | Achocolatado em pó diet (Pacote com 200g) | Achocolatado em pó diet, instantâneo, 0% de açúcar. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, contendo no máximo 200g. Com selo de aprovação da Associação de Diabetes Juvenil. Na embalagem deverá constar o | Pacote  200 g | **30** | **17,70** | **531,00** |
| 03 | Açúcar cristal (Kg) | Açúcar, tipo CRISTAL branco de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem transparente de 1 Kg, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, com prazo de validade de 12 meses no momento da entrega. | Pacote  1 kg | **1.200** | **2,59** | **3.108,00** |
| 04 | Adoçante (Unidade de 90 ml) | Adoçante líquido dietético estévia Pura 90mL. Sem aspartame. Sem ciclamato. Sem Sacarina. Sem Acesulfame. Sem sucralose. | Unidade | **12** | **14,31** | **171,72** |
| 05 | Biscoito tipo 1 (Caixa com 20 pacotes) | Biscoito doce maisena, apresentação retangular, sem cheiro. Rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Caixa c/ 20 pct de 400g. | Caixa c/ 20 unidades | **09** | **80,75** | **726,75** |
| 06 | Biscoito tipo 2 (Caixa com 20 pacotes) | Biscoito salgado cream cracker. Rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Caixa c/ 20 pct de 400g. | Caixa c/ 20 unidades | **09** | **69,80** | **628,20** |
| 07 | Café moído (Pacote com 250 g) | Café torrado e moído, empacotado a vácuo, puro. Pacote com 250g, inviolado, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Apresentar para cada 250 g um rendimento igual ou superior a 7 litros para preparo de café suave, tendo como característica sensorial sabor não amargo. Apresentar selo de pureza ABIC. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Registro no Ministério da Saúde. | Pacote c/  250 g | **1.800** | **5,48** | **9.864,00** |
| 08 | Leite em pó tipo 1 (Pacote com 200g) | Leite em pó desnatado. Embalagem apropriada, com S.I.F. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote com 200 gramas. NÃO PODE SER LEITE MODIFICADO NEM PRODUTO LÁCTEO. | Pacote c/ 200 g | **60** | **5,58** | **334,80** |
| 09 | Leite em pó tipo 2 (Pacote com 200g) | Leite em pó integral, sem adição de açúcar, Instantâneo. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. NÃO PODE SER LEITE MODIFICADO NEM PRODUTO LÁCTEO. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Pacote de 200g. | Pacote c/ 200 g | **120** | **4,62** | **554,40** |
| 10 | Goiabada (Unidade) | Goiabada em massa, tipo de corte. Embalada potes plásticos resistentes, não amassados, não estufados, que garantam a integridade do produto, até o momento do consumo, contendo 400 g, | Unidade | **60** | **4,83** | **289,80** |
| **Total em R$** | | | | | | **16.529,07** |
| **Local de Entrega:** (Sede da Reitoria)  Rua Aristarco Lopes, 240, Centro, Petrolina-PE. | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 02: CAMPI PETROLINA/OURICURI/SALGUEIRO – Proteínas Animal Bovina** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | | **Valor**  **Total** |
| 11 | Carne bovina tipo 1 (Kg) | Carne de boi, de primeira qualidade, COXÃO MOLE. Corte inteiro. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **7.560** | **22,38** | | **169.192,80** |
| 12 | Carne bovina tipo 2 (Kg) | Carne de boi, de primeira qualidade, LAGARTO BOVINO. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **40** | **20,76** | | **830,40** |
| 13 | Carne bovina tipo 3 (Kg) | Carne de boi, de primeira qualidade, MÚSCULO. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **3.376** | **18,98** | | **64.076,48** |
| 14 | Carne bovina tipo 4 (Kg) | Carne de boi, MOÍDA, de primeira qualidade, PALETA. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. | **Kg** | **4.850** | **18,93** | | **91.810,50** |
| 15 | Fígado bovino (Kg) | Fígado bovino congelado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **2.327** | **10,01** | | **23.293,27** |
| 16 | Carne de charque (Kg) | Charque traseira, tipo seca, bovina, resfriada, de primeira qualidade. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). Embalada a vácuo. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. O produto deve apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **2.225** | **24,70** | | **54.957,50** |
| **Total em R$** | | | | | | **404.160,95** | |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Petrolina)  Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, 791, João de Deus, Petrolina/PE. | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 03: CAMPI PETROLINA/OURICURI/SALGUEIRO – Proteínas Animal Aves** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | **Valor**  **Total** | |
| 17 | Coxa de frango (Kg) | Coxas de frango com osso, congeladas. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. Peso aproximado de cada coxa igual a 130g. | **Kg** | **3.344** | **9,24** | **30.898,56** | |
| 18 | Filé de peito de frango (Kg) | Filé de peito de frango, sem pele, sem osso, congelado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **4.558** | **12,02** | **54.787,16** | |
| 19 | Peito de frango (Kg) | Peito de Frango, congelado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade minima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **2.264** | **10,41** | **23.568,24** | |
| 20 | Galinha inteira (Kg) | Galinha de capoeira, congelada, nova, com cheiro característico, sem limosidade. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) ou Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.). O produto deve apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **4.272** | **9,21** | **39.345,12** | |
| 21 | Sobrecoxa de frango (Kg) | Sobrecoxas de frango com osso, congeladas. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **6.663** | **10,12** | **67.429,56** | |
| **Total em R$** | | | | | | | **216.028,64** |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Petrolina)  Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, 791, João de Deus, Petrolina/PE. | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 04: CAMPI PETROLINA/OURICURI/SALGUEIRO – Proteínas Animal Suína, Caprina e Peixes** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | **Valor**  **Total** | |
| 22 | Carne caprina (Kg) | Carne caprina magra, LOMBO. Resfriada. Peças devidamente embaladas. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio . Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) ou Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.). O produto deverá apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **10** | **28,78** | **287,80** | |
| 23 | Carne caprina/ovina (Kg) | Carne CAPRINA/OVINA, de primeira qualidade. Corte Inteiro. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) ou Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.). O produto deverá apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. | **Kg** | **3.360** | **21,19** | **71.198,40** | |
| 24 | Filé de peixe tipo 1 (Kg) | Filé de Peixe (Merlusa) congelado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **4.508** | **23,68** | **106.749,44** | |
| 25 | Filé de peixe tipo 2 (Kg) | Filé de Peixe (Tilápia) congelado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) ou Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.). O produto deve apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **55** | **33,12** | **1.821,60** | |
| 26 | Lombo suíno (Kg) | Lombo Suíno, congelado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto dever apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **1.844** | **17,95** | **33.099,80** | |
| 27 | Paleta suína (Kg) | Paleta Suína, com pele e sem osso, congelada. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **70** | **14,21** | **994,70** | |
| 28 | Pernil suíno (Kg) | Pernil Suíno com pele e sem osso. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção municipal (S.I.M), Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **3.376** | **14,50** | **48.952,00** | |
| 29 | Costela suína (Kg) | Costela suína defumada. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção municipal (S.I.M), Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **1.535** | **18,07** | **27.737,45** | |
| 30 | Bacon (Kg) | Bacon defumado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção municipal (S.I.M), Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **186** | **19,00** | **3.534,00** | |
| **Total em R$** | | | | | | | **294.375,19** |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Petrolina)  Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, 791, João de Deus, Petrolina/PE. | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 05: CAMPI PETROLINA/OURICURI/SALGUEIRO – Derivados de Leite e Ovos** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | **Valor**  **Total** | |
| 31 | Iogurte tipo 1 (Pote com 170g) | Iogurte integral, natural, obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 01 mês a partir da data de entrega unidade requisitante. Embalagem de aproximadamente 170g. | **Unidade** | **20** | **3,19** | **63,80** | |
| 32 | Iogurte tipo 2 (Garrafa com 900 ml) | Iogurte integral, sabor morango ou frutas vermelhas. NÃO PODE SER BEBIDA LÁCTEA NEM LEITE FERMENTADO. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalado em frasco resistente, atóxico e inodoro. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 01 mês a partir da data de entrega à unidade requisitante. Garrafa de 900 mL. | **Unidade** | **50** | **7,14** | **357,00** | |
| 33 | Manteiga (Balde com 05 kg) | MANTEIGA. BALDE COM 05 Kg. Manteiga de primeira qualidade, obtida do creme de leite (manteiga) padronizado, pasteurizado, com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura. Ingredientes: Creme pasteurizado obtido a partir do leite da vaca, Cloreto de sódio até máximo de 2g/100g de manteiga. Livre de oxidação (ranço), nova, homogênea. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Unidade** | **132** | **158,96** | **20.982,72** | |
| 34 | Manteiga sem sal (Unidade 200 g) | Manteiga de primeira qualidade sem sal. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200g, com dados de identificação na embalagem | **Unidade** | **29** | **11,07** | **321,03** | |
| 35 | Margarina tipo 1 (Balde com 15 kg) | Margarina. Balde com 15 Kg. Margarina vegetal com sal com 50% de lipídeos, de primeira qualidade, livre de oxidação (ranço), nova, homogênea. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. Balde com 15 Kg. | **Unidade** | **46** | **109,50** | **5.037,00** | |
| 36 | Margarina tipo 2 (Pote com 500g) | Margarina cremosa sem sal – 0% de gorduras trans. Contendo no mínimo 65% de lipídios. Embalagem em pote plástico de polietileno leitoso de alta densidade contendo 500g. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informação nutricional. | **Unidade** | **154** | **7,23** | **1.113,42** | |
| 37 | Margarina tipo 3 (Balde com 15 kg) | MARGARINA. BALDE COM 15 Kg. Margarina vegetal com sal com 80% de lipídeos, de primeira qualidade, livre de oxidação (ranço) e homogênea. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Unidade** | **02** | **116,75** | **233,50** | |
| 38 | Queijo coalho (Kg) | Queijo coalho - de 1ª qualidade, com leite pasteurizado, embalagem original a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Unidade** | **1508** | **30,12** | **45.420,96** | |
| 39 | Queijo muçarela (Kg) | Queijo Muçarela (Peça inteira). Produto elaborado com leite de vaca. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Unidade** | **1812** | **27,53** | **49.884,36** | |
| 40 | Ovos (Bandeja com 30 unidades) | Ovos de galinha. Classe A, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades. Cor, odor e sabor normais. Acondicionados em embalagem apropriada. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Produzidos, embalados, rotulados e transportados em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). Bandeja com 30 unidades. | **Unidade** | **512** | **13,68** | **7.004,16** | |
| **Total em R$** | | | | | | | **130.417,95** |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Petrolina)  Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, 791, João de Deus, Petrolina/PE. | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 06: CAMPI PETROLINA/OURICURI/SALGUEIRO – Frios e Embutidos** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | **Valor**  **Total** | |
| 41 | Linguiça calabresa (Kg) | Linguiça calabresa. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Unidade** | **1506** | **18,19** | **27.394,14** | |
| 42 | Linguiça de frango (Kg) | Linguiça de frango. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Unidade** | **748** | **12,14** | **9.080,72** | |
| 43 | Linguiça suína (Kg) | Linguiça suína. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. | **Unidade** | **748** | **12,45** | **9.312,60** | |
| 44 | Mortadela de frango (Kg) | Mortadela de frango, 1ªqualidade. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Unidade** | **528** | **9,33** | **4.926,24** | |
| 45 | Presunto cozido (Kg) | Presunto cozido de Peru de marca nacionalmente conhecida, 1ª qualidade (Peça inteira). Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Unidade** | **3007** | **24,16** | **72.649,12** | |
| 46 | Salsicha (Embalagem com 3kg) | Salsicha hot dog resfriada de frango. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega no campus solicitante. Embalagem de 3kg | **Embalagem 03 kg** | **05** | **27,56** | **137,80** | |
| **Total em R$** | | | | | | | **123.500,62** |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Petrolina)  Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, 791, João de Deus, Petrolina/PE. | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 07: CAMPI PETROLINA/OURICURI/SALGUEIRO – Cereais e Farináceos** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | **Valor**  **Total** | |
| 47 | Amido de milho (Caixa com 500 g) | Amido de milho. Produto amiláceo, extraído do milho para uso como espessante e papas. Pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração. Rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Caixa com 500 g. | **Caixa 500 g** | **174** | **7,26** | **1.263,24** | |
| 48 | Arroz integral (Kg) | Arroz INTEGRAL – características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Pacote com 01 Kg. | **Pacote 1 kg** | **1320** | **4,38** | **5.781,60** | |
| 49 | Arroz parboilizado (Kg) | Arroz PARBOILIZADO, polido, tipo 1, limpo, industrializado, sem fios brancos característicos de infestação, sem contaminantes. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Pacote com 01 Kg. | **Pacote 1 kg** | **5984** | **3,09** | **18.490,56** | |
| 50 | Arroz polido (Kg) | Arroz POLIDO - agulhinha tipo 1, polido, longo fino, com laudo de classificação constando umidade máxima de 14% e quebrados até 9,5%. Embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente e validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. Pacote com 01 Kg. | **Pacote 1 kg** | **1197** | **3,45** | **4.129,65** | |
| 51 | Arroz vermelho (Kg) | Arroz VERMELHO, limpo, longo, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega, Embalagem de 1 kg. | **Pacote 1 kg** | **10** | **6,30** | **63,00** | |
| 52 | Aveia (Caixa com 170 g) | Aveia em flocos finos. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionada em caixas lacradas. A rotulagem deverá obedecer a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Caixa com 170 g. | **Caixa 170 g** | **618** | **4,15** | **2.564,70** | |
| 53 | Farinha de mandioca (Kg) | Farinha de Mandioca fina, branca, tipo 1. Industrializada. Rotulagem de acordo com a legislação. Data de validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 01 Kg. | **Pacote 1 kg** | **10** | **4,25** | **42,50** | |
| 54 | Farinha de rosca (Pacote com 500 g) | Farinha de rosca industrializada, 1ª qualidade. Rotulagem de acordo com a legislação. Data de validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500g. | **Pacote 500 g** | **82** | **6,89** | **564,98** | |
| 55 | Farinha de trigo tipo 1 (Kg) | Farinha de trigo tradicional, sem fermento, tipo 1. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg | **Pacote 1 kg** | **90** | **4,00** | **360,00** | |
| 56 | Farinha de trigo tipo 2 (50 kg) | Farinha de trigo especial, sem fermento, tipo 1, para produção de pães. Deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega. Saco com 50kg | **Saco 50 kg** | **02** | **149,35** | **298,70** | |
| 57 | Farinha de milho (Pacote com 500 g) | Farinha milho para CUSCUZ, apresentação flocos milho, tipo pré-cozida, boa qualidade, sem glúten. Características adicionais: sem sal. enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9). Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g. | **Pacote 500 g** | **8996** | **1,71** | **15.383,16** | |
| 58 | Milho para munguzá tipo 1 (Pacote com 500g) | Canjica de milho amarelo (MUNGUZÁ), tipo 1, despeliculada, grupo especial. Milho para munguzá, amarelo, boa qualidade, sem fungos, sem sujidades, sem bolor, sem umidade. Deverá apresentar validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote com 500g. | **Pacote 500 g** | **2394** | **3,58** | **8.570,52** | |
| 59 | Milho para munguzá tipo 2 (Pacote com 500g) | Canjica de milho branco – Milho, de cor branca, grupo especial, despeliculado, tipo 1, para preparo do Munguzá doce (Canjica),grãos sem mofo, embalagem plástica, resistente, sem perfurações, validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Pacote com 500g. | **Pacote 500 g** | **2394** | **4,07** | **9.743,58** | |
| 60 | Mistura para preparo de canjiquinha (Pacote com 400g) | Mistura para preparo de Canjiquinha / curau. Preparo rápido. Embalada em sacos de poliéster metalizados. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Prazo de validade mínimo 02 meses a contar a partir da data de entrega . Pacote com 400g. | **Pacote 400 g** | **429** | **7,13** | **3.058,77** | |
| 61 | Mistura para preparo de canjiquinha DIET (Pacote com 130 g) | Mistura para preparo de Canjiquinha / curau , para dietas com ingestão controlada de açúcares. Preparo rápido. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. DIET. Embalada em sacos de poliéster metalizados. Prazo de validade mínimo 02 meses a contar a partir da data de entrega. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Pacote com 130g. | **Pacote 130 g** | **130** | **5,58** | **725,40** | |
| **Total em R$** | | | | | | | **71.040,36** |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Petrolina)  Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, 791, João de Deus, Petrolina/PE. | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 08: CAMPI PETROLINA/OURICURI/SALGUEIRO – Leguminosas e Oleaginosas** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | **Valor**  **Total** | |
| 62 | Amendoim (Pacote com 500 g) | Amendoim cru, ao natural, com cascas íntegras, sem partes amolecidas. Rotulagem de acordo com a legislação. Pacote com 500g. | **Pacote 500 g** | **675** | **9,05** | **6.108,75** | |
| 63 | Castanha de caju (Pacote com 100g) | Sem casca ou lascas de cascas aderidas, inteira, sem sal, sem sujeiras, sem mofos, sem pontos de podridão, rígida, da melhor qualidade. Produzida, embalada e entregue conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento. Pacote com 100g. | **Pacote 100 g** | **294** | **10,85** | **3.189,90** | |
| 64 | Ervilha em conserva (Pacote com 2kg) | Ervilha em conserva, grãos inteiros, líquido translúcido, livre de impurezas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Pacote com 2kg. | **Pacote 2 kg** | **40** | **19,41** | **776,40** | |
| 65 | Feijão carioca (Kg) | Feijão carioca, industrializado, tipo 1. Cores rajadas de marrom claro e escuro, classe cores, grupo I comum. Embalagem plástica transparente. Rotulagem em conformidade à legislação. Isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração especifica. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem de 1kg. | **Pacote 1 kg** | **1795** | **4,15** | **7.449,25** | |
| 66 | Feijão de corda (Kg) | Feijão de corda / fradinho / macáçar, tipo 1, limpo. Industrializado. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1 Kg | **Pacote 1 kg** | **1800** | **6,05** | **10.890,00** | |
| 67 | Feijão preto (Kg) | Feijão preto tipo 1, industrializado. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem com 01 Kg. | **Pacote 1 kg** | **898** | **6,14** | **5.513,72** | |
| 68 | Milho em conserva tipo 1 (Unidade com 2 kg) | Milho em conserva, latas íntegras, sem amassados, sem ferrugem, sem furos, sem estufamento. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Para uso culinário. Lata c/ 2Kg. | **Lata 2 kg** | **284** | **16,01** | **4.546,84** | |
| **Total em R$** | | | | | | | **38.474,86** |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Petrolina)  Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, 791, João de Deus, Petrolina/PE. | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 09: CAMPI PETROLINA/OURICURI/SALGUEIRO – Massas Alimentícias, Macarrão e Biscoitos** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | **Valor**  **Total** | |
| 69 | Biscoito tipo 1 (Caixa com 20 pacotes) | Biscoito doce maisena, apresentação retangular, sem cheiro. Rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Caixa c/ 20 pct de 400g. | **Caixa com 20 pacotes** | **335** | **80,75** | **27.051,25** | |
| 70 | Biscoito tipo 2 (Caixa com 20 pacotes) | Biscoito salgado cream cracker. Rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Caixa c/ 20 pct de 400g. | **Caixa com 20 pacotes** | **332** | **69,80** | **23.173,60** | |
| 71 | Biscoito tipo 3 (Caixa com 20 pacotes) | Biscoito Integral tipo cream Cracker , com validade de 2 anos a partir da data de entrega, livre de fungos, sem unidades quebradas, embalagem integra, de boa qualidade. Caixa c/ 20 pct de 400g. | **Caixa com 20 pacotes** | **86** | **85,95** | **7.391,70** | |
| 72 | Macarrão tipo 1 (Pacote com 500g) | Macarrão fino. tipo espaguete. SEM OVOS, de 1ª qualidade, íntegro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote com 500 g. | **Pacote 500 g** | **4189** | **2,42** | **10.137,38** | |
| 73 | Macarrão tipo 2 (Pacote com 500g) | Macarrão espaguete INTEGRAL. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. SEM OVOS, DE 1ª QUALIDADE. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Pacote com 500 g. | **Pacote 500 g** | **836** | **3,54** | **2.959,44** | |
| 74 | Macarrão tipo 3 (Pacote com 500g) | Macarrão curto com ovos, tipo parafuso, submetido a processo de secagem, acondicionado em embalagens apropriadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Pacote com 500 g. | **Pacote 500 g** | **4189** | **3,70** | **15.499,30** | |
| 75 | Macarrão tipo 4 (Pacote com 500g) | Macarrão curto, INTEGRAL, com ovos, tipo parafuso, submetido a processo de secagem, acondicionado em embalagens apropriadas. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Rotulagem conforme legislação vigente. Pacote com 500 g. | **Pacote 500 g** | **836** | **4,94** | **4.129,84** | |
| 76 | Macarrão tipo 5 (Pacote com 500g) | Macarrão tipo Penne. Massa com ovos, pacote de 500g. Padrão superior. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Rotulagem conforme legislação vigente. | **Pacote 500 g** | **2094** | **4,62** | **9.674,28** | |
| 77 | Macarrão tipo 6 (Pacote com 500g) | Macarrão tipo Penne. Massa integral, pacote de 500g. Padrão superior. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Rotulagem conforme legislação vigente. | **Pacote 500 g** | **836** | **5,68** | **4.748,48** | |
| **Total em R$** | | | | | | | **104.765,27** |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Petrolina)  Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, 791, João de Deus, Petrolina/PE. | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 10: CAMPI PETROLINA/OURICURI/SALGUEIRO – Condimentos, Temperos e Molhos** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | **Valor**  **Total** | |
| 78 | Açafrão da terra/ Cúrcuma (Pacote com 50g) | Açafrão da terra, em pó de cor amarela ou avermelhada. Pó isento de impurezas e umidade. Acondicionado em embalagem 50g, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. Rotulagem conforme legislação. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto | **Pacote 50 g** | **223** | **4,59** | **1.023,57** | |
| 79 | Canela em pó (Pote com 35 g) | Canela em pó, fina, nova, sem sujidades, com cheiro característico. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Rotulagem de acordo com a legislação. Potes com 35 g. | **Pacote 35 g** | **1292** | **3,12** | **4.031,04** | |
| 80 | Colorau (Pacote com 500 g) | Colorífico, apresentação industrial, constituído pela mistura de milho, urucum, óleo vegetal e sal. Aspecto físico pó, tipo industrial, aplicação culinária em geral. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na legislação específica. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Deverá conter a validade de no mínimo 12 meses, a partir da data da entrega. Pacote com 500 g. | **Pacote 500 g** | **111** | **5,38** | **597,18** | |
| 81 | Cominho em pó (Pacote com 30g) | Cominho em pó. Puro, livre de sujidades e contaminantes. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote 30g. | **Pacote 30 g** | **352** | **2,04** | **718,08** | |
| 82 | Cravo (Pacote com 40 g) | Cravo da índia, com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Rotulagem de acordo com a legislação. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote 40g. | **Pacote 40 g** | **91** | **8,65** | **787,15** | |
| 83 | Extrato de tomate (Pacote com 2 kg) | Extrato de tomate, sem mostarda. Ingredientes: Tomate e sal. Produto de aspecto pastoso, consistente. Não pode ser molho de tomate (ralo). Rotulagem de acordo com a legislação. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacotes com 2kg. | **Pacote 2 kg** | **354** | **12,74** | **4.509,96** | |
| 84 | Louro em folhas (Pacote com 5g) | Condimento em folhas desidratadas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega . Pacote com 5 gramas. | **Pacote 5 g** | **671** | **1,94** | **1.301,74** | |
| 85 | Maionese (Unidade com 1 kg) | Maionese industrializada a base de leite, marca nacionalmente conhecida. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem 1 Kg. | **Unidade 1 kg** | **76** | **8,78** | **667,28** | |
| 86 | Manjericão (Pacote com 7 g) | Manjericão desidratado com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote 7g. | **Pacote 7 g** | **236** | **1,96** | **462,56** | |
| 87 | Molho de soja (Garrafa com 1 l) | Molho de Soja/Shoyu. Sem glutamato monossódico. Rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Garrafa de 1L. | **Garrafa 1 litro** | **176** | **14,29** | **2.515,04** | |
| 88 | Orégano (Pacote com 200g) | Orégano desidratado, industrializado, com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote com 200g. | **Pacote 200 g** | **149** | **17,59** | **2.620,91** | |
| 89 | Pimenta do reino (Pacote com 15 g) | Pimenta do reino em pó, pura, industrializada, com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote com 15 g. | **Pacote 15 g** | **913** | **3,29** | **3.003,77** | |
| 90 | Sal de cozinha (Kg) | Sal de cozinha, moído, branco, de 1ª qualidade, tratamento diferenciado: iodado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter validade mínima de 01 ano a partir da data da entrega à unidade requisitante. Pacote com 01 Kg. | **Pacote 1 kg** | **294** | **0,82** | **241,08** | |
| 91 | Salsa desidratada (Pacote com 250g) | Salsa desidratada, industrializada, com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote c/ 250 g. | **Pacote 250 g** | **193** | **8,56** | **1.652,08** | |
| 92 | Vinagre (Garrafa com 500 ml) | Vinagre de vinho branco, tipo macio, acidez mínima (g/100 mL) de 4,0, líquido, límpido e sem depósitos de sujidades. A legislação brasileira estabelece em 1,0% v/v o teor alcoólico máximo p/ vinagre. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Garrafa c/ 500ml. | **Garrafa 500 ml** | **930** | **4,02** | **3.738,60** | |
| 93 | Cebola em pó (Kg) | Cebola em pó pura (100% cebola). Embalagem com 1Kg. | **Unidade 1 kg** | **02** | **41,17** | **82,34** | |
| 94 | Alho em pó (kg) | Alho em pó puro (100% alho). Embalagem com 1Kg. | **Unidade 1 kg** | **02** | **42,30** | **84,60** | |
| 95 | Condimento tipo 1 (kg) | Condimento calabresa. Condimento para aplicação em linguiça calabresa e outros embutidos. Composição principal: Sal, aromas naturais e especiarias. Deve ter validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagens de 1kg. | **Unidade 1 kg** | **02** | **28,88** | **57,76** | |
| 96 | Condimento tipo 2 (Kg) | Condimento califórnia. Condimento preparado para presunto, com especiarias e sal. Aplicação em presuntos. Embalagem com 1Kg. | **Unidade 1 kg** | **02** | **24,47** | **48,94** | |
| **Total em R$** | | | | | | | **28.143,68** |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Petrolina)  Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, 791, João de Deus, Petrolina/PE. | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 11: CAMPI PETROLINA/OURICURI/SALGUEIRO – Gêneros Secos** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | | **Valor**  **Total** |
| 97 | Achocolatado em pó (Pacote com 200g) | Achocolatado em pó, 1ª qualidade. Rotulagem de acordo com a legislação. Pacote 200g. | **Pacote 200 g** | **1000** | **2,67** | | **2.670,00** |
| 98 | Achocolatado em pó diet (Pacote com 200g) | Achocolatado em pó diet, instantâneo, 0% de açúcar. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, contendo no máximo 200g. Com selo de aprovação da Associação de Diabetes Juvenil. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. A data de validade deve ser no mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. | **Pacote 200 g** | **470** | **17,70** | | **8.319,00** |
| 99 | Açúcar cristal (Kg) | Açúcar, tipo CRISTAL branco de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem transparente de 1 Kg, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, com prazo de validade de 12 meses no momento da entrega. | **Pacote 1 kg** | **6284** | **2,59** | | **16.275,56** |
| 100 | Açúcar demerara (Kg) | Açúcar, tipo DEMERARA, composição origem vegetal, sacarose de cana de açúcar. Industrializado. Em embalagem plástica contendo 1 Kg. Obs: sem enxofre. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Pacote 1 kg** | **184** | **4,50** | | **828,00** |
| 101 | Adoçante (Unidade de 90 ml) | Adoçante líquido dietético estévia Pura 90mL. Sem aspartame. Sem ciclamato. Sem Sacarina. Sem Acesulfame. Sem sucralose. | **Unidade 90 ml** | **89** | **14,31** | | **1.273,59** |
| 102 | Atum em conserva (Lata com 170 g) | Atum ralado, conservado em óleo vegetal comestível. Rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega à unidade requisitante. Lata c/ 170g. | **Unidade 170 g** | **570** | **6,39** | | **3.642,30** |
| 103 | Azeite de oliva (Garrafa com 500 ml) | Azeite de oliva extra virgem, com dispositivo que permita seu fechamento após abertura da embalagem. Nível de acidez 0,5%. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Garrafa com 500mL. | **Garrafa 500 ml** | **313** | **21,02** | | **6.579,26** |
| 104 | Azeitonas (Balde com 2 kg) | Azeitonas verdes em conserva. Rotulagem de acordo com a legislação. Balde c/ 2kg. | **Unidade 2 kg** | **26** | **36,74** | | **955,24** |
| 105 | Batata palha (Pacote com 500 g) | Batata palha, fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans. A batata deve ser obtida, processada, embalada, armazenada e conservada em condições que não produzam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem conforme legislação vigente. O produto deve ser isento de corantes. Pacote com 500 g. | **Pacote 500 g** | **762** | **15,68** | | **11.948,16** |
| 106 | Cacau em pó (Caixa com 200g) | Cacau em pó solúvel – 100% Cacau. Produto sem adição de açúcar e sem sódio. Embalagem interna de papel e externa de caixa. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Caixa com 200g. | **Caixa 200 g** | **54** | **17,27** | | **932,58** |
| 107 | Café moído (Pacote com 250 g) | Café torrado e moído, empacotado a vácuo, puro. Pacote com 250g, inviolado, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Apresentar para cada 250 g um rendimento igual ou superior a 7 litros para preparo de café suave, tendo como característica sensorial sabor não amargo. Apresentar selo de pureza ABIC. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Registro no Ministério da Saúde. | **Pacote 250 g** | **3666** | **5,48** | | **21.185,68** |
| 108 | Coco ralado (Pacote com 100g) | Coco em flocos, ralado, SEM AÇÚCAR. Coco ralado puro, sem casca, coloração branca, acondicionado em embalagem apropriada, original de fábrica. Livre de parasitas, contaminantes ou sujidades. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 100g. | **Pacote 100 g** | **800** | **4,65** | | **3.720,00** |
| 109 | Creme de leite (Caixa com 200 g) | Creme de leite, 1ª qualidade. Com S.I.F. Data de validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto. Rotulagem em conformidade à legislação. Caixa com 200g. | **Caixa 200 g** | **749** | **3,02** | | **2.261,98** |
| 110 | Leite condensado (Embalagem com 395g) | Leite Condensado, acondicionado em embalagem Tetra pack, 1ª qualidade. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 395g. | **Unidade 395 g** | **1155** | **4,62** | | **5.336,10** |
| 111 | Leite de coco (Unidade com 200ml) | Leite de coco. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem de 200ml. | **Unidade 200 ml** | **558** | **3,59** | | **2.003,22** |
| 112 | Leite em pó tipo 1 (Pacote com 200g) | Leite em pó desnatado. Embalagem apropriada, com S.I.F. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote com 200 gramas. NÃO PODE SER LEITE MODIFICADO NEM PRODUTO LÁCTEO. | **Pacote 200 g** | **1686** | **5,58** | | **9.407,88** |
| 113 | Leite em pó tipo 2 (Pacote com 200g) | Leite em pó integral, sem adição de açúcar, Instantâneo. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. NÃO PODE SER LEITE MODIFICADO NEM PRODUTO LÁCTEO. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Pacote de 200g. | **Pacote 200 g** | **7032** | **4,62** | | **32.487,84** |
| 114 | Leite líquido (Caixa com 1 litro) | Leite líquido semidesnatado, SEM LACTOSE. Rotulagem em conformidade à legislação vigente, com S.I.F. O produto deverá ter validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem tipo tetra pack, de 1 litro. | **Caixa 1 litro** | **1995** | **4,66** | | **9.296,70** |
| 115 | Goiabada (Unidade) | Goiabada em massa, tipo de corte. Embalada potes plásticos resistentes, não amassados, não estufados, que garantam a integridade do produto, até o momento do consumo, contendo 400g, | **Unidade 400 g** | **533** | **4,83** | | **2.574,39** |
| 116 | Óleo vegetal de soja (Garrafa com 900 ml) | Óleo vegetal comestível, de Soja, TIPO 1. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Garrafa c/ 900ml. | **Garrafa 900 ml** | **1126** | **4,44** | | **4.999,44** |
| 117 | Queijo parmesão (Pacote com 50g) | Queijo Parmesão Ralado, 1º qualidade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo 04 meses a contar a partir da data de entrega. Pacote 50g. | **Pacote 50 g** | **172** | **3,65** | | **627,80** |
| 118 | Sardinha em conserva (Lata com 250g) | Sardinha conservada em molho de TOMATE. Ingredientes: sardinha, água de constituição (ao próprio suco), MOLHO DE TOMATE e sal. Sem glúten. Latas sem amassados, sem ferrugem. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Lata com 250 g. | **Lata 250 g** | **1197** | **7,21** | | **8.630,37** |
| 119 | Uva passa (Caixa com 10 kg) | Uva passa preta, sem semente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Caixa com 10 Kg. | **Caixa 10 kg** | **05** | **185,03** | | **925,15** |
| **Total em R$** | | | | | | **156.880,24** | |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Petrolina)  Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, 791, João de Deus, Petrolina/PE. | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 12: CAMPI PETROLINA/OURICURI/SALGUEIRO – Agroindústria** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | **Valor**  **Total** | |
| 120 | Coalho (Unidade) | Coalho líquido com enzima quimosina, poder coagulante 1:3000 embalagem de 200 ml. | **Unidade 200 ml** | **08** | **10,57** | **84,56** | |
| 121 | Cloreto de cálcio (Litro) | Cloreto de cálcio, líquido alimentício a 50%. Usado na elaboração de queijos. Embalagem de 1 litro | **Litro** | **05** | **10,19** | **50,95** | |
| 122 | Fermento lácteo tipo 1 (Unidade) | Fermento lácteo mesofílico liofilizado. Fermento liofilizado DVS com cepas de Streptococus thermophilus, Lactobacilus lactis subsp. Lactis e/ou Lactococcus lactis subsp. Cremoris. Aplicação em queijos. Envelope para 500L de leite. Referência: CHR HANSEN ou superior | **Unidade** | **03** | **61,37** | **184,11** | |
| 123 | Fermento lácteo tipo 2 (Unidade) | Fermento lácteo termofílico para iogurte. Fermento lácteo termofílico concentrado liofilizado DVS com Lactobacilus bulgaricus e Streptococus thermophylus. Envelope para 500 litros de leite. Referência: CHR HANSEN. | **Unidade** | **03** | **58,95** | **176,85** | |
| 124 | Fermento biológico tipo 1 (Pacote com 10 g) | Fermento biológico seco, instantâneo – Células de leveduras Sacharomyces cereviseae e monoestereato de sorbitana. Não necessita ser dissolvido e não necessita de refrigeração. Rotulagem de acordo com a legislação. Pacote de 10g. | **Pacote 10 g** | **170** | **2,36** | **401,20** | |
| 125 | Fermento biológico tipo 2 (Pacote de 500g ) | Fermento biológico seco, instantâneo – Células de leveduras Sacharomyces cereviseae e monoestereato de sorbitana. Não necessita ser dissolvido e não necessita de refrigeração. Embalagem de 500g | **Pacote 500 g** | **02** | **18,96** | **37,92** | |
| 126 | Fermento químico (Pote com 100g) | Fermento em pó químico. Aplicação em bolos. Rotulagem de acordo com a legislação. Pote 100 g. | **Pote 100 g** | **22** | **3,90** | **85,80** | |
| 127 | Melhorador de farinha (Pote com 150 g) | Melhorador de farinha em pasta para produção de pães. Pote com 150g. Referência ADIPASTA | **Pote 150 g** | **15** | **3,93** | **58,95** | |
| 128 | Óleo emulsificante (Bisnaga com 100ml) | Óleo emulsificante para produção de pães. Preparado para produtos de panificação com aspecto líquido oleoso bege, homogêneo, livre de matérias estranhas, odor e sabor característicos com padrão. Bisnaga com 100mL. | **Bisnaga 100 ml** | **15** | **8,63** | **129,45** | |
| 129 | Proteína texturizada de soja (Pacote com 400g) | Proteína texturizada granulada de soja ESCURA, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, em saco plástico transparente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote c/ 400 g. | **Pacote 400 g** | **856** | **4,67** | **3.997,52** | |
| 130 | Purê de batatas (Kg) | Purê de batata instantâneo. Flocos de batata desidratada que quando hidratados resultam em um purê de textura macia. Marca nacionalmente conhecida. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **352** | **28,63** | **10.077,76** | |
| 131 | Queijo catupiry (Unidade) | Queijo catupiry. Sachê de 500 g | **Unidade 500 g** | **16** | **17,02** | **272,32** | |
| 132 | Vinho tinto (Garrafa com 750 ml) | Vinho tinto seco, para preparações culinárias. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Garrafa com 750 mL. | **Garrafa 750 ml** | **12** | **18,35** | **220,20** | |
| 133 | Ameixa seca (Unidade) | Ameixa, seca, sem caroço de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 250 g. | **Unidade 250 g** | **30** | **10,41** | **312,30** | |
| 134 | Bicarbonato de sódio (Unidade) | Bicarbonato de sódio, embalagem de 100 g. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. | **Unidade 100 g** | **02** | **4,08** | **8,16** | |
| 135 | Corante tipo 1 (unidade) | Corante Alimentício Líquido – Cor amarela. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml. | **Unidade 10 ml** | **03** | **5,00** | **15,00** | |
| 136 | Corante tipo 2 (unidade) | Corante Alimentício Líquido – Cor azul. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml | **Unidade 10 ml** | **03** | **5,00** | **15,00** | |
| 137 | Corante tipo 3 (Unidade) | Corante Alimentício Líquido – Cor lilás. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml. | **Unidade 10 ml** | **03** | **5,00** | **15,00** | |
| 138 | Corante tipo 4 (unidade) | Corante Alimentício Líquido – Cor verde. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml. | **Unidade 10 ml** | **03** | **5,00** | **15,00** | |
| 139 | Corante tipo 5 (unidade) | Corante natural de Urucum líquido: Corante vegetal de urucum para fins alimentícios. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 1 litro. | **Unidade (litro)** | **03** | **23,25** | **69,75** | |
| 140 | Polvilho azedo (unidade) | Polvilho azedo – polvilho de mandioca. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 500 g. | **Unidade 500 g** | **24** | **11,91** | **285,84** | |
| 141 | Polvilho doce (Unidade) | Polvilho doce – polvilho de mandioca. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 500g. | **Unidade 500 g** | **24** | **11,08** | **265,92** | |
| 142 | Realçador de sabor (Unidade) | Realçador de sabor (glutamato monossódico) realça o sabor dos alimentos sem salgar. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Frasco de 100 g. | **Unidade 100 g** | **02** | **8,35** | **16,70** | |
| 143 | Sal de cura (Kg) | Sal de cura (nitrito de sódio). Aplicação em produtos cárneos. Embalagem de 1 kg | **Kg** | **01** | **13,44** | **13,44** | |
| 144 | Ácido cítrico (Unidade) | Ácido Cítrico, uso alimentício, embalagem com 100 g. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. | **Unidade 100 g** | **18** | **16,61** | **298,98** | |
| 145 | Gelatina sem sabor (Unidade) | Gelatina em pó sem sabor, também conhecida como gelatina neutra. Embalagem de 1 kg | **Kg** | **77** | **54,33** | **4.183,41** | |
| 146 | Glicose de milho (unidade) | Glicose de milho, produto de origem vegetal, embalagem com 350 gramas, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Unidade 350 g** | **08** | **14,23** | **113,84** | |
| 147 | Pectina (unidade) | Pectina em pó, ideal para preparo de geleias. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Pote de 50 g. | **Unidade 50 g** | **50** | **13,57** | **678,50** | |
| 148 | Aroma tipo 1 (Litro) | Aroma líquido, sabor coco. Aplicação em iogurtes. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 litro. | **Litro** | **01** | **21,21** | **21,21** | |
| 149 | Aroma tipo 2 (Litro) | Aroma líquido, sabor morango. Aplicação em iogurtes. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 litro. | **Litro** | **01** | **21,21** | **21,21** | |
| 150 | Aroma tipo 3 (Unidade) | Essência líquida para panetone. Deve ser límpida e homogênea. A rotulagem deve conter identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega no Campus. Frasco de 30 ml | **Unidade 30 ml** | **01** | **4,49** | **4,49** | |
| 151 | Saborizante tipo 1 (Kg) | Saborizante para uso em iogurte – pó sabor abacaxi. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 1Kg. | **Kg** | **01** | **33,02** | **33,02** | |
| 152 | Saborizante tipo 2 (Kg) | Saborizante para uso em iogurte – pó sabor ameixa preta. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 1Kg. | **Kg** | **01** | **33,02** | **33,02** | |
| 153 | Saborizante tipo 3 (Kg) | Saborizante para uso em iogurte – pó sabor morango. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 1Kg. | **Kg** | **01** | **33,02** | **33,02** | |
| 154 | Frutas cristalizadas (Unidade) | Formado por mistura de mamão, laranja, figo e abacaxi no caso de misturas de frutas, em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso). Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 250g. | **Unidade 250 g** | **26** | **6,70** | **174,20** | |
| 155 | Creme tipo Chantilly (Litro) | Creme tipo chantilly, Ideal para recheios e coberturas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 1L. | **Litro** | **10** | **17,11** | **171,10** | |
| 156 | Chocolate branco (Unidade) | Chocolate branco, tipo cobertura, apresentado em barra fracionada, sem necessidade de sofrer choque térmico ou temperagem. Destinada a produção de bombons, trufas, ovos de páscoa, sobremesas em geral. Barra de 1 kg, padrão Harald ou superior. | **Kg** | **16** | **27,78** | **444,48** | |
| 157 | Chocolate meio amargo (Unidade) | Chocolate meio amargo, tipo cobertura, apresentado em barra fracionada, sem necessidade de sofrer choque térmico ou temperagem. Destinada a produção de bombons, trufas, ovos de páscoa, sobremesas em geral. Barra de 1 kg, padrão Harald ou superior. | **Kg** | **97** | **31,30** | **3.036,10** | |
| 158 | Tripa suína salgada (Maço) | Tripa suína salgada calibre 28 a 32 mm, maço com 60 metros | **Unidade (60 metros)** | **21** | **59,95** | **1.258,95** | |
| 159 | Cereja em calda (Unidade) | Cereja em calda. Embalagem de 100g. | **Unidade 100 g** | **17** | **9,19** | **156,23** | |
| 160 | Chocolate em pó (Unidade) | Chocolate em pó - Chocolate em pó Solúvel com 50% de Cacau de sabor, cor e aroma acentuados. Indicado para preparo de bolos, brigadeiros, tortas, cremes, recheios, coberturas, caldas de chocolate, mousses e bebidas. Tabela nutricional impressa na embalagem. Pacotes de 500 g. | **Pacote 500 g** | **20** | **16,05** | **321,00** | |
| **Total em R$** | | | | | | | **27.792,46** |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Petrolina)  Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, 791, João de Deus, Petrolina/PE. | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 13: CAMPI PETROLINA/OURICURI/SALGUEIRO – Hortifruti** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | **Valor**  **Total** | |
| 161 | Abacaxi (Kg) | Abacaxi in natura (Ananas comosus), tamanho médio, com polpas firmes e intactas, coloração uniforme, grau de maturação madura. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **2454** | **4,13** | **10.135,02** | |
| 162 | Abóbora (Kg) | Abóbora nova, firme, sem machucados, sem partes escurecidas ou amolecidas. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **2434** | **2,81** | **6.839,54** | |
| 163 | Abobrinha (Kg) | Abobrinha brasileira. Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **603** | **3,20** | **1.929,60** | |
| 164 | Alface (Molhos) | Alface crespa, fresca, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida. sem material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, parasitos e larvas, sem danos provocados pelo manuseio ou transporte. Unidade: Molho. | **Unidade** | **459** | **2,42** | **1.110,78** | |
| 165 | Alho (Kg) | Alho in natura, aspecto físico em cabeça, tamanho grande. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **684** | **17,54** | **11.997,36** | |
| 166 | Banana da terra (Kg) | Banana da terra. In natura. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **714** | **4,57** | **3.262,98** | |
| 167 | Banana prata (Kg) | Banana prata. In natura. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **9036** | **3,12** | **28.192,32** | |
| 168 | Batata inglesa (Kg) | Batata inglesa in natura, 1ª qualidade, tamanho grande, lisa, sem brotos ou partes verdes. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **8393** | **3,84** | **32.229,12** | |
| 169 | Batata-doce (Kg) | Batata-doce roxa com casca firme, sem cortes, sem sinais de umidade e sem bolor. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **724** | **3,38** | **2.447,12** | |
| 170 | Berinjela (Kg) | Berinjela. Coloração intensa e característica, sem defeitos, brilhantes e com polpa macia e firme. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **4** | **3,65** | **14,60** | |
| 171 | Brócolis (Kg) | Brócolis. Tipo ramoso, in natura. Tamanho e coloração uniformes. Sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **1199** | **13,28** | **15.922,72** | |
| 172 | Cebolinha verde (Molhos) | Cebolinha verde, comum, limpa, tenra, com raiz, com coloração uniforme, com sabor e odor característico a cada variedade. Sem podridão, sem partes secas, murchas ou queimadas por sol ou frio. Bem desenvolvida. Unidade: molho. | **Unidade** | **450** | **2,11** | **949,50** | |
| 173 | Cebola (Kg) | Cebola in natura, uso culinário, tipo branca, firme, sem manchas ou partes amolecidas. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **2455** | **3,84** | **9.427,20** | |
| 174 | Cenoura (Kg) | Cenoura, in natura, alaranjada, sem material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, parasitos e larvas, sem danos provocados pelo manuseio ou transporte, sem brotos, grau de maturação madura. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **2436** | **3,37** | **8.209,32** | |
| 175 | Coentro (Molhos) | Coentro: Folhas verdes, fresca, sem traços de descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpo estranhos. Unidade: molho | **Unidade** | **923** | **1,79** | **1.652,17** | |
| 176 | Chuchu (Kg) | Hortaliça de casca verde-escuro, sem espinhos, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem partes queimadas ou esverdeadas, sem danos provocados pelo manuseio ou transporte. Isenta de cortes. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **2427** | **3,03** | **7.353,81** | |
| 177 | Couve flor (Kg) | Couve-flor. Fresca, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **609** | **9,09** | **5.535,81** | |
| 178 | Couve folha (Molhos) | Couve folha, in natura, sem material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, parasitos e larvas, sem danos provocados pelo manuseio ou transporte. Unidade: molho | **Unidade** | **598** | **2,15** | **1.285,70** | |
| 179 | Goiaba vermelha (Kg) | Goiaba vermelha. De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **3042** | **3,50** | **10.647,00** | |
| 180 | Laranja pêra (Kg) | Laranja pêra “in natura” Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **3012** | **2,98** | **8.975,76** | |
| 181 | Limão taiti (Kg) | Limão taiti "in natura" Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **604** | **4,16** | **2.512,64** | |
| 182 | Maçã (Kg) | Maçã nacional, selecionada, in natura, tamanho médio. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **3610** | **6,28** | **22.670,80** | |
| 183 | Mamão formosa (Kg) | Mamão formosa, íntegro, sem machucados, sem furos, sem partes amolecidas, não muito maduros. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **3610** | **2,21** | **7.978,10** | |
| 184 | Mandioca com casca (Kg) | Mandioca, com casca, in natura, sem injurias, doenças, sem escurecimento. Raiz na cor marrom e massa branca. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **30** | **3,25** | **97,50** | |
| 185 | Mandioca sem casca (Kg) | Mandioca, sem casca, resfriada, sem injurias, doenças, sem escurecimento. Embalada a vácuo. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **5386** | **5,07** | **27.307,02** | |
| 186 | Manga (Kg) | Manga Limpa, madura, tenra e sem fiapos. Casca lisa e brilhante, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida com peso igual ou superior a 400g cada. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **3660** | **3,11** | **11.382,60** | |
| 187 | Melancia (Kg) | Melancia, in natura, sem machucados, íntegra, grande de 1ª qualidade tamanho e coloração uniforme. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **9006** | **1,44** | **12.968,64** | |
| 188 | Melão (Kg) | Melão "amarelo". In natura. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **3002** | **2,44** | **7.324,88** | |
| 189 | Milho verde em espiga (Kg) | Milho verde em espigas com palhas íntegras, sem partes amolecidas ou estragadas. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **3750** | **2,21** | **8.287,50** | |
| 190 | Pepino (Kg) | Pepino, in natura, coloração verde, firme, sem injúrias. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **18** | **3,36** | **60,48** | |
| 191 | Pimentão (Kg) | Pimentão verde, in natura, novo, sem amassados, sem manchas ou furos. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **689** | **4,26** | **2.935,14** | |
| 192 | Repolho Branco (Kg) | Repolho Branco, in natura, 1ª qualidade, tamanho grande, sem manchas ou partes murchas. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **613** | **4,55** | **2.789,15** | |
| 193 | Repolho Roxo (Kg) | Repolho Roxo, in natura, 1ª qualidade, tamanho grande, sem manchas ou partes murchas. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **15** | **7,06** | **105,90** | |
| 194 | Tangerina (Kg) | Tangerina, tamanho médio, in natura. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **3002** | **5,18** | **15.550,36** | |
| 195 | Tomate (Kg) | Tomate vermelho paulista, graúdo, in natura, 1ª qualidade, sem machucados, sem furos, firmes. Maduro. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **1561** | **4,02** | **6.275,22** | |
| 196 | Vagem (Kg) | Vagem curta verde, tamanho e coloração uniformes, livre de material terroso, sem danos causados pelo manuseio ou transporte. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **15** | **8,11** | **121,65** | |
| **Total em R$** | | | | | | | **296.485,01** |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Petrolina)  Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, 791, João de Deus, Petrolina/PE. | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 14: CAMPI PETROLINA/OURICURI/SALGUEIRO – Polpas de Fruta** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | **Valor**  **Total** | |
| 197 | Polpa de fruta tipo 1 (Kg) | POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA - ACEROLA. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | **2270** | **11,18** | **25.378,60** | |
| 198 | Polpa de fruta tipo 2 (Kg) | POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA - CAJU. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | **1512** | **10,40** | **15.724,80** | |
| 199 | Polpa de fruta tipo 3 (Kg) | POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA - GOIABA. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | **2270** | **11,10** | **25.197,00** | |
| 200 | Polpa de fruta tipo 4 (Kg) | POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA – GRAVIOLA EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | **1507** | **13,01** | **19.606,07** | |
| 201 | Polpa de fruta tipo 5 (Kg) | POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA – MANGA EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | **2255** | **11,65** | **26.270,75** | |
| 202 | Polpa de fruta tipo 6 (Kg) | POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA – MARACUJÁ EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | **2255** | **15,73** | **35.471,15** | |
| 203 | Polpa de fruta tipo 7 (Kg) | POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA – UMBU EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | **753** | **12,85** | **9.676,05** | |
| **Total em R$** | | | | | | | **157.324,42** |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Petrolina)  Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, 791, João de Deus, Petrolina/PE. | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 15: CAMPI PETROLINA/SALGUEIRO – Padaria** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | **Valor**  **Total** | |
| 204 | Bolo bacia tipo 1 (Pacote com 10 unidades) | Bolo Bacia: Bolo de trigo, em formas individuais, sem recheio nem coberturas, pesando entre 180g-220g cada. Empacotado em embalagem plástica contendo 10 unidades. Deve conter em sua embalagem a data de fabricação e de validade. | **Pacote com 10** | **1496** | **17,25** | **25.806,00** | |
| 205 | Bolo bacia tipo 2 (Pacote com 10 unidades) | Bolo Bacia: Bolo de trigo INTEGRAL, em forma individuas, sem recheio nem coberturas, pesando entre 180g-220g cada. Empacotado em embalagem plástica contendo 10 unidades. Deve conter em sua embalagem a data de fabricação e de validade. | **Pacote com 10** | **598** | **30,60** | **18.298,80** | |
| 206 | Torradas simples (Pacote com 500g) | Torrada simples, de pão dormido Tipo Francês ou Tabica. Embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade. Validade mínima de 10 dias a contar da data de entrega. | **Pacote 500 g** | **901** | **7,17** | **6.460,17** | |
| 207 | Pão de forma tipo 1 (Pacote) | Pão de forma integral fatiado verticalmente isento de gordura trans.-acondicionado em pacotes com aproximadamente 500 gramas.-fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada.-embalagens com aproximadamente 20 fatias | **Pacote 500 g** | **898** | **7,26** | **6.519,48** | |
| 208 | Pão de forma tipo 2 (Pacote) | Pão de forma fatiado verticalmente isento de gordura trans.-acondicionado em pacotes com aproximadamente 500 gramas.-fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada.-embalagens com aproximadamente 20 fatias | **Pacote 500 g** | **1496** | **6,15** | **9.200,40** | |
| 209 | Pão de cachorro quente (Pacote) | Pão para cachorro quente.(Deverá apresentar validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega). Embalagem plástica contendo 10 unidades cada pacote. | **Pacote com 10** | **7480** | **4,55** | **34.034,00** | |
| 210 | Bolo de milho (Kg) | Bolo de milho, novo, contendo data de validade e de fabricação. Embalado individualmente com plástico filme. A unidade deve variar de 2 a 4 kg | **Kg** | **748** | **19,19** | **14.354,12** | |
| 211 | Bolo de cenoura (Kg) | Bolo de cenoura, novo, Sem cobertura, contendo data de validade e de fabricação. Embalado individualmente com plástico filme. A unidade deve variar de 2 a 4 kg. | **Kg** | **374** | **18,89** | **7.064,86** | |
| **Total em R$** | | | | | | | **121.737,83** |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Petrolina)  **Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, 791, João de Deus, Petrolina/PE.** | | | | | | | |
| **Valor total estimado para os grupos 02 a 15** | | | | | | | **2.171.127,48** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 16:** CAMPUS PET. ZONA RURAL – **Proteína Animal Bovina, Frango e Peixe** | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | **Valor**  **Total** |
| 212 | Carne bovina tipo 1 (Kg) | Carne de boi, de primeira qualidade, COXÃO MOLE. Corte inteiro. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **8.636** | **22,38** | **193.273,68** |
| 213 | Carne bovina tipo 2 (Kg) | Carne de boi, de primeira qualidade, LAGARTO BOVINO. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **405** | **20,76** | **8.407,80** |
| 214 | Carne bovina tipo 3 (Kg) | Carne de boi, de primeira qualidade, MÚSCULO. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **6.915** | **18,98** | **131.246,70** |
| 215 | Carne bovina tipo 4 (Kg) | Carne de boi, MOÍDA, de primeira qualidade, PALETA. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. | **Kg** | **400** | **18,93** | **7.572,00** |
| 216 | Fígado bovino (Kg) | Fígado bovino congelado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **1.347** | **10,01** | **13.483,47** |
| 217 | Carne de charque (Kg) | Charque traseira, tipo seca, bovina, resfriada, de primeira qualidade. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). Embalada à vácuo. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. O produto deve apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **492** | **24,70** | **12.152,40** |
| 218 | Coxa de frango (Kg) | Coxas de frango com osso, congeladas. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. Peso aproximado de cada coxa igual a 130g. | **Kg** | **5.069** | **9,24** | **46.837,56** |
| 219 | Filé de peito de frango (Kg) | Filé de peito de frango, sem pele, sem osso, congelado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **6.133** | **12,02** | **73.718,66** |
| 220 | Peito de frango (Kg) | Peito de Frango, congelado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade minima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **20** | **10,41** | **208,20** |
| 221 | Sobrecoxa de frango (Kg) | Sobrecoxas de frango com osso, congeladas. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **1.109** | **10,12** | **11.223,08** |
| 222 | Filé de peixe tipo 1 (Kg) | Filé de Peixe (Merlusa) congelado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **7.856** | **23,68** | **186.030,08** |
| 223 | Filé de peixe tipo 2 (Kg) | Filé de Peixe (Tilápia) congelado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) ou Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.). O produto deve apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **420** | **33,12** | **13.910,40** |
| **Total em R$** | | | | | | **698.074,03** |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Pet. Zona Rural)  Rodovia BR 235, KM 22, Projeto Senador Nilo Coelho N4, Petrolina/PE. | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 17: CAMPUS PET. ZONA RURAL – Proteína Animal Suína e Caprina** | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | **Valor**  **Total** |
| 224 | Carne caprina/ovina (Kg) | Carne CAPRINA/OVINA, de primeira qualidade. Corte Inteiro. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) ou Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.). O produto deverá apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. | **Kg** | **7.541** | **21,19** | **159.793,79** |
| 225 | Paleta suína (Kg) | Paleta Suína, com pele e sem osso, congelada. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **36** | **14,21** | **511,56** |
| 226 | Pernil suíno (Kg) | Pernil Suíno com pele e sem osso. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção municipal (S.I.M), Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **584** | **14,50** | **8.468,00** |
| 227 | Costela suína (Kg) | Costela suína defumada. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção municipal (S.I.M), Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **38** | **18,07** | **686,66** |
| 228 | Bacon (Kg) | Bacon defumado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção municipal (S.I.M), Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **119** | **19,00** | **2.261,00** |
| **Total em R$** | | | | | | **171.721,01** |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Pet. Zona Rural)  Rodovia BR 235, KM 22, Projeto Senador Nilo Coelho N4, Petrolina/PE. | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 18: CAMPUS PET. ZONA RURAL – Frios e embutidos** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | **Valor**  **Total** | |
| 229 | Linguiça calabresa (Kg) | Linguiça calabresa. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **244** | **18,19** | **4.438,36** | |
| 230 | Linguiça de frango (Kg) | Linguiça de frango. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **200** | **12,14** | **2.428,00** | |
| 231 | Mortadela de frango (Kg) | Mortadela de frango, 1ªqualidade. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **100** | **9,33** | **933,00** | |
| 232 | Presunto cozido (Kg) | Presunto cozido de Peru de marca nacionalmente conhecida, 1ª qualidade (Peça inteira). Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **209** | **24,16** | **5.049,44** | |
| 233 | Salsicha (Embalagem com 3kg) | Salsicha hot dog resfriada de frango. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega no campus solicitante. Embalagem de 3kg | **Embalagem 03 kg** | **20** | **27,56** | **551,20** | |
| **Total em R$** | | | | | | | **13.400,00** |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Pet. Zona Rural)  Rodovia BR 235, KM 22, Projeto Senador Nilo Coelho N4, Petrolina/PE. | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 19: CAMPUS PET. ZONA RURAL – Derivados de leite e ovos** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | **Valor**  **Total** | |
| 234 | Iogurte tipo 1 (Pote com 170g) | Iogurte integral, natural, obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 01 mês a partir da data de entrega unidade requisitante. Embalagem de aproximadamente 170g. | **Unidade 170 g** | **2000** | **3,19** | **6.380,00** | |
| 235 | Iogurte tipo 2 (Garrafa com 900 ml) | Iogurte integral, sabor morango ou frutas vermelhas. NÃO PODE SER BEBIDA LÁCTEA NEM LEITE FERMENTADO. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalado em frasco resistente, atóxico e inodoro. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 01 mês a partir da data de entrega à unidade requisitante. Garrafa de 900 mL. | **Garrafa 900 ml** | **4663** | **7,14** | **33.293,82** | |
| 236 | Manteiga (Balde com 05 kg) | MANTEIGA. BALDE COM 05 Kg. Manteiga de primeira qualidade, obtida do creme de leite (manteiga) padronizado, pasteurizado, com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura. Ingredientes: Creme pasteurizado obtido a partir do leite da vaca, Cloreto de sódio até máximo de 2g/100g de manteiga. Livre de oxidação (ranço), nova, homogênea. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Unidade 5 kg** | **186** | **158,96** | **29.566,56** | |
| 237 | Manteiga sem sal (Unidade) | Manteiga de primeira qualidade sem sal. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200g, com dados de identificação na embalagem | **Unidade 200 g** | **16** | **11,07** | **177,12** | |
| 238 | Margarina tipo 3 (Balde com 15 kg) | MARGARINA. BALDE COM 15 Kg. Margarina vegetal com sal com 80% de lipídeos, de primeira qualidade, livre de oxidação (ranço) e homogênea. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Unidade 15 kg** | **06** | **116,75** | **700,50** | |
| 239 | Queijo coalho (Kg) | Queijo coalho - de 1ª qualidade, com leite pasteurizado, embalagem original a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **100** | **30,12** | **3.012,00** | |
| 240 | Queijo muçarela (Kg) | Queijo Muçarela (Peça inteira). Produto elaborado com leite de vaca. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **640** | **27,53** | **17.619,20** | |
| 241 | Ovos (Bandeja com 30 unidades) | Ovos de galinha. Classe A, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades. Cor, odor e sabor normais. Acondicionados em embalagem apropriada. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Produzidos, embalados, rotulados e transportados em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). Bandeja com 30 unidades. | **Bandeja com 30 unidades** | **1074** | **13,68** | **14.692,32** | |
| **Total em R$** | | | | | | | **105.441,52** |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Pet. Zona Rural)  Rodovia BR 235, KM 22, Projeto Senador Nilo Coelho N4, Petrolina/PE. | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 20: CAMPUS PET. ZONA RURAL – Cereais e Farináceos** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | **Valor**  **Total** | |
| 242 | Amido de milho (Caixa com 500 g) | Amido de milho. Produto amiláceo, extraído do milho para uso como espessante e papas. Pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração. Rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Caixa com 500 g. | **Caixa 500 g** | **344** | **7,26** | **2.497,44** | |
| 243 | Arroz parboilizado (Kg) | Arroz PARBOILIZADO, polido, tipo 1, limpo, industrializado, sem fios brancos característicos de infestação, sem contaminantes. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Pacote com 01 Kg. | **Pacote 1 kg** | **15422** | **3,09** | **47.653,98** | |
| 244 | Aveia (Caixa com 170 g) | Aveia em flocos finos. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionada em caixas lacradas. A rotulagem deverá obedecer a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Caixa com 170 g. | **Caixa 170 g** | **616** | **4,15** | **2.556,40** | |
| 245 | Farinha de mandioca (Kg) | Farinha de Mandioca fina, branca, tipo 1. Industrializada. Rotulagem de acordo com a legislação. Data de validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 01 Kg. | **Pacote 1 kg** | **1428** | **4,25** | **6.069,00** | |
| 246 | Farinha de trigo tipo 1 (Kg) | Farinha de trigo tradicional, sem fermento, tipo 1. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg | **Pacote 1 kg** | **544** | **4,00** | **2.176,00** | |
| 247 | Farinha de trigo tipo 2 (50 kg) | Farinha de trigo especial, sem fermento, tipo 1, para produção de pães. Deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega. Saco com 50kg | **Saco 50 kg** | **17** | **149,35** | **2.538,95** | |
| 248 | Farinha de milho (Pacote com 500 g) | Farinha milho para CUSCUZ, apresentação flocos milho, tipo pré-cozida, boa qualidade, sem glúten. Características adicionais: sem sal. enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9). Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g. | **Pacote 500 g** | **5350** | **1,71** | **9.148,50** | |
| 249 | Milho para munguzá tipo 1 (Pacote com 500g) | Canjica de milho amarelo (MUNGUZÁ), tipo 1, despeliculada, grupo especial. Milho para munguzá, amarelo, boa qualidade, sem fungos, sem sujidades, sem bolor, sem umidade. Deverá apresentar validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote com 500g. | **Pacote 500 g** | **202** | **3,58** | **723,16** | |
| **Total em R$** | | | | | | | **73.363,43** |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Pet. Zona Rural)  Rodovia BR 235, KM 22, Projeto Senador Nilo Coelho N4, Petrolina/PE. | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 21: CAMPUS PET. ZONA RURAL – Gêneros Secos** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | | **Valor**  **Total** |
| 250 | Achocolatado em pó (Pacote com 200 g) | Achocolatado em pó, 1ª qualidade. Rotulagem de acordo com a legislação. Pacote 200g. | **Pacote 200 g** | **400** | **2,67** | | **1.068,00** |
| 251 | Achocolatado em pó diet (Pacote com 200 g) | Achocolatado em pó diet, instantâneo, 0% de açúcar. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, contendo no máximo 200g. Com selo de aprovação da Associação de Diabetes Juvenil. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. A data de validade deve ser no mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. | **Pacote 200 g** | **100** | **17,70** | | **1.770,00** |
| 252 | Açúcar cristal (Kg) | Açúcar, tipo CRISTAL branco de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem transparente de 1 Kg, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, com prazo de validade de 12 meses no momento da entrega. | **Kg** | **1804** | **2,59** | | **4.672,36** |
| 253 | Açúcar demerara (Kg) | Açúcar, tipo DEMERARA, composição origem vegetal, sacarose de cana de açúcar. Industrializado. Em embalagem plástica contendo 1 Kg. Obs: sem enxofre. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | **883** | **4,50** | | **3.973,50** |
| 254 | Adoçante (Unidade de 90 ml) | Adoçante líquido dietético estévia Pura 90mL. Sem aspartame. Sem ciclamato. Sem Sacarina. Sem Acesulfame. Sem sucralose. | **Unidade 90 ml** | **40** | **14,31** | | **572,40** |
| 255 | Atum em conserva (Lata com 170 g) | Atum ralado, conservado em óleo vegetal comestível. Rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega à unidade requisitante. Lata c/ 170g. | **Unidade 170 g** | **1786** | **6,39** | | **11.412,54** |
| 256 | Azeite de oliva (Garrafa com 500 ml) | Azeite de oliva extra virgem, com dispositivo que permita seu fechamento após abertura da embalagem. Nível de acidez 0,5%. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Garrafa com 500mL. | **Garrafa 500 ml** | **831** | **21,02** | | **17.467,62** |
| 257 | Azeitonas (Balde com 2 kg) | Azeitonas verdes em conserva. Rotulagem de acordo com a legislação. Balde c/ 2kg. | **Unidade 2 kg** | **20** | **36,74** | | **734,80** |
| 258 | Batata palha (Pacote com 500 g) | Batata palha, fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans. A batata deve ser obtida, processada, embalada, armazenada e conservada em condições que não produzam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem conforme legislação vigente. O produto deve ser isento de corantes. Pacote com 500 g. | **Pacote 500 g** | **200** | **15,68** | | **3.136,00** |
| 259 | Café moído (Pacote com 250 g) | Café torrado e moído, empacotado a vácuo, puro. Pacote com 250g, inviolado, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Apresentar para cada 250 g um rendimento igual ou superior a 7 litros para preparo de café suave, tendo como característica sensorial sabor não amargo. Apresentar selo de pureza ABIC. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Registro no Ministério da Saúde. | **Pacote 250 g** | **1626** | **5,48** | | **8.910,48** |
| 260 | Coco ralado (Pacote com 100 g) | Coco em flocos, ralado, SEM AÇÚCAR. Coco ralado puro, sem casca, coloração branca, acondicionado em embalagem apropriada, original de fábrica. Livre de parasitas, contaminantes ou sujidades. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 100g. | **Pacote 100 g** | **300** | **4,65** | | **1.395,00** |
| 261 | Creme de leite (Caixa com 200 g) | Creme de leite, 1ªqualidade. Com S.I.F. Data de validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto. Rotulagem em conformidade à legislação. Caixa com 200g. | **Caixa 200 g** | **854** | **3,02** | | **2.579,08** |
| 262 | Goiabada (Unidade) | Goiabada em massa, tipo de corte. Embalada potes plásticos resistentes, não amassados, não estufados, que garantam a integridade do produto, até o momento do consumo, contendo 400g, | **Unidade 400 g** | **60** | **4,83** | | **289,80** |
| 263 | Leite condensado (Embalagem com 395g) | Leite Condensado, acondicionado em embalagem Tetra pack, 1ª qualidade. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 395g. | **Unidade 395 g** | **270** | **4,62** | | **1.247,40** |
| 264 | Leite de coco (Unidade com 200ml) | Leite de coco. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem de 200ml. | **Unidade 200 ml** | **203** | **3,59** | | **728,77** |
| 265 | Leite em pó tipo 1 (Pacote com 200 g) | Leite em pó desnatado. Embalagem apropriada, com S.I.F. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote com 200 gramas. NÃO PODE SER LEITE MODIFICADO NEM PRODUTO LÁCTEO. | **Pacote 200 g** | **674** | **5,58** | | **3.760,92** |
| 266 | Leite em pó tipo 2 (Pacote com 200g) | Leite em pó integral, sem adição de açúcar, Instantâneo. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. NÃO PODE SER LEITE MODIFICADO NEM PRODUTO LÁCTEO. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Pacote de 200g. | **Pacote 200 g** | **2968** | **4,62** | | **13.712,16** |
| 267 | Leite líquido (Caixa com 1 litro) | Leite líquido semidesnatado, SEM LACTOSE. Rotulagem em conformidade à legislação vigente, com S.I.F. O produto deverá ter validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem tipo tetra pack, de 1 litro. | **Caixa c/ 01 litro** | **402** | **4,66** | | **1.873,32** |
| 268 | Melhorador de farinha (Pote com 150g) | Melhorador de farinha em pasta para produção de pães. Pote com 150g. Referência ADIPASTA | **Unidade 150 g** | **24** | **3,93** | | **94,32** |
| 269 | Óleo vegetal de soja (Garrafa com 900 ml) | Óleo vegetal comestível, de Soja, TIPO 1. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Garrafa c/ 900ml. | **Garrafa 900 ml** | **2068** | **4,44** | | **9.181,92** |
| 270 | Óleo emulsificante (Bisnaga com 100ml) | Óleo emulsificante para produção de pães. Preparado para produtos de panificação com aspecto líquido oleoso bege, homogêneo, livre de matérias estranhas, odor e sabor característicos com padrão. Bisnaga com 100mL. | **Unidade 100 ml** | **24** | **8,63** | | **207,12** |
| 271 | Proteína texturizada de soja (Pacote com 400g) | Proteína texturizada granulada de soja ESCURA, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, em saco plástico transparente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote c/ 400 g. | **Pacote 400 g** | **1541** | **4,67** | | **7.196,47** |
| 272 | Purê de batatas (Kg) | Purê de batata instantâneo. Flocos de batata desidratada que quando hidratados resultam em um purê de textura macia. Marca nacionalmente conhecida. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **812** | **28,63** | | **23.247,56** |
| 273 | Queijo parmesão (Pacote com 50 g) | Queijo Parmesão Ralado, 1º qualidade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo 04 meses a contar a partir da data de entrega. Pacote 50g. | **Pacote 50 g** | **60** | **3,65** | | **219,00** |
| 274 | Uva passa (Caixa com 10 kg) | Uva passa preta, sem semente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Caixa com 10 Kg. | **Caixa c/ 10 kg** | **15** | **185,03** | | **2.775,45** |
| **Total em R$** | | | | | | **122.225,99** | |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Pet. Zona Rural)  Rodovia BR 235, KM 22, Projeto Senador Nilo Coelho N4, Petrolina/PE. | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 22: CAMPUS PET. ZONA RURAL – Leguminosas e Oleaginosas** | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | **Valor**  **Total** |
| 275 | Amendoim (Pacote com 500 g) | Amendoim cru, ao natural, com cascas íntegras, sem partes amolecidas. Rotulagem de acordo com a legislação. Pacote com 500g. | **Pacote 500 g** | **100** | **9,05** | **905,00** |
| 276 | Castanha de caju (Pacote com 100 g) | Castanha de caju sem casca ou lascas de cascas aderidas, inteira, sem sal, sem sujeiras, sem mofos, sem pontos de podridão, rígida, da melhor qualidade. Produzida, embalada e entregue conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento. Pacote com 100g. | **Pacote 100 g** | **200** | **10,85** | **2.170,00** |
| 277 | Ervilha em conserva (Pacote com 2kg) | Ervilha em conserva, grãos inteiros, líquido translúcido, livre de impurezas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Pacote com 2kg. | **Pacote 2 kg** | **11** | **19,41** | **213,51** |
| 278 | Feijão carioca (Kg) | Feijão carioca, industrializado, tipo 1. Cores rajadas de marrom claro e escuro, classe cores, grupo I comum. Embalagem plástica transparente. Rotulagem em conformidade à legislação. Isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração especifica. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem de 1kg. | **Kg** | **6998** | **4,15** | **29.041,70** |
| 279 | Feijão de corda (Kg) | Feijão de corda/fradinho/macáçar, tipo 1, limpo. Industrializado. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1 Kg | **Kg** | **910** | **6,05** | **5.505,50** |
| 280 | Feijão preto (Kg) | Feijão preto tipo 1, industrializado. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem com 01 Kg. | **Kg** | **4049** | **6,14** | **24.860,86** |
| 281 | Milho em conserva tipo 1 (Unidade com 2 kg) | Milho em conserva, latas íntegras, sem amassados, sem ferrugem, sem furos, sem estufamento. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Para uso culinário. Lata c/ 2Kg. | **Unidade 2 kg** | **130** | **16,01** | **2.081,30** |
| 282 | Milho em conserva tipo 2 (Unidade) | Milho verde em conserva. Produzidos, embalados, rotulados e transportados em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto à unidade requisitante. Embalagem de 200 g | **Unidade 200 g** | **20** | **2,93** | **58,60** |
| **Total em R$** | | | | | | **64.836,47** |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Pet. Zona Rural)  Rodovia BR 235, KM 22, Projeto Senador Nilo Coelho N4, Petrolina/PE. | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 23: CAMPUS PET. ZONA RURAL – Massas Alimentícias, Macarrão e Biscoitos** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | | **Valor**  **Total** |
| 283 | Biscoito tipo 1 (Caixa com 20 pacotes) | Biscoito doce maisena, apresentação retangular, sem cheiro. Rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Caixa c/ 20 pct de 400 g. | **Caixa c/ 20 pacotes** | **10** | **80,75** | | **807,50** |
| 284 | Biscoito tipo 2 (Caixa com 20 pacotes) | Biscoito salgado cream cracker. Rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Caixa c/ 20 pct de 400 g. | **Caixa c/ 20 pacotes** | **22** | **69,80** | | **1.535,60** |
| 285 | Biscoito tipo 3 (Caixa com 20 pacotes) | Biscoito Integral tipo cream Cracker, com validade de 2 anos a partir da data de entrega, livre de fungos, sem unidades quebradas, embalagem integra, de boa qualidade. Caixa c/ 20 pct de 400 g. | **Caixa c/ 20 pacotes** | **10** | **85,95** | | **859,50** |
| 286 | Macarrão tipo 1 (Pacote com 500g) | Macarrão fino. tipo espaguete. SEM OVOS, de 1ª qualidade, íntegro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote com 500 g. | **Pacote 500 g** | **1186** | **2,42** | | **2.870,12** |
| 287 | Macarrão tipo 4 (Pacote com 500 g) | Macarrão curto, INTEGRAL, com ovos, tipo parafuso, submetido a processo de secagem, acondicionado em embalagens apropriadas. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Rotulagem conforme legislação vigente. Pacote com 500 g. | **Pacote 500 g** | **50** | **4,94** | | **247,00** |
| 288 | Macarrão tipo 5 (Pacote com 500g) | Macarrão tipo Penne. Massa com ovos, pacote de 500 g. Padrão superior. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Rotulagem conforme legislação vigente. | **Pacote 500 g** | **50** | **4,62** | | **231,00** |
| 289 | Massa Sêmola (Pacote com 500 g) | Massa de Sêmola para lasanha. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote 500 g. | **Pacote 500 g** | **505** | **5,93** | | **2.994,65** |
| **Total em R$** | | | | | | **9.545,37** | |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Pet. Zona Rural)  Rodovia BR 235, KM 22, Projeto Senador Nilo Coelho N4, Petrolina/PE. | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 24: CAMPUS PET. ZONA RURAL – Condimentos, Temperos e Molhos** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | | **Valor**  **Total** |
| 290 | Alecrim (Pacote com 30 g) | Alecrim desidratado, com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Pacote 30 g. | **Pacote 30 g** | **60** | **3,33** | | **199,80** |
| 291 | Canela em pó (Pote com 35 g) | Canela em pó, fina, nova, sem sujidades, com cheiro característico. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Rotulagem de acordo com a legislação. Potes com 35 g. | **Pacote 35 g** | **211** | **3,12** | | **658,32** |
| 292 | Colorau (Pacote com 500 g) | Colorífico, apresentação industrial, constituído pela mistura de milho, urucum, óleo vegetal e sal. Aspecto físico pó, tipo industrial, aplicação culinária em geral. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na legislação específica. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Deverá conter a validade de no mínimo 12 meses, a partir da data da entrega. Pacote com 500 g. | **Pacote 500 g** | **1159** | **5,38** | | **6.235,42** |
| 293 | Cominho em pó (Pacote com 30g) | Cominho em pó. Puro, livre de sujidades e contaminantes. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote 30g. | **Pacote 30 g** | **36** | **2,04** | | **73,44** |
| 294 | Cravo (Pacote com 40 g) | Cravo da índia, com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Rotulagem de acordo com a legislação. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote 40g. | **Pacote 40 g** | **58** | **8,65** | | **501,70** |
| 295 | Extrato de tomate (Pacote com 2 kg) | Extrato de tomate, sem mostarda. Ingredientes: Tomate e sal. Produto de aspecto pastoso, consistente. Não pode ser molho de tomate (ralo). Rotulagem de acordo com a legislação. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacotes com 2kg. | **Pacote 2 kg** | **724** | **12,74** | | **9.223,76** |
| 296 | Louro em folhas (Pacote com 5g) | Louro em folhas Condimento em folhas desidratadas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega . Pacote com 5 gramas. | **Pacote 5 g** | **20** | **1,94** | | **38,80** |
| 297 | Maionese (Unidade com 1 kg) | Maionese industrializada a base de leite, marca nacionalmente conhecida. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem 1 Kg. | **Unidade c/ 1 kg** | **20** | **8,78** | | **175,60** |
| 298 | Manjericão (Pacote com 7 g) | Manjericão desidratado com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote 7g. | **Pacote 7 g** | **483** | **1,96** | | **946,68** |
| 299 | Molho de soja (Garrafa com 1 l) | Molho de Soja/Shoyu. Sem glutamato monossódico. Rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Garrafa de 1L. | **Garrafa de 1 litro** | **274** | **14,29** | | **3.915,46** |
| 300 | Orégano (Pacote com 200g) | Orégano desidratado, industrializado, com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote com 200g. | **Pacote 200 g** | **82** | **17,59** | | **1.442,38** |
| 301 | Pimenta do reino (Pacote com 15 g) | Pimenta do reino em pó, pura, industrializada, com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote com 15 g. | **Pacote 15 g** | **728** | **3,29** | | **2.395,12** |
| 302 | Sal de cozinha (Kg) | Sal de cozinha, moído, branco, de 1ª qualidade, tratamento diferenciado: iodado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter validade mínima de 01 ano a partir da data da entrega à unidade requisitante. Pacote com 01 Kg. | **Pacote 1 kg** | **1801** | **0,82** | | **1.476,82** |
| 303 | Salsa desidratada (Pacote com 250g) | Salsa desidratada, industrializada, com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote c/ 250 g. | **Pacote 250 g** | **137** | **8,56** | | **1.172,72** |
| 304 | Vinagre (Garrafa com 500 ml) | Vinagre de vinho branco, tipo macio, acidez mínima (g/100 mL) de 4,0, líquido, límpido e sem depósitos de sujidades. A legislação brasileira estabelece em 1,0% v/v o teor alcoólico máximo p/ vinagre. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Garrafa c/ 500ml. | **Garrafa 500 ml** | **863** | **4,02** | | **3.469,26** |
| 305 | Cebola em pó (Kg) | Cebola em pó : Cebola em pó pura (100% cebola). Embalagem com 1Kg. | **Kg** | **34** | **41,17** | | **1.399,78** |
| 306 | Alho em pó (kg) | Alho em pó puro (100% alho). Embalagem com 1Kg. | **Kg** | **34** | **42,30** | | **1.438,20** |
| 307 | Condimento tipo 1 (kg) | Condimento calabresa. Condimento para aplicação em linguiça calabresa e outros embutidos. Composição principal: Sal, aromas naturais e especiarias. Deve ter validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagens de 1kg. | **Kg** | **1** | **28,88** | | **28,88** |
| 308 | Condimento tipo 2 (Kg) | Condimento califórnia. Condimento preparado para presunto, com especiarias e sal. Aplicação em presuntos. Embalagem com 1Kg. | **Kg** | **1** | **24,47** | | **24,47** |
| **Total em R$** | | | | | | **34.816,61** | |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Pet. Zona Rural)  Rodovia BR 235, KM 22, Projeto Senador Nilo Coelho N4, Petrolina/PE. | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 25: CAMPUS PET. ZONA RURAL – Agroindústria** | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | **Valor**  **Total** |
| 309 | Cacau em pó (Caixa com 200 g) | Cacau em pó solúvel – 100% Cacau. Produto sem adição de açúcar e sem sódio. Embalagem interna de papel e externa de caixa. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Caixa com 200g. | **Caixa 200 g** | **02** | **17,27** | **34,54** |
| 310 | Fermento biológico tipo 2 (Pacote de 500 g) | Fermento biológico seco, instantâneo – Células de leveduras Sacharomyces cereviseae e monoestereato de sorbitana. Não necessita ser dissolvido e não necessita de refrigeração. Embalagem de 500 g | **Pacote 500 g** | **16** | **18,96** | **303,36** |
| 311 | Fermento químico (Pote com 100 g) | Fermento em pó químico. Aplicação em bolos. Rotulagem de acordo com a legislação. Pote 100 g. | **Pote 100 g** | **90** | **3,90** | **351,00** |
| 312 | Vinho tinto (Garrafa com 750 ml) | Vinho tinto seco, para preparações culinárias. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Garrafa com 750 mL. | **Garrafa 750 ml** | **20** | **18,35** | **367,00** |
| 313 | Ameixa seca (Unidade) | Ameixa, seca, sem caroço de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 250 g. | **Embalagem**  **250 g** | **40** | **10,41** | **416,40** |
| 314 | Bicarbonato de sódio (Unidade) | Bicarbonato de sódio, embalagem de 100 g. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. | **Embalagem**  **100 g** | **20** | **4,08** | **81,60** |
| 315 | Corante tipo 1 (unidade) | Corante Alimentício Líquido – Cor amarela. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml. | **Frasco 10 ml** | **10** | **5,00** | **50,00** |
| 316 | Corante tipo 2 (unidade) | Corante Alimentício Líquido – Cor azul. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml | **Frasco 10 ml** | **10** | **5,00** | **50,00** |
| 317 | Corante tipo 3 (Unidade) | Corante Alimentício Líquido – Cor lilás. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml. | **Frasco 10 ml** | **10** | **5,00** | **50,00** |
| 318 | Corante tipo 4 (unidade) | Corante Alimentício Líquido – Cor verde. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml. | **Frasco 10 ml** | **10** | **5,00** | **50,00** |
| 319 | Corante tipo 5 (unidade) | Corante natural de Urucum líquido: Corante vegetal de urucum para fins alimentícios. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 1 litro. | **Unidade 1 litro** | **12** | **23,25** | **279,00** |
| 320 | Polvilho azedo (unidade) | Polvilho azedo – polvilho de mandioca. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 500 g. | **Embalagem**  **500 g** | **66** | **11,91** | **786,06** |
| 321 | Realçador de sabor (Unidade) | Realçador de sabor (glutamato monossódico) realça o sabor dos alimentos sem salgar. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Frasco de 100 g. | **Frasco 100 g** | **02** | **8,35** | **16,70** |
| 322 | Sal de cura (Kg) | Sal de cura (nitrito de sódio). Aplicação em produtos cárneos. Embalagem de 1 kg | **Embalagem 1 kg** | **01** | **13,44** | **13,44** |
| 323 | Ácido cítrico (Unidade) | Ácido Cítrico, uso alimentício, embalagem com 100 g. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. | **Embalagem**  **100 g** | **04** | **16,61** | **66,44** |
| 324 | Gelatina sem sabor (Unidade) | Gelatina em pó sem sabor, também conhecida como gelatina neutra. Embalagem de 1 kg | **Embalagem 1 kg** | **01** | **54,33** | **54,33** |
| 325 | Glicose de milho (unidade) | Glicose de milho, produto de origem vegetal, embalagem com 350 gramas, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Embalagem**  **350 g** | **03** | **14,23** | **42,69** |
| 326 | Pectina (unidade) | Pectina em pó, ideal para preparo de geleias. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Pote de 50g. | **Pote 50 g** | **20** | **13,57** | **271,40** |
| 327 | Aroma tipo 1 (Litro) | Aroma líquido, sabor coco. Aplicação em iogurtes. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 litro. | **Litro** | **06** | **21,21** | **127,26** |
| 328 | Aroma tipo 2 (Litro) | Aroma líquido, sabor morango. Aplicação em iogurtes. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 litro. | **Litro** | **06** | **21,21** | **127,26** |
| 329 | Aroma tipo 3 (Unidade) | Essência líquida para panetone. Deve ser límpida e homogênea. A rotulagem deve conter identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega no Campus. Frasco de 30 ml | **Frasco 30 ml** | **25** | **4,49** | **112,25** |
| 330 | Saborizante tipo 1 (Kg) | Saborizante para uso em iogurte – pó sabor abacaxi. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 1Kg. | **Kg** | **06** | **33,02** | **198,12** |
| 331 | Saborizante tipo 2 (Kg) | Saborizante para uso em iogurte – pó sabor ameixa preta. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 1Kg. | **Kg** | **06** | **33,02** | **198,12** |
| 332 | Saborizante tipo 3 (Kg) | Saborizante para uso em iogurte – pó sabor morango. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 1Kg. | **Kg** | **06** | **33,02** | **198,12** |
| 333 | Frutas cristalizadas (Unidade) | Frutas cristalizadas formado por mistura de mamão, laranja, figo e abacaxi no caso de misturas de frutas, em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso). Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 250 g. | **Embalagem**  **250 g** | **106** | **6,70** | **710,20** |
| 334 | Creme tipo Chantilly (Litro) | Creme tipo chantilly, Ideal para recheios e coberturas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 1L. | **Litro** | **24** | **17,11** | **410,64** |
| 335 | Chocolate branco (Unidade) | Chocolate branco, tipo cobertura, apresentado em barra fracionada, sem necessidade de sofrer choque térmico ou temperagem. Destinada a produção de bombons, trufas, ovos de páscoa, sobremesas em geral. Barra de 1 kg, padrão Harald ou superior. | **Unidade** | **08** | **27,78** | **222,24** |
| 336 | Chocolate meio amargo (Unidade) | Chocolate meio amargo, tipo cobertura, apresentado em barra fracionada, sem necessidade de sofrer choque térmico ou temperagem. Destinada a produção de bombons, trufas, ovos de páscoa, sobremesas em geral. Barra de 1 kg, padrão Harald ou superior. | **Unidade** | **10** | **31,30** | **313,00** |
| 337 | Tripa suína salgada (Maço) | Tripa suína salgada calibre 28 a 32 mm, maço com 60 metros | **Unidade 60 metros** | **02** | **59,95** | **119,90** |
| 338 | Cereja em calda (Unidade) | Cereja em calda. Embalagem de 100g. | **Unidade 100 g** | **20** | **9,19** | **183,80** |
| 339 | Chocolate em pó (Unidade) | Chocolate em pó - Chocolate em pó Solúvel com 50% de Cacau de sabor, cor e aroma acentuados. Indicado para preparo de bolos, brigadeiros, tortas, cremes, recheios, coberturas, caldas de chocolate, mousses e bebidas. Tabela nutricional impressa na embalagem. Pacotes de 500 g. | **Pacote 500 g** | **28** | **16,05** | **449,40** |
| 340 | Cloreto de cálcio (Litro) | Cloreto de cálcio, líquido alimentício a 50%. Usado na elaboração de queijos. Embalagem de 1 litro | **Litro** | **10** | **10,19** | **101,90** |
| 341 | Queijo catupiry (Unidade) | Queijo catupiry. Sachê de 500g | **Unidade 500 g** | **26** | **17,02** | **442,52** |
| 342 | Fermento lácteo tipo 1 (Unidade) | Fermento lácteo mesofílico liofilizado. Fermento liofilizado DVS com cepas de Streptococus thermophilus, Lactobacilus lactis subsp. Lactis e/ou Lactococcus lactis subsp. Cremoris. Aplicação em queijos. Envelope para 500L de leite. Referência: CHR HANSEN ou superior | **Unidade** | **12** | **61,37** | **736,44** |
| 343 | Fermento lácteo tipo 2 (Unidade) | Fermento lácteo termofílico para iogurte. Fermento lácteo termofílico concentrado liofilizado DVS com Lactobacilus bulgaricus e Streptococus thermophylus. Envelope para 500 litros de leite. Referência: CHR HANSEN. | **Unidade** | **12** | **58,95** | **707,40** |
| 344 | Coalho (Unidade) | Coalho líquido com enzima quimosina, poder coagulante 1:3000 embalagem de 200 ml. | **Unidade 200 ml** | **34** | **10,57** | **359,38** |
| **Total em R$** | | | | | | **9.001,91** |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Pet. Zona Rural)  Rodovia BR 235, KM 22, Projeto Senador Nilo Coelho N4, Petrolina/PE. | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 26: CAMPUS PET. ZONA RURAL – Hortifruti** | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | **Valor**  **Total** |
| 345 | Abacaxi (Kg) | Abacaxi in natura (Ananas comosus), tamanho médio, com polpas firmes e intactas, coloração uniforme, grau de maturação madura. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **679** | **4,13** | **2.804,27** |
| 346 | Abóbora (Kg) | Abóbora nova, firme, sem machucados, sem partes escurecidas ou amolecidas. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **5564** | **2,81** | **15.634,84** |
| 347 | Abobrinha (Kg) | Abobrinha brasileira. Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **803** | **3,20** | **2.569,60** |
| 348 | Alface (Molhos) | Alface crespa, fresca, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida. sem material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, parasitos e larvas, sem danos provocados pelo manuseio ou transporte. Unidade: molho | **Unidade** | **5736** | **2,42** | **13.881,12** |
| 349 | Alho (Kg) | Alho in natura, aspecto físico em cabeça, tamanho grande. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **689** | **17,54** | **12.085,06** |
| 350 | Banana da terra (Kg) | Banana da terra. In natura. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **50** | **4,57** | **228,50** |
| 351 | Banana prata (Kg) | Banana prata. In natura. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **3021** | **3,12** | **9.245,52** |
| 352 | Batata inglesa (Kg) | Batata inglesa in natura, 1ª qualidade, tamanho grande, lisa, sem brotos ou partes verdes. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **2872** | **3,84** | **11.028,48** |
| 353 | Batata-doce (Kg) | Batata-doce roxa com casca firme, sem cortes, sem sinais de umidade e sem bolor. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **2673** | **3,38** | **9.034,74** |
| 354 | Berinjela (Kg) | Berinjela. Coloração intensa e característica, sem defeitos, brilhantes e com polpa macia e firme. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **574** | **3,65** | **2.095,10** |
| 355 | Beterraba (Kg) | Beterraba. Tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **860** | **3,40** | **2.924,00** |
| 356 | Brócolis (Kg) | Brócolis. Tipo ramoso, in natura. Tamanho e coloração uniformes. Sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **2012** | **13,28** | **26.719,36** |
| 357 | Cebolinha verde (Molhos) | Cebolinha verde, comum, limpa, tenra, com raiz, com coloração uniforme, com sabor e odor característico a cada variedade. Sem podridão, sem partes secas, murchas ou queimadas por sol ou frio. Bem desenvolvida. Unidade: molho. | **Unidade** | **1731** | **2,11** | **3.652,41** |
| 358 | Cebola (Kg) | Cebola in natura, uso culinário, tipo branca, firme, sem manchas ou partes amolecidas. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **4035** | **3,84** | **15.494,40** |
| 359 | Cenoura (Kg) | Cenoura, in natura, alaranjada, sem material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, parasitos e larvas, sem danos provocados pelo manuseio ou transporte, sem brotos, grau de maturação madura. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **922** | **3,37** | **3.107,14** |
| 360 | Coentro (Molhos) | Coentro: Folhas verdes, fresca, sem traços de descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpo estranhos. Unidade: molho | **Unidade** | **1741** | **1,79** | **3.116,39** |
| 361 | Couve flor (Kg) | Couve-flor. Fresca, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **1151** | **9,09** | **10.462,59** |
| 362 | Couve folha (Molhos) | Couve folha, in natura, sem material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, parasitos e larvas, sem danos provocados pelo manuseio ou transporte. Unidade: molho | **Unidade** | **5736** | **2,15** | **12.332,40** |
| 363 | Goiaba vermelha (Kg) | Goiaba vermelha. De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **2899** | **3,50** | **10.146,50** |
| 364 | Laranja pêra (Kg) | Laranja pêra “in natura” Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **50** | **2,98** | **149,00** |
| 365 | Limão taiti (Kg) | Limão taiti "in natura" Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **50** | **4,16** | **208,00** |
| 366 | Maçã (Kg) | Maçã nacional, selecionada, in natura, tamanho médio. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **50** | **6,28** | **314,00** |
| 367 | Mamão formosa (Kg) | Mamão formosa, íntegro, sem machucados, sem furos, sem partes amolecidas, não muito maduros. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **8520** | **2,21** | **18.829,20** |
| 368 | Mandioca com casca (Kg) | Mandioca, com casca, in natura, sem injurias, doenças, sem escurecimento. Raiz na cor marrom e massa branca. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **2764** | **3,25** | **8.983,00** |
| 369 | Mandioca sem casca (Kg) | Mandioca, sem casca, resfriada, sem injurias, doenças, sem escurecimento. Embalada a vácuo. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **30** | **5,07** | **152,10** |
| 370 | Manga (Kg) | Manga: Limpa, madura, tenra e sem fiapos. Casca lisa e brilhante, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida com peso igual ou superior a 400g cada. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **100** | **3,11** | **311,00** |
| 371 | Melancia (Kg) | Melancia, in natura, sem machucados, íntegra, grande de 1ª qualidade tamanho e coloração uniforme. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **2566** | **1,44** | **3.695,04** |
| 372 | Melão (Kg) | Melão "amarelo". In natura. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **9667** | **2,44** | **23.587,48** |
| 373 | Milho verde em espiga (Kg) | Milho verde em espigas com palhas íntegras, sem partes amolecidas ou estragadas. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **100** | **2,21** | **221,00** |
| 374 | Morango (Embalagem de 1 kg) | Morango in natura, separada por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação. Embalagem de 1 kg | **Kg** | **50** | **22,53** | **1.126,50** |
| 375 | Pepino (Kg) | Pepino, in natura, coloração verde, firme, sem injúrias. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **1147** | **3,36** | **3.853,92** |
| 376 | Pimentão (Kg) | Pimentão verde, in natura, novo, sem amassados, sem manchas ou furos. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **349** | **4,26** | **1.486,74** |
| 377 | Quiabo (Kg) | Quiabo, in natura, de 1ª qualidade, tenros,fresco, verde, de colheita recente, sem sinais de amarelamento, com grau de maturação adequada, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **1147** | **5,02** | **5.757,94** |
| 378 | Repolho Branco (Kg) | Repolho Branco, in natura, 1ª qualidade, tamanho grande, sem manchas ou partes murchas. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **860** | **4,55** | **3.913,00** |
| 379 | Tangerina (Kg) | Tangerina, tamanho médio, in natura. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **50** | **5,18** | **259,00** |
| 380 | Tomate (Kg) | Tomate vermelho paulista, graúdo, in natura, 1ª qualidade, sem machucados, sem furos, firmes. Maduro. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **3501** | **4,02** | **14.074,02** |
| 381 | Tomate Cereja (Kg) | Tomate cereja, 1ª qualidade, sem machucados, sem furos, firmes. Maduro. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **5736** | **10,88** | **62.407,68** |
| 382 | Vagem (Kg) | Vagem curta verde, tamanho e coloração uniformes, livre de material terroso, sem danos causados pelo manuseio ou transporte. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **2** | **8,11** | **16,22** |
| **Total em R$** | | | | | | **315.907,26** |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Pet. Zona Rural)  Rodovia BR 235, KM 22, Projeto Senador Nilo Coelho N4, Petrolina/PE. | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 27: CAMPUS PET. ZONA RURAL – Polpas de Fruta** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | | **Valor**  **Total** |
| 383 | Polpa de fruta tipo 1 (Kg) | POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA - ACEROLA. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | **100** | **11,18** | | **1.118,00** |
| 384 | Polpa de fruta tipo 2 (Kg) | POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA - CAJU. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | **100** | **10,40** | | **1.040,00** |
| 385 | Polpa de fruta tipo 3 (Kg) | POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA - GOIABA. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | **100** | **11,10** | | **1.110,00** |
| 386 | Polpa de fruta tipo 4 (Kg) | POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA – GRAVIOLA EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | **100** | **13,01** | | **1.301,00** |
| 387 | Polpa de fruta tipo 5 (Kg) | POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA – MANGA EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | **100** | **11,65** | | **1.165,00** |
| 388 | Polpa de fruta tipo 6 (Kg) | POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA – MARACUJÁ EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | **100** | **15,73** | | **1.573,00** |
| 389 | Polpa de fruta tipo 7 (Kg) | POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA – UMBU EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | **100** | **12,85** | | **1.285,00** |
| **Total em R$** | | | | | | **8.592,00** | |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Pet. Zona Rural)  Rodovia BR 235, KM 22, Projeto Senador Nilo Coelho N4, Petrolina/PE. | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM 390 CAMPUS PET. ZONA RURAL – Padaria** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | | **Valor**  **Total** |
| 390 | Pão de cachorro quente (Pacote) | Pão para cachorro quente.(Deverá apresentar validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega). Embalagem plástica contendo 10 unidades cada pacote. | **Pacote com 10 unidades** | **1.000** | **4,55** | | **4.550,00** |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Pet. Zona Rural)**Rodovia BR 235, KM 22, Projeto Senador Nilo Coelho N4, Petrolina/PE.** | | | | | | | |
| **Total estimado para os grupos 16 a 27 e Item 390** | | | | | | **1.631.465,60** | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 28: CAMPUS FLORESTA – Gêneros Secos** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | | **Valor**  **Total** |
| 391 | Açúcar cristal (Kg) | Açúcar, tipo CRISTAL branco de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem transparente de 1 Kg, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, com prazo de validade de 12 meses no momento da entrega. | **Kg** | **104** | **2,59** | | **269,36** |
| 392 | Café moído (Pacote com 250 g) | Café torrado e moído, empacotado a vácuo, puro. Pacote com 250g, inviolado, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Apresentar para cada 250 g um rendimento igual ou superior a 7 litros para preparo de café suave, tendo como característica sensorial sabor não amargo. Apresentar selo de pureza ABIC. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Registro no Ministério da Saúde. | **Pacote 250 g** | **416** | **5,48** | | **2.279,68** |
| **Total em R$** | | | | | | **2.549,04** | |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Petrolina)  Rua Maria Luzia de Araújo Gomes Cabral, SN, Bairro João de Deus, CEP 56316-686, Petrolina-PE | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 29: CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA – Gêneros Secos** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | | **Valor**  **Total** |
| 393 | Açúcar demerara (Kg) | Açúcar, tipo DEMERARA, composição origem vegetal, sacarose de cana de açúcar. Industrializado. Em embalagem plástica contendo 1 Kg. Obs: sem enxofre. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | **720** | **4,50** | | **3.240,00** |
| 394 | Café moído (Pacote com 250 g) | Café torrado e moído, empacotado a vácuo, puro. Pacote com 250g, inviolado, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Apresentar para cada 250 g um rendimento igual ou superior a 7 litros para preparo de café suave, tendo como característica sensorial sabor não amargo. Apresentar selo de pureza ABIC. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Registro no Ministério da Saúde. | **Pacote 250 g** | **720** | **5,48** | | **3.945,60** |
| **Total em R$** | | | | | | **7.185,60** | |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Petrolina)  Rua Maria Luzia de Araújo Gomes Cabral, SN, Bairro João de Deus, CEP 56316-686, Petrolina-PE | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 30: CAMPUS SERRA TALHADA – Proteína Animal Bovina** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | | **Valor**  **Total** |
| 395 | Carne bovina tipo 1 (Kg) | Carne de boi, de primeira qualidade, COXÃO MOLE. Corte inteiro. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **1.364** | **22,38** | | **30.526,32** |
| 396 | Carne bovina tipo 2 (Kg) | Carne de boi, de primeira qualidade, LAGARTO BOVINO. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **1.600** | **20,76** | | **33.216,00** |
| 397 | Carne bovina tipo 3 (Kg) | Carne de boi, de primeira qualidade, MÚSCULO. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **795** | **18,98** | | **15.089,10** |
| 398 | Fígado bovino (Kg) | Fígado bovino congelado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **300** | **10,01** | | **3.003,00** |
| 399 | Carne de charque (Kg) | Charque traseira, tipo seca, bovina, resfriada, de primeira qualidade. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). Embalada à vácuo. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. O produto deve apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **845** | **24,70** | | **20.871,50** |
| **Total em R$** | | | | | | **102.705,92** | |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Serra Talhada)  **PE 320, Km 126, Fazenda Estreito, Zona Rural, S/N CEP: 56.900-000 – Serra Talhada-PE** | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 31: CAMPUS SERRA TALHADA – Proteína Animal Alves** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | | **Valor**  **Total** |
| 400 | Coxa de frango (Kg) | Coxas de frango com osso, congeladas. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. Peso aproximado de cada coxa igual a 130g. | **Kg** | **2495** | **9,24** | | **23.053,80** |
| 401 | Filé de peito de frango (Kg) | Filé de peito de frango, sem pele, sem osso, congelado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **1368** | **12,02** | | **16.443,36** |
| 402 | Peito de frango (Kg) | Peito de Frango, congelado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **1368** | **10,41** | | **14.240,88** |
| **Total em R$** | | | | | | **53.738,04** | |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Serra Talhada)  **PE 320, Km 126, Fazenda Estreito, Zona Rural, S/N CEP: 56.900-000 – Serra Talhada-PE** | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 32: CAMPUS SERRA TALHADA – Proteína Animal Suína, Caprina e Peixes** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | **Valor**  **Total** | |
| 403 | Carne caprina (Kg) | Carne caprina magra, LOMBO. Resfriada. Peças devidamente embaladas. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) ou Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.). O produto deverá apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **340** | **28,78** | **9.785,20** | |
| 404 | Filé de peixe tipo 1 (Kg) | Filé de Peixe (Merlusa) congelado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **4080** | **23,68** | **96.614,40** | |
| 405 | Filé de peixe tipo 2 (Kg) | Filé de Peixe (Tilápia) congelado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) ou Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.). O produto deve apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **676** | **33,12** | **22.389,12** | |
| **Total em R$** | | | | | | | **128.788,72** |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Serra Talhada)  **PE 320, Km 126, Fazenda Estreito, Zona Rural, S/N CEP: 56.900-000 – Serra Talhada-PE** | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 33: CAMPUS SERRA TALHADA – Frios, Derivados de Leite, Embutidos e Ovos** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | | **Valor**  **Total** |
| 406 | Iogurte tipo 1 (Pote com 170 g) | Iogurte integral, natural, obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 01 mês a partir da data de entrega unidade requisitante. Embalagem de aproximadamente 170g. | **Pote 170 g** | **15.720** | **3,19** | | **50.146,80** |
| 407 | Iogurte tipo 2 (Garrafa com 900 ml) | Iogurte integral, sabor morango ou frutas vermelhas. NÃO PODE SER BEBIDA LÁCTEA NEM LEITE FERMENTADO. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalado em frasco resistente, atóxico e inodoro. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 01 mês a partir da data de entrega à unidade requisitante. Garrafa de 900 mL. | **Garrafa 900 ml** | **3.144** | **7,14** | | **22.448,16** |
| 408 | Manteiga (Balde com 05 kg) | MANTEIGA. BALDE COM 05 Kg. Manteiga de primeira qualidade, obtida do creme de leite (manteiga) padronizado, pasteurizado, com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura. Ingredientes: Creme pasteurizado obtido a partir do leite da vaca, Cloreto de sódio até máximo de 2g/100g de manteiga. Livre de oxidação (ranço), nova, homogênea. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Unidade 5 kg** | **39** | **158,96** | | **6.199,44** |
| 409 | Margarina tipo 1 (Balde com 15 kg) | Margarina. Balde com 15 Kg. Margarina vegetal com sal com 50% de lipídeos, de primeira qualidade, livre de oxidação (ranço), nova, homogênea. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. Balde com 15 Kg. | **Unidade 15 kg** | **07** | **109,50** | | **766,50** |
| 410 | Queijo muçarela (Kg) | Queijo Muçarela (Peça inteira). Produto elaborado com leite de vaca. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **87** | **27,53** | | **2.395,11** |
| 411 | Linguiça calabresa (Kg) | Linguiça calabresa. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **216** | **18,19** | | **3.929,04** |
| 412 | Linguiça de frango (Kg) | Linguiça de frango. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **216** | **12,14** | | **2.622,24** |
| 413 | Mortadela de frango (Kg) | Mortadela de frango, 1ªqualidade. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **86** | **9,33** | | **802,38** |
| 414 | Presunto cozido (Kg) | Presunto cozido de Peru de marca nacionalmente conhecida, 1ª qualidade (Peça inteira). Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. | **Kg** | **86** | **24,16** | | **2.077,76** |
| 415 | Ovos (Bandeja com 30 unidades) | Ovos de galinha. Classe A, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades. Cor, odor e sabor normais. Acondicionados em embalagem apropriada. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Produzidos, embalados, rotulados e transportados em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). Bandeja com 30 unidades. | **Bandeja com 30 unidades** | **1.030** | **13,68** | | **14.090,40** |
| **Total em R$** | | | | | | **105.477,83** | |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Serra Talhada)  **PE 320, Km 126, Fazenda Estreito, Zona Rural, S/N CEP: 56.900-000 – Serra Talhada-PE** | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 34: CAMPUS SERRA TALHADA – Cereais e Farináceos** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | | **Valor**  **Total** |
| 416 | Amido de milho (Caixa com 500 g) | Amido de milho. Produto amiláceo, extraído do milho para uso como espessante e papas. Pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração. Rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Caixa com 500 g. | **Caixa 500 g** | **155** | **7,26** | | **1.125,30** |
| 417 | Arroz integral (Kg) | Arroz INTEGRAL – características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Pacote com 01 Kg. | **Kg** | **285** | **4,38** | | **1.248,30** |
| 418 | Arroz parboilizado (Kg) | Arroz PARBOILIZADO, polido, tipo 1, limpo, industrializado, sem fios brancos característicos de infestação, sem contaminantes. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Pacote com 01 Kg. | **Kg** | **2285** | **3,09** | | **7.060,65** |
| 419 | Arroz vermelho (Kg) | Arroz VERMELHO, limpo, longo, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega, Embalagem de 1 kg. | **Kg** | **172** | **6,30** | | **1.083,60** |
| 420 | Aveia (Caixa com 170 g) | Aveia em flocos finos. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes , limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionada em caixas lacradas. A rotulagem deverá obedecer a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Caixa com 170 g. | **Caixa 170 g** | **694** | **4,15** | | **2.880,10** |
| 421 | Farinha de rosca (Pacote com 500 g) | Farinha de rosca industrializada, 1ª qualidade. Rotulagem de acordo com a legislação. Data de validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500g. | **Pacote 500 g** | **102** | **6,89** | | **702,78** |
| 422 | Farinha de trigo tipo 1 (Kg) | Farinha de trigo tradicional, sem fermento, tipo 1. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg | **Kg** | **152** | **4,00** | | **608,00** |
| 423 | Farinha de milho (Pacote com 500 g) | Farinha milho para CUSCUZ, apresentação flocos milho, tipo pré-cozida, boa qualidade, sem glúten. Características adicionais: sem sal. enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9). Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g. | **Pacote 500 g** | **4020** | **1,71** | | **6.874,20** |
| 424 | Milho para munguzá tipo 1 (Pacote com 500g) | Canjica de milho amarelo (MUNGUZÁ), tipo 1, despeliculada, grupo especial. Milho para munguzá, amarelo, boa qualidade, sem fungos, sem sujidades, sem bolor, sem umidade. Deverá apresentar validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote com 500g. | **Pacote 500 g** | **314** | **3,58** | | **1.124,12** |
| 425 | Mistura para preparo de canjiquinha (Pacote com 400g) | Mistura para preparo de Canjiquinha / curau . Preparo rápido. Embalada em sacos de poliéster metalizados. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Prazo de validade mínimo 02 meses a contar a partir da data de entrega . Pacote com 400g. | **Pacote 400 g** | **196** | **7,13** | | **1.397,48** |
| 426 | Mistura para preparo de canjiquinha DIET (Pacote com 130 g) | Mistura para preparo de Canjiquinha / curau, para dietas com ingestão controlada de açúcares. Preparo rápido. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. DIET. Embalada em sacos de poliéster metalizados. Prazo de validade mínimo 02 meses a contar a partir da data de entrega. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Pacote com 130g. | **Pacote 130 g** | **134** | **5,58** | | **747,72** |
| **Total em R$** | | | | | | **24.852,25** | |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Serra Talhada)  **PE 320, Km 126, Fazenda Estreito, Zona Rural, S/N CEP: 56.900-000 – Serra Talhada-PE** | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 35: CAMPUS SERRA TALHADA – Gêneros Secos** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | | **Valor**  **Total** |
| 427 | Achocolatado em pó (Pacote com 200 g) | Achocolatado em pó, 1ª qualidade. Rotulagem de acordo com a legislação. Pacote 200 g. | **Pacote 200 g** | **1546** | **2,67** | | **4.127,82** |
| 428 | Achocolatado em pó diet (Pacote com 200 g) | Achocolatado em pó diet, instantâneo, 0% de açúcar. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, contendo no máximo 200g. Com selo de aprovação da Associação de Diabetes Juvenil. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. A data de validade deve ser no mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. | **Pacote 200 g** | **174** | **17,70** | | **3.079,80** |
| 429 | Açúcar cristal (Kg) | Açúcar, tipo CRISTAL branco de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem transparente de 1 Kg, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, com prazo de validade de 12 meses no momento da entrega. | **kg** | **1546** | **2,59** | | **4.004,14** |
| 430 | Açúcar demerara (Kg) | Açúcar, tipo DEMERARA, composição origem vegetal, sacarose de cana de açúcar. Industrializado. Em embalagem plástica contendo 1 Kg. Obs: sem enxofre. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | **174** | **4,50** | | **783,00** |
| 431 | Café moído (Pacote com 250 g) | Café torrado e moído, empacotado a vácuo, puro. Pacote com 250g, inviolado, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Apresentar para cada 250 g um rendimento igual ou superior a 7 litros para preparo de café suave, tendo como característica sensorial sabor não amargo. Apresentar selo de pureza ABIC. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Registro no Ministério da Saúde. | **Pacote 250 g** | **1060** | **5,48** | | **5.808,80** |
| 432 | Creme de leite (Caixa com 200 g) | Creme de leite, 1ªqualidade. Com S.I.F. Data de validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto. Rotulagem em conformidade à legislação. Caixa com 200g. | **Caixa 200 g** | **512** | **3,02** | | **1.546,24** |
| 433 | Ervilha em conserva (Pacote com 2kg) | Ervilha em conserva, grãos inteiros, líquido translúcido, livre de impurezas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Pacote com 2kg. | **Pacote 2 kg** | **77** | **19,41** | | **1.494,57** |
| 434 | Leite condensado (Embalagem com 395g) | Leite Condensado, acondicionado em embalagem Tetra pack, 1ª qualidade. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 395g. | **Unidade395 g** | **65** | **4,62** | | **300,30** |
| 435 | Leite de coco (Unidade com 200ml) | Leite de coco. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem de 200ml. | **Unidade 200 ml** | **128** | **3,59** | | **459,52** |
| 436 | Leite em pó tipo 1 (Pacote com 200g) | Leite em pó desnatado. Embalagem apropriada, com S.I.F. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote com 200 gramas. NÃO PODE SER LEITE MODIFICADO NEM PRODUTO LÁCTEO. | **Pacote 200 g** | **348** | **5,58** | | **1.941,84** |
| 437 | Leite em pó tipo 2 (Pacote com 200g) | Leite em pó integral, sem adição de açúcar, Instantâneo. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. NÃO PODE SER LEITE MODIFICADO NEM PRODUTO LÁCTEO. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Pacote de 200g. | **Pacote 200 g** | **3144** | **4,62** | | **14.525,28** |
| 438 | Óleo vegetal de soja (Garrafa com 900 ml) | Óleo vegetal comestível, de Soja, TIPO 1. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Garrafa c/ 900ml. | **Garrafa 900 ml** | **350** | **4,44** | | **1.554,00** |
| 439 | Proteína texturizada de soja (Pacote com 400g) | Proteína texturizada granulada de soja ESCURA, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, em saco plástico transparente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote c/ 400 g. | **Pacote 400 g** | **1965** | **4,67** | | **9.176,55** |
| 440 | Queijo parmesão (Pacote com 50g) | Queijo Parmesão Ralado, 1º qualidade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo 04 meses a contar a partir da data de entrega. Pacote 50g. | **Pacote 50 g** | **79** | **3,65** | | **288,35** |
| 441 | Sardinha em conserva (Lata com 250g) | Sardinha conservada em molho de TOMATE. Ingredientes: sardinha, água de constituição (ao próprio suco), MOLHO DE TOMATE e sal. Sem glúten. Latas sem amassados, sem ferrugem. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Lata com 250 g. | **Unidade250 g** | **2515** | **7,21** | | **18.133,15** |
| 442 | Coco ralado (Pacote com 100g) | Coco em flocos, ralado, SEM AÇÚCAR. Coco ralado puro, sem casca, coloração branca, acondicionado em embalagem apropriada, original de fábrica. Livre de parasitas, contaminantes ou sujidades. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 100g. | **Pacote 100 g** | **64** | **4,65** | | **297,60** |
| 443 | Fermento químico (Pote com 100g) | Fermento em pó químico. Aplicação em bolos. Rotulagem de acordo com a legislação. Pote 100 g. | **Pote 100 g** | **190** | **3,90** | | **741,00** |
| 444 | Chocolate em pó (Unidade) | Chocolate em pó – Chocolate em pó Solúvel com 50% de Cacau de sabor, cor e aroma acentuados. Indicado para preparo de bolos, brigadeiros, tortas, cremes, recheios, coberturas, caldas de chocolate, mousses e bebidas. Tabela nutricional impressa na embalagem. Pacotes de 500 g. | **Pacote 500 g** | **1546** | **16,05** | | **24.813,30** |
| 445 | Canela em pó (Pote com 35 g) | Canela em pó, fina, nova, sem sujidades, com cheiro característico. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Rotulagem de acordo com a legislação. Potes com 35 g. | **Pote**  **35 g** | **110** | **3,12** | | **343,20** |
| **Total em R$** | | | | | | **93.418,46** | |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Serra Talhada)  **PE 320, Km 126, Fazenda Estreito, Zona Rural, S/N CEP: 56.900-000 – Serra Talhada-PE** | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 36: CAMPUS SERRA TALHADA – Leguminosas e Oleaginosas** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | | **Valor**  **Total** |
| 446 | Amendoim (Pacote com 500 g) | Amendoim cru, ao natural, com cascas íntegras, sem partes amolecidas. Rotulagem de acordo com a legislação. Pacote com 500 g. | **Pacote 500 g** | **93** | **9,05** | | **841,65** |
| 447 | Feijão carioca (Kg) | Feijão carioca, industrializado, tipo 1. Cores rajadas de marrom claro e escuro, classe cores, grupo I comum. Embalagem plástica transparente. Rotulagem em conformidade à legislação. Isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem de 1kg. | **Kg** | **1465** | **4,15** | | **6.079,75** |
| 448 | Feijão de corda (Kg) | Feijão de corda / fradinho / macáçar, tipo 1, limpo. Industrializado. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1 Kg | **Kg** | **366** | **6,05** | | **2.214,30** |
| 449 | Feijão preto (Kg) | Feijão preto tipo 1, industrializado. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem com 01 Kg. | **Kg** | **365** | **6,14** | | **2.241,10** |
| 450 | Milho em conserva tipo 1 (Unidade com 2 kg) | Milho em conserva, latas íntegras, sem amassados, sem ferrugem, sem furos, sem estufamento. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Para uso culinário. Lata c/ 2Kg. | **Unidade 2 kg** | **77** | **16,01** | | **1.232,77** |
| **Total em R$** | | | | | | **12.609,57** | |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Serra Talhada)  **PE 320, Km 126, Fazenda Estreito, Zona Rural, S/N, CEP: 56.900-000 – Serra Talhada-PE** | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 37: CAMPUS SERRA TALHADA – Massas Alimentícias, Macarrão e Biscoitos** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | | **Valor**  **Total** |
| 451 | Biscoito tipo 1 (Caixa com 20 pacotes) | Biscoito doce maisena, apresentação retangular, sem cheiro. Rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Caixa c/ 20 pct de 400g. | **Caixa c/ 20 pacotes** | **15** | **80,75** | | **1.211,25** |
| 452 | Biscoito tipo 2 (Caixa com 20 pacotes) | Biscoito salgado cream cracker. Rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Caixa c/ 20 pct de 400g. | **Caixa c/ 20 pacotes** | **15** | **69,80** | | **1.047,00** |
| 453 | Biscoito tipo 3 (Caixa com 20 pacotes) | Biscoito Integral tipo cream Cracker , com validade de 2 anos a partir da data de entrega, livre de fungos, sem unidades quebradas , embalagem integra, de boa qualidade. Caixa c/ 20 pct de 400g. | **Caixa c/ 20 pacotes** | **15** | **85,95** | | **1.289,25** |
| 454 | Macarrão tipo 1 (Pacote com 500g) | Macarrão fino. tipo espaguete. SEM OVOS, de 1ª qualidade, íntegro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote com 500 g. | **Pacote 500 g** | **1.638** | **2,42** | | **3.963,96** |
| 455 | Macarrão tipo 2 (Pacote com 500 g) | Macarrão espaguete INTEGRAL. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. SEM OVOS, DE 1ª QUALIDADE. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Pacote com 500 g. | **Pacote 500 g** | **556** | **3,54** | | **1.968,24** |
| 456 | Macarrão tipo 3 (Pacote com 500 g) | Macarrão curto com ovos, tipo parafuso, submetido a processo de secagem, acondicionado em embalagens apropriadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Pacote com 500 g. | **Pacote 500 g** | **1.638** | **3,70** | | **6.060,60** |
| 457 | Massa Sêmola (Pacote com 500g) | Massa de Sêmola para lasanha. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote 500 g. | **Pacote 500 g** | **1.024** | **5,93** | | **6.072,32** |
| **Total em R$** | | | | | | **21.612,62** | |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Serra Talhada)  **PE 320, Km 126, Fazenda Estreito, Zona Rural, S/N CEP: 56.900-000 – Serra Talhada-PE** | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 38: CAMPUS SERRA TALHADA – Condimentos, Temperos e Molhos** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | | **Valor**  **Total** |
| 458 | Açafrão da terra/ Cúrcuma (Pacote com 50g) | Açafrão da terra, em pó de cor amarela ou avermelhada. Pó isento de impurezas e umidade. Acondicionado em embalagem 50g, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. Rotulagem conforme legislação. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto | **Pacote 50 g** | **786** | **4,59** | | **3.607,74** |
| 459 | Colorau (Pacote com 500 g) | Colorífico, apresentação industrial, constituído pela mistura de milho, urucum, óleo vegetal e sal. Aspecto físico pó, tipo industrial, aplicação culinária em geral. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na legislação específica. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Deverá conter a validade de no mínimo 12 meses, a partir da data da entrega. Pacote com 500 g. | **Pacote 500 g** | **410** | **5,38** | | **2.205,80** |
| 460 | Cominho em pó (Pacote com 30g) | Cominho em pó. Puro, livre de sujidades e contaminantes. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote 30g. | **Pacote 30 g** | **6826** | **2,04** | | **13.925,04** |
| 461 | Extrato de tomate (Pacote com 2 kg) | Extrato de tomate, sem mostarda. Ingredientes: Tomate e sal. Produto de aspecto pastoso, consistente. Não pode ser molho de tomate (ralo). Rotulagem de acordo com a legislação. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacotes com 2kg. | **Pacote 2 kg** | **105** | **12,74** | | **1.337,70** |
| 462 | Orégano (Pacote com 200 g) | Orégano desidratado, industrializado, com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote com 200g. | **Pacote 200 g** | **128** | **17,59** | | **2.251,52** |
| 463 | Sal de cozinha (Kg) | Sal de cozinha, moído, branco, de 1ª qualidade, tratamento diferenciado: iodado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter validade mínima de 01 ano a partir da data da entrega à unidade requisitante. Pacote com 01 Kg. | **Kg** | **235** | **0,82** | | **192,70** |
| 464 | Vinagre (Garrafa com 500 ml) | Vinagre de vinho branco, tipo macio, acidez mínima (g/100 mL) de 4,0, líquido, límpido e sem depósitos de sujidades. A legislação brasileira estabelece em 1,0% v/v o teor alcoólico máximo p/ vinagre. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Garrafa c/ 500ml. | **Garrafa 500 ml** | **628** | **4,02** | | **2.524,56** |
| **Total em R$** | | | | | | **26.045,06** | |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Serra Talhada)  **PE 320, Km 126, Fazenda Estreito, Zona Rural, S/N CEP: 56.900-000 – Serra Talhada-PE** | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 39: CAMPUS SERRA TALHADA – Hortifruti** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | **Valor**  **Total** | |
| 465 | Abacaxi (Kg) | Abacaxi in natura (Ananas como sus), tamanho médio, com polpas firmes e intactas, coloração uniforme, grau de maturação madura. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **880** | **4,13** | **3.634,40** | |
| 466 | Abóbora (Kg) | Abóbora nova, firme, sem machucados, sem partes escurecidas ou amolecidas. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **460** | **2,81** | **1.292,60** | |
| 467 | Abobrinha (Kg) | Abobrinha brasileira. Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **230** | **3,20** | **736,00** | |
| 468 | Alface (Molhos) | Alface crespa, fresca, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida. sem material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, parasitos e larvas, sem danos provocados pelo manuseio ou transporte. Unidade: molho. | **Unidade** | **1.024** | **2,42** | **2.478,08** | |
| 469 | Alho (Kg) | Alho in natura, aspecto físico em cabeça, tamanho grande. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **236** | **17,54** | **4.139,44** | |
| 470 | Banana da terra (Kg) | Banana da terra. In natura. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **204** | **4,57** | **932,28** | |
| 471 | Banana prata (Kg) | Banana prata. In natura. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **400** | **3,12** | **1.248,00** | |
| 472 | Batata inglesa (Kg) | Batata inglesa in natura, 1ª qualidade, tamanho grande, lisa, sem brotos ou partes verdes. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **416** | **3,84** | **1.597,44** | |
| 473 | Batata-doce (Kg) | Batata-doce roxa com casca firme, sem cortes, sem sinais de umidade e sem bolor. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **640** | **3,38** | **2.163,20** | |
| 474 | Beterraba (Kg) | Beterraba. Tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **416** | **3,40** | **1.414,40** | |
| 475 | Brócolis (Kg) | Brócolis. Tipo ramoso, in natura. Tamanho e coloração uniformes. Sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **204** | **13,28** | **2.709,12** | |
| 476 | Cebolinha verde (Molhos) | Cebolinha verde, comum, limpa, tenra, com raiz, com coloração uniforme, com sabor e odor característico a cada variedade. Sem podridão, sem partes secas, murchas ou queimadas por sol ou frio. Bem desenvolvida. Unidade: molho. | **Unidade** | **2947** | **2,11** | **6.218,17** | |
| 477 | Cebola (Kg) | Cebola in natura, uso culinário, tipo branca, firme, sem manchas ou partes amolecidas. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **236** | **3,84** | **906,24** | |
| 478 | Cenoura (Kg) | Cenoura, in natura, alaranjada, sem material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, parasitos e larvas, sem danos provocados pelo manuseio ou transporte, sem brotos, grau de maturação madura. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **416** | **3,37** | **1.401,92** | |
| 479 | Coentro (Molhos) | Coentro: Folhas verdes, fresca, sem traços de descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpo estranhos. Unidade: molho | **Unidade** | **2.947** | **1,79** | **5.275,13** | |
| 480 | Chuchu (Kg) | Chuchu: Hortaliça de casca verde-escuro, sem espinhos, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem partes queimadas ou esverdeadas, sem danos provocados pelo manuseio ou transporte. Isenta de cortes. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **205** | **3,03** | **621,15** | |
| 481 | Couve flor (Kg) | Couve-flor. Fresca, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **205** | **9,09** | **1.863,45** | |
| 482 | Couve folha (Molhos) | Couve folha, in natura, sem material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, parasitos e larvas, sem danos provocados pelo manuseio ou transporte. Unidade: molho | **Unidade** | **256** | **2,15** | **550,40** | |
| 483 | Goiaba vermelha (Kg) | Goiaba vermelha. De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **416** | **3,50** | **1.456,00** | |
| 484 | Laranja pêra (Kg) | Laranja pêra “in natura” . Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **800** | **2,98** | **2.384,00** | |
| 485 | Limão taiti (Kg) | Limão taiti "in natura" Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **320** | **4,16** | **1.331,20** | |
| 486 | Maçã (Kg) | Maçã nacional, selecionada, in natura, tamanho médio. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **398** | **6,28** | **2.499,44** | |
| 487 | Mamão formosa (Kg) | Mamão formosa, íntegro, sem machucados, sem furos, sem partes amolecidas, não muito maduros. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **398** | **2,21** | **879,58** | |
| 488 | Mandioca com casca (Kg) | Mandioca, com casca, in natura, sem injurias, doenças, sem escurecimento. Raiz na cor marrom e massa branca. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **796** | **3,25** | **2.587,00** | |
| 489 | Mandioca sem casca (Kg) | Mandioca, sem casca, resfriada, sem injurias, doenças, sem escurecimento. Embalada a vácuo. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **786** | **5,07** | **3.985,02** | |
| 490 | Manga (Kg) | Manga Limpa, madura, tenra e sem fiapos. Casca lisa e brilhante, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida com peso igual ou superior a 400g cada. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **398** | **3,11** | **1.237,78** | |
| 491 | Melancia (Kg) | Melancia, in natura, sem machucados, íntegra, grande de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **398** | **1,44** | **573,12** | |
| 492 | Melão (Kg) | Melão "amarelo". In natura. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **398** | **2,44** | **971,12** | |
| 493 | Milho verde em espiga (Kg) | Milho verde em espigas com palhas íntegras, sem partes amolecidas ou estragadas. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **318** | **2,21** | **702,78** | |
| 494 | Pepino (Kg) | Pepino, in natura, coloração verde, firme, sem injúrias. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **205** | **3,36** | **688,80** | |
| 495 | Pimentão (Kg) | Pimentão verde, in natura, novo, sem amassados, sem manchas ou furos. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **236** | **4,26** | **1.005,36** | |
| 496 | Repolho Branco (Kg) | Repolho Branco, in natura, 1ª qualidade, tamanho grande, sem manchas ou partes murchas. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **205** | **4,55** | **932,75** | |
| 497 | Repolho Roxo (Kg) | Repolho Roxo, in natura, 1ª qualidade, tamanho grande, sem manchas ou partes murchas. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **205** | **7,06** | **1.447,30** | |
| 498 | Tomate (Kg) | Tomate vermelho paulista, graúdo, in natura, 1ª qualidade, sem machucados, sem furos, firmes. Maduro. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **424** | **4,02** | **1.704,48** | |
| 499 | Vagem (Kg) | Vagem curta verde, tamanho e coloração uniformes, livre de material terroso, sem danos causados pelo manuseio ou transporte. Unidade de fornecimento: Quilograma. | **Kg** | **77** | **8,11** | **624,47** | |
| **Total em R$** | | | | | | | **64.191,62** |
| **Local de Entrega: (Sede do Campus Serra Talhada)**  **PE 320, Km 126, Fazenda Estreito, Zona Rural, S/N CEP: 56.900-000 – Serra Talhada-PE** | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 40: CAMPUS SERRA TALHADA – Polpas de Fruta** | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | **Valor**  **Total** |
| 500 | Polpa de fruta tipo 1 (Kg) | POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA - ACEROLA. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | **3092** | **11,18** | **34.568,56** |
| 501 | Polpa de fruta tipo 2 (Kg) | POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA - CAJU. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | **1546** | **10,40** | **16.078,40** |
| 502 | Polpa de fruta tipo 3 (Kg) | POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA - GOIABA. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | **1546** | **11,10** | **17.160,60** |
| 503 | Polpa de fruta tipo 4 (Kg) | POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA – GRAVIOLA EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | **773** | **13,01** | **10.056,73** |
| 504 | Polpa de fruta tipo 5 (Kg) | POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA – MANGA EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | **773** | **11,65** | **9.005,45** |
| 505 | Polpa de fruta tipo 6 (Kg) | POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA – MARACUJÁ EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | **773** | **15,73** | **12.159,29** |
| 506 | Polpa de fruta tipo 7 (Kg) | POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA – UMBU EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | **773** | **12,85** | **9.933,05** |
| **Total em R$** | | | | | | **108.962,08** |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Serra Talhada)  **PE 320, Km 126, Fazenda Estreito, Zona Rural, S/N CEP: 56.900-000 – Serra Talhada-PE** | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 41: CAMPUS SERRA TALHADA – Padaria** | | | | | | | |
| **Nº Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Qtd.** | **Valor Unitário** | | **Valor**  **Total** |
| 507 | Bolo bacia tipo 1 (Pacote com 10 unidades) | Bolo Bacia: Bolo de trigo, em formas individuas , sem recheio nem coberturas, pesando entre 180g-220g cada. Empacotado em embalagem plástica contendo 10 unidades. Deve conter em sua embalagem a data de fabricação e de validade. | **Pacote c/ 10 unidades** | **2560** | **17,25** | | **44.160,00** |
| 508 | Bolo bacia tipo 2 (Pacote com 10 unidades) | Bolo Bacia: Bolo de trigo INTEGRAL, em forma individuas, sem recheio nem coberturas, pesando entre 180g-220g cada. Empacotado em embalagem plástica contendo 10 unidades. Deve conter em sua embalagem a data de fabricação e de validade. | **Pacote c/ 10 unidades** | **2560** | **30,60** | | **78.336,00** |
| 509 | Torradas simples (Pacote com 500 g) | Torrada simples, de pão dormido Tipo Francês ou Tabica. Embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade. Validade mínima de 10 dias a contar da data de entrega. | **Pacote 500 g** | **152** | **7,17** | | **1.089,84** |
| 510 | Pão de cachorro quente (Pacote) | Pão para cachorro quente.(Deverá apresentar validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega). Embalagem plástica contendo 10 unidades cada pacote. | **Pacote c/ 10 unidades** | **1051** | **4,55** | | **4.782,05** |
| 511 | Bolo de milho (Kg) | Bolo de milho, novo, contendo data de validade e de fabricação. Embalado individualmente com plástico filme. A unidade deve variar de 2 a 4 kg | **Kg** | **773** | **19,19** | | **14.833,87** |
| 512 | Bolo de cenoura (Kg) | Bolo de cenoura, novo, Sem cobertura, contendo data de validade e de fabricação. Embalado individualmente com plástico filme. A unidade deve variar de 2 a 4 kg. | **Kg** | **773** | **18,89** | | **14.601,97** |
| **Total em R$** | | | | | | **157.803,73** | |
| **Local de Entrega:** (Sede do Campus Serra Talhada)  **PE 320, Km 126, Fazenda Estreito, Zona Rural, S/N CEP: 56.900-000 – Serra Talhada-PE** | | | | | | | |
| **Total estimado para os grupos 30 a 41** | | | | | | **900.205,90** | |
| **Valor Total Estimado (Grupos 01 a 41: 512 itens)** | | | | | | **4.729.062,69** | |

**1.2 Justificativa para o agrupamento de itens:** Trata-se de aquisição de gêneros Alimentícios para atender as demandas das Unidades do IF Sertão Pernambucano. Optou-se por realizar licitação em grupo pelo fato de existirem itens debaixo valor no mercado, posto que no caso dessa licitação realizada por item existiria o risco de empresas licitantes vencerem um ou alguns itens de baixo valor não trazendo nenhuma vantagem para sua comercialização. Outrossim, de acordo com o retrospecto dos pregões anteriores a administração deixou de adquirir itens importante para as atividades tendo em vista o não envio por parte das empresas alegando o custo de frete maior que o valor do material pedido. Além disso, prezando pela economicidade processual dando uma celeridade em todos os aspectos da contratação, desde a fase interna da licitação quanto na fase externa e suas nuances após o certame. Além disso, o agrupamento da forma que se encontra em nada impede a livre concorrência entre os licitantes, posto que os itens agrupados que o integrarão, guardam compatibilidade entre si, observando-se, inclusive as regras de mercado para a comercialização dos produtos, de modo a manter a competitividade necessária à disputa. Ante o exposto, é lícito os agrupamentos em lotes/grupos de itens a serem adquiridos por meio de pregão, desde que possuam mesma natureza e que guardem relação entre si. No entanto, a regra é que as licitações sejam por item, a fim de preservar a competitividade e fomentar a livre iniciativa, previstos, respectivamente, no art. 3º da Lei nº 8.666/93 e art. 1º, IV da Constituição. Ocorre, porém, que não visualizamos qualquer prejuízo na competitividade, posto que são itens encontráveis facilmente no mercado e sobre os quais procedeu-se a divisão de lotes/grupos pertinentes classes de itens. Destarte, o agrupamento não compromete a competitividade.

**2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**

Por primeiro, cabe informar que a aquisição em tela visa tão somente o interesse público, estando desvinculada de qualquer festividade, evento comemorativo, lanche, brinde ou refeição para servidores incompatível com as finalidades institucionais do IF Sertão-PE.

**2.1 Campus Petrolina:**

A aquisição de gêneros visa suprir as necessidades alimentares dos discentes durante o período letivo com qualidade e quantidade devidamente balizadas nos aspectos que atendam cumulativamente o PNAE, a OMS os órgãos de vigilância sanitária e sobretudo as limitações orçamentárias. Não obstante, o costume e a urbanidade em servir café predomina nos ambientes administrativos e de certo modo confere uma receptividade muito humana aos visitantes que procuram a administração pra assuntos diversos.

**2.2 Reitoria:**

Os itens solicitados servirão de suporte para o desenvolvimento das atividades por parte dos servidores, na promoção de pequenas reuniões e para um bom acolhimentos do público interno e externo da Instituição. Trata-se de uma iniciativa de promover o bem-estar de todos que fazem a instituição.

**2.3 Campus Ouricuri:**

Tendo em vista a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados para atendimento da demanda da Coordenação de Agroindústria no tocante a uma das fases essenciais no processo de aprendizagem, ou seja, as aulas práticas. O restante da demanda destina-se para atendimento das necessidades gerais do campus, no tocante ao setor da copa.

**2.4 Campus Petrolina Zona Rural:**

Os materiais solicitados pelo Campus Petrolina Zona Rural, visam atender as necessidades institucionais de diversos setores em atendimento a comunidade acadêmica. A unidade de alimentação e nutrição é o maior demandante porque atende diariamente as refeições de todos os servidores, alunos, terceirizados. Os materiais são extremamente importantes e essenciais para o atendimento institucional.

**2.5 Campus Floresta:**

Os gêneros serão usados para o preparo de café a ser consumido no dia a dia do Campus, pelos servidores, assim como em eventos de modo geral promovidos para a comunidade interna e externa.

**2.6 Campus Serra Talhada:**

A demanda atenderá a demanda do refeitório em sua implantação com previsão em 2019.  
O intuito é fornecer almoço para os alunos do curso técnico em nível que ficarem nos dias de aulas em 02 turno, lanche para os alunos subsequente e superior e jantar/lanche para o PROEJA.

**2.7 Campus Santa Maria da Boa Vista:**

Justifica-se em razão do atendimento aos servidores, eventos e reuniões em que haja necessidade de café e açúcar.

**2.8 Campus Salgueiro:**

O Campus Salgueiro do IF Sertão Pernambucano tem como atribuição dentre  
outras, propiciar a atenção adequada às suas coordenações, de maneira que as  
mesmas desempenhem suas funções administrativas ou operacionais de forma a  
atender o princípio da eficiência e qualidade. Para atendimento as demandas da  
Coordenação de Alimentos e às necessidades da Copa, fez-se necessário o  
levantamento das demandas com levantamento do consumo médio e a referida previsão e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nas planilhas de  
demandas apresentadas através de Memorandos inseridos no sistema SICABS.

**3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS**

3.1 Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do art. 9º, I, Decreto 5.450, de 2005.

3.2 Será utilizado o Sistema de Registro de Preços, uma vez que a compra se dará de forma parcelada, durante a vigência da ata, ademais, a aquisição se dará por mais de um órgão, logo, atendendo às hipóteses do Decreto nº 7.892/2013.

**4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

4.1 O prazo de entrega dos bens é de 08 (OITO) DIAS CORRIDOS, contados da ENTREGA DO TERMO DE SOLICITAÇÃO, em REMESSA PARCELADA, nos seguintes endereços:

4.1.1. **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sertão Pernambucano, Campus Petrolina, Rua Maria Luzia de Araújo Gomes Cabral, SN, Bairro João de Deus, CEP 56316-686, Petrolina-PE. Telefone: (87) 2101-4300** – Apenas os itens que se referem aos **campi Petrolina, Santa Maria, Ouricuri, Salgueiro e Floresta.**

4.1.2. **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sertão Pernambucano, Campus Petrolina Zona Rural, Rodovia BR 235, Km 22, Projeto Senador Nilo Coelho N4, Petrolina-PE; Telefone: (87) 2101-8050 –** Apenas os itens que se referem ao **Campus Petrolina Zona Rural**

4.1.3. **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sertão Pernambucano, Reitoria, Rua Aristarco Lopes, 240, Centro, Petrolina-PE; Telefone: (87) 2101-2350 –** Nesse endereço serão entregue os itens que se referem a **Reitoria.**

4.14. **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sertão Pernambucano,** **Campus Serra Talhada, PE 320, Km 126, Fazenda Estreito, Zona Rural, S/N CEP: 56.900-000 – Serra Talhada-PE - Fone: (87) 9 8866-1978.** Nesse endereço serão entregue os itens que se referem a**o Campus Serra Talhada.**

4.2 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

4.3 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 03(três) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

4.4 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03(três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 03(três) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.5.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

4.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

**5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

5.1. São obrigações da Contratante:

5.1.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

5.1.2 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

5.1.3 comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

5.1.4 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

5.1.5 efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

5.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

5.3. A Administração realizará pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata.

**6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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

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

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

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

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

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

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

**7. DA SUBCONTRATAÇÃO**

7.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

**8. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

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

**9. CONTROLE DA EXECUÇÃO**

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

9.1.1 O recebimento de material de valor superior a R$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

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

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

**10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

10.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

10.1.1 inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

10.1.2 ensejar o retardamento da execução do objeto;

10.1.3 fraudar na execução do contrato;

10.1.4 comportar-se de modo inidôneo;

10.1.5 cometer fraude fiscal;

10.1.6 não mantiver a proposta.

10.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

10.2.1 advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

10.2.2 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

10.2.3 multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

10.2.4 em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

10.2.5 suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

10.2.6. impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

10.2.7 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

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

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

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

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

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

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

10.4. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Petrolina-PE, 11 de janeiro de 2019.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

**APROVO:**

O presente Termo de Referência de acordo com o inciso II do Artigo 9º do Decreto nº 5.450/2005, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias à participação no certame de Pregão Eletrônico para **Aquisição de gêneros alimentícios** a partir da data de assinatura do contrato, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto, seu custo e todos os critérios para participação de forma clara e concisa.

Petrolina-PE, .......... de Janeiro de 2019.

 Jean Carlos Coelho Alencar

Reitor em Exercício   
IFSERTÃOPE

ANEXO II

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO N.º .........

INSTITUTO FEDERAL DO SERTÃO PERNAMBUCANO – IF SERTÃO/PE

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 01/2019

N.º .........

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO – IF SERTÃO/PE, com sede no(a) ......, na cidade de ........, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., neste ato representado(a) pelo(a) ...... (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº ...... de ..... de ...... de 200..., publicada no ....... de ..... de ....... de ....., inscrito(a) no CPF sob o nº .............portador(a) da Carteira de Identidade nº ......., considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ......./200..., publicada no ...... de ...../...../200....., Processo Administrativo n.º 23600.000001.2019-17, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios para os campi e Reitoria do IF Sertão PE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos, especificado(s) nos itens do Termo de Referência, anexo I do edital de Pregão Eletrônico nº 01/2019 que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Item  do  TR | Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante) | | | | | | |
| X | Especificação | Marca  (se exigida no edital) | Modelo  (se exigido no edital) | Unidade | Quantidade | Valor Un | Prazo garantia ou validade |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

3. ÓRGÃO(S) PARTICIPANTE(S)

3.1. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Item nº | Órgãos Participantes | Unidade | Quantidade |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

4. VALIDADE DA ATA

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir do(a)................................, não podendo ser prorrogada.

5. REVISÃO E CANCELAMENTO

5.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

5.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

5.2. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

5.3. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

5.4. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

5.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

5.6. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

5.7. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

5.8. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

5.9. O registro do fornecedor será cancelado quando:

5.9.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

5.9.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

5.9.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

5.9.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

5.10. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.7.1, 5.7.2 e 5.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

5.11. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

5.11.1. por razão de interesse público; ou

5.11.2. a pedido do fornecedor.

6. CONDIÇÕES GERAIS

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

6.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

6.3. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, será anexada a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2014.

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

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

FORNECEDORES QUE ACEITARAM COTAR OS BENS IGUAIS AOS DOS LICITANTES VENCEDORES

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Item  do  TR | 1º Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante) | | | | | | |
| X | Especificação | Marca  (se exigida no edital) | Modelo  (se exigido no edital) | Unidade | Quantidade | Valor Un | Prazo garantia ou validade |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Item  do  TR | 2º Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante) | | | | | | |
| X | Especificação | Marca  (se exigida no edital) | Modelo  (se exigido no edital) | Unidade | Quantidade | Valor Un | Prazo garantia ou validade |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Item  do  TR | 3º Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante) | | | | | | |
| X | Especificação | Marca  (se exigida no edital) | Modelo  (se exigido no edital) | Unidade | Quantidade | Valor Un | Prazo garantia ou validade |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Local e data

Assinaturas

ANEXO III

TERMO DE CONTRATO

COMPRA

TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº ......../...., QUE FAZEM ENTRE SI O IF SERTÃO PE – CAMPI/REITORIA E A EMPRESA .............................................................

**O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – Reitoria**, com sede na Rua Aristarco Lopes, 240, Centro, Petrolina-PE, CEP: 56302-100 TEL/FAX: (087) 2101-2350, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.830.301/0001-04, neste ato representado pelo(a) Magnífica Reitora Maria Leopoldina Veras Camelo , nomeado(a) pelo Decreto Presidencial de 12 de abril de 2016, publicada no DOU de 13 de abril de 2016, inscrito(a) no CPF sob o nº 524.252.073-68 portador(a) da Carteira de Identidade nº 10.258.413 SSP/CE doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) .............................. inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ............................, sediado(a) na ..................................., em ............................. doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....................., portador(a) da Carteira de Identidade nº ................., expedida pela (o) .................., e CPF nº ........................., tendo em vista o que consta no Processo nº 23600.000001.2019-17 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº ........../20...., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a **Aquisição de Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender aos Campi e Reitoria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – IF SERTÃO-PE**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Edital do Pregão identificado no preâmbulo e na proposta vencedora, os quais integram este instrumento, independente de transcrição.

1.2. Discriminação do objeto:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO/**  **ESPECIFICAÇÃO** | **IDENTIFICAÇÃO CATMAT** | **UNIDADE DE MEDIDA** | **QUANTIDADE** | **VALOR** |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |  |

**2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA**

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato ficará adstrito a vigência dos respectivos créditos orçamentários, prorrogável na forma do art 57, § 1º da Lei nº 8.666 de 1993.

**3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO**

3.1 .O valor do presente Termo de Contrato é de R$ ............ (...............).

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

**4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

**5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO**

5.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Edital.

**6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE E ALTERAÇÕES**

6.1. O preço contratado é fixo e irreajustável.

6.2. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.3. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

6.3.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.4. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**7. CLÁUSULA SÉTIMA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO**

7.1. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência.

**8. CLÁUSULA OITAVA - FISCALIZAÇÃO**

8.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência.

**9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência.

**10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

10.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência.

**11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO**

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

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

11.3. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

11.4. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.5. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

11.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.5.3. Indenizações e multas.

**12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– VEDAÇÕES**

12.1. É vedado à CONTRATADA:

12.1.1. caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

12.1.2. interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

**13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS.**

13.1 Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

**14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PUBLICAÇÃO**

14.1 Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

**15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FORO**

15.1 É eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Pernambuco, Subseção Judiciária de Petrolina para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

..........................................., .......... de.......................................... de 20.....

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Responsável legal da CONTRATANTE

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1-

2-