



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.023714/13-67
Rubrica _____

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
*Coordenadoria Permanente de Licitação*

**AVISOS IMPORTANTES**

Senhor(a) participante,

Para que possamos realizar o pregão com êxito evitando transtornos para vossa conceituada empresa, solicitamos de V. Sa. seguir rigorosamente os seguintes passos:

I – Atentar para o envio da Proposta Eletrônica de Preço;

II – Na confecção de sua proposta relacionada com exigências do edital, atentando aos itens agrupados, ou seja, para cada grupo deverá ser cotado todos os itens relacionados ao grupo;

III – O responsável pelo acompanhamento da sessão pública deverá ficar logado e atento a todas as etapas do processo licitatório, acompanhando todas as mensagens enviadas pelo pregoeiro, para que não haja dúvidas quanto a sua participação na licitação;

IV - A empresa através de seu operador deverá responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros

V - A empresa que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeita às penalidades cabíveis, inclusive até suspensão temporária de participações com esta IES

VI - No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retomando o pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados

VII - No julgamento da habilitação e das propostas, 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. (DECRETO Nº 5.450 Art. 26, § 3º

VIII – Observar atentamente o cronograma de entrega dos materiais e produtos **(ENTREGA PARCELADA NO RU DO CAMPUS DE TERESINA-PI)**;

**DAS AMOSTRAS:** A empresa com a proposta na condição ACEITO, deverá enviar diretamente para a Coordenação de Nutrição e Dietética (RU Central) as AMOSTRAS no prazo determinado pelo pregoeiro, sob pena de recusa da proposta;

**DA DOCUMENTAÇÃO:** Encerrada a etapa de Aceite das Propostas, a licitante vencedora deverá enviar a documentação, conforme exigências do edital, no prazo determinado pelo pregoeiro(a), sob pena de inabilitação;

**DO ENVIO DA ATA ASSINADA:** A Ata encaminhada para assinatura deverá ser devolvida à Coordenadoria de Licitações na quantidade solicitada, uma vez que poderá haver órgãos participantes de adesões.

Quaisquer dúvidas a respeito da descrição dos itens, entrem em contato com a Coordenadora do Restaurante Universitário da UFPI, pelo fone: **3215-5646 / 5648**.

**AVISO TCU:** A empresa com a participação de sócios/dirigentes em comum e que disputam um mesmo item/grupo, prejudica a isonomia e a competitividade do certame, serão desclassificada do certame.



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.023714/13-67
Rubrica _____

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
*Coordenadoria Permanente de Licitação*

**EDITAL**

**SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ – UFPI** e este **Pregoeiro**, designado pelo Ato de Reitoria n.º 1389/12, levam ao conhecimento dos interessados que, na forma da **Lei n.º 10.520/2002**, do **Decreto n.º 5.450/2005**, da **Lei Complementar n.º 123/2006** e, subsidiariamente, da **Lei n.º 8.666/1993** e de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame, farão realizar licitação na modalidade **Pregão Eletrônico** mediante as condições estabelecidas neste Edital.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

**DIA: 10 de dezembro de 2013**  
**HORÁRIO: 10:00 h (horário de Brasília/DF) - 09:00 h (horário local)**  
**ENDEREÇO ELETRÔNICO: [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br)**  
**CÓDIGO UASG: 154048**

**SEÇÃO I - DO OBJETO**

**1.** A presente licitação tem como objeto o fornecimento de material de consumo para o Restaurante Universitário do **Campus Ministro Petrônio Portela, em Teresina-PI**, mediante Sistema de Registro de Preços, em regime de empreitada por preço unitário, conforme especificações constantes do termo de referência em anexo.

**1.1.** Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no **COMPRASNET** e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

**SEÇÃO II - DA DESPESA E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

**2.** A despesa com a execução do objeto desta licitação consta no Anexo I – Termo de Referência.

**SEÇÃO III - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

**3.** Poderão participar deste **Pregão** os interessados pertencentes ao ramo de atividade compatível com objeto da licitação, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos (Art.30 da Lei 8.666/93); que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - Sicaf e perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (SLTI), por meio do sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

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

**3.2.** O uso da senha de acesso pelo **licitante** é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ele efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a UFPI responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**4.** Não poderão participar deste **Pregão**:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
*Coordenadoria Permanente de Licitação*

- 4.1. empresário suspenso de participar de licitação e impedido de contratar com a UFPI, durante o prazo da sanção aplicada;
- 4.2. empresário declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;
- 4.3. empresário impedido de licitar e contratar com a União, durante o prazo da sanção aplicada;
- 4.4. sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
- 4.5. empresário cujo estatuto ou contrato social não inclua o objeto deste **Pregão**;
- 4.6. empresário que se encontre em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, concordata, fusão, cisão, ou incorporação;
- 4.7. sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;
- 4.8. consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição.

#### SEÇÃO IV – DA VISTORIA

5. Não se exigirá que o **licitante** realize vistoria do local de entrega dos bens.

#### SEÇÃO V – DA PROPOSTA

6. O **licitante** deverá encaminhar proposta, exclusivamente 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.
  - 6.1. O **licitante** deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o valor ofertado para o grupo de itens, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.
  - 6.2. O **licitante** deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.
  - 6.3. O **licitante** deverá declarar, em campo próprio do Sistema, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos.
  - 6.4. O **licitante** enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.
  - 6.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará o **licitante** às sanções previstas neste Edital.
7. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.
  - 7.1. Qualquer elemento que possa identificar o **licitante** importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
*Coordenadoria Permanente de Licitação*

7.2. Até a abertura da sessão, o **licitante** poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

**SEÇÃO VI – DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

8. A abertura da sessão pública deste **Pregão**, conduzida pelo **Pregoeiro**, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

9. Durante a sessão pública, a comunicação entre o **Pregoeiro** e os **licitantes** ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

10. Cabe 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 qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

**SEÇÃO VII – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

11. O **Pregoeiro** verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

12. Somente os **licitantes** com propostas classificadas participarão da fase de lances.

**SEÇÃO VIII – DA FORMULAÇÃO DE LANCES**

13. Aberta a etapa competitiva, os **licitantes** classificados poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor consignados no registro de cada lance.

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

15. Durante o transcurso da sessão, os **licitantes** serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.

16. Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

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

18. Durante a fase de lances, o **Pregoeiro** poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

19. Se ocorrer a desconexão do **Pregoeiro** no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível aos **licitantes**, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

20. No caso de a desconexão do **Pregoeiro** persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do **Pregão** será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

21. O encerramento da etapa de lances será decidido pelo **Pregoeiro**, que informará, com antecedência de 1 a 60 minutos, o prazo para início do tempo de iminência.

22. Decorrido o prazo fixado pelo **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 fase de lances.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**Coordenadoria Permanente de Licitação**

**SEÇÃO IX – DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

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

- 23.1.** A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, apresentar proposta de preço inferior à do **licitante** mais bem classificado e, se atendidas as exigências deste Edital, ser contratada.
- 23.2.** Não sendo contratada a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma da subcondição anterior, e havendo outros **licitantes** que se enquadram na condição prevista no *caput*, estes serão convocados, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
- 23.3.** O convocado que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.
- 23.4.** Na hipótese de não contratação nos termos previstos nesta seção, o procedimento licitatório prossegue com os demais **licitantes**.

**SEÇÃO X - DA NEGOCIAÇÃO**

**24.** O **Pregoeiro** poderá encaminhar contraproposta diretamente ao **licitante** que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

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

**SEÇÃO XI - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

**25.** O **licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar** deverá encaminhar, no prazo estabelecido pelo **Pregoeiro**, por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet ou no e-mail: [cpl@ufpi.edu.br](mailto:cpl@ufpi.edu.br), a proposta de preço adequada ao último lance.

- 25.1.** Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet ou e-mail: [col@ufpi.edu.br](mailto:col@ufpi.edu.br), poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo **Pregoeiro**.
  - 25.1.1.** Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados à Coordenadoria Permanente de Licitação, sito no Bloco SG7, Campus Universitário Ministro Petrônio Portela, Ininga, CEPF 64.049-550 – Teresina (PI).

**25.2.** O **licitante** que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada nesta seção, será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

**26.** O **Pregoeiro** examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

- 26.1.** O **Pregoeiro** poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da UFPI ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.
- 26.2.** Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.023714/13-67
Rubrica _____

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**Coordenadoria Permanente de Licitação**

- 26.3.** Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do **licitante**, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.
- 26.4.** Não se admitirá propostas de preços cujos valores ofertados para os itens, individualmente considerados, sejam superiores aos orçados pela UFPI.

**SEÇÃO XII - DA AMOSTRA**

**28.** A apresentação de amostra do produto ofertado será exigida conforme as regras estabelecidas no Anexo I - Termo de Referência.

**SEÇÃO XIII - DA HABILITAÇÃO**

**29.** A habilitação dos **licitantes** será verificada por meio do Sicaf (habilitação parcial) e da documentação complementar especificada neste Edital.

**30.** Os **licitantes** que não atenderem às exigências de habilitação parcial no Sicaf deverão apresentar documentos que supram tais exigências.

**31.** Os **licitantes** deverão apresentar a seguinte documentação complementar:

**31.1.** comprovação de patrimônio líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, quando qualquer dos índices Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral, informados pelo Sicaf, for igual ou inferior a 1.

**31.2.** Um **Atestado (ou declaração) de Capacidade Técnica**, ou mais, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado em nome da licitante, que comprove experiência compatível com o objeto desta licitação (Art. 30, §5º, lei 8.666/93).

**31.3.** Para os itens relacionados a carnes apresentação dos seguintes documentos: **Serviço de Inspeção Federal – SIF, Certificado de Vigilância Sanitária e Alvará de Funcionamento.**

**31.4.** **Certidão Negativa de Débitos Trabalhista – CND (LEI 12.440 de 07 de julho de 2011).**

**32.** O **Pregoeiro** poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação dos **licitantes**.

**33.** Os documentos que não estejam contemplados no Sicaf deverão ser remetidos em conjunto com a proposta de preços indicada na condição 25, em prazo idêntico ao estipulado na mencionada condição.

**33.1.** Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet ou e-mail: [cpl@ufpi.edu.br](mailto:cpl@ufpi.edu.br), poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo **Pregoeiro**.

**33.1.1.** Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverá ser encaminhados à Coordenadoria Permanente de Licitação, sito no Bloco SG7, Campus Universitário Ministro Petrônio Portela, Ininga, CEPF 64.049-550 – Teresina (PI).

**33.2.** Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome do **licitante**, com indicação do número de inscrição no CNPJ.

**33.3.** Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado,





Fl. nº _____
Proc. nº 23111.023714/13-67
Rubrica _____

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**Coordenadoria Permanente de Licitação**

e também devidamente consularizados ou registrados no cartório de títulos e documentos.

- 33.4. Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos.
- 33.5. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.
- 33.6. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 33.7. A não-regularização da documentação, no prazo previsto na subcondição anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, e facultará ao **Pregoeiro** convocar os **licitantes** remanescentes, na ordem de classificação.

34. Se a proposta não for aceitável, se a amostra for rejeitada, ou, ainda, se o **licitante** não atender às exigências de habilitação, o **Pregoeiro** examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

35. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, o **licitante** será declarado vencedor.

#### SEÇÃO XIV – DO RECURSO

36. Declarado o vencedor, o **Pregoeiro** abrirá prazo de até 30 minutos, durante o qual qualquer **licitante** poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.

- 36.1. A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o **Pregoeiro** a adjudicar o objeto ao **licitante vencedor**.
- 36.2. O **Pregoeiro** examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.
- 36.3. O **licitante** que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias, ficando os demais **licitantes**, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.
- 36.4. Para efeito do disposto no § 5º do artigo 109 da Lei nº 8.666/1993, fica os autos franqueados aos interessados.

37. As intenções de recurso não admitidas e os recursos rejeitados pelo **Pregoeiro** serão apreciados pela autoridade competente.

38. O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

#### SEÇÃO XV – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

39. O objeto deste **Pregão** será adjudicado pelo **Pregoeiro**, salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá a autoridade competente para homologação.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
*Coordenadoria Permanente de Licitação*

40. A homologação deste **Pregão** compete ao Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal do Piauí.
41. O objeto deste **Pregão** será adjudicado ao vencedor do grupo de itens.

**SEÇÃO XVI – DO REGISTRO DE PREÇOS**

42. A **UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ** é o órgão gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos do certame para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente.

**42.1.** A Pró-Reitoria de Administração será a unidade responsável pelos atos de controle e administração da Ata de Registro de Preços decorrentes desta licitação.

43. Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta a **UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ – Órgão Gerenciador**, respeitadas as disposições contidas na Lei n.º 8.666/1993 e no Decreto n.º 3.931/2001.

**43.1.** Caberá ao órgão gerenciador indicar os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida a ordem de classificação, aos órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, que desejarem fazer uso da Ata.

**43.2.** As adesões ao registro de preços não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100% (cem por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.

44. Depois de homologado o resultado deste **Pregão** e dentro do prazo expresso em documento oficial, a Administração da UFPI, Órgão Gerenciador, convocará o **licitante vencedor**, para assinatura da Ata de Registro de Preços.

**44.1.** Caso o **licitante classificado em primeiro lugar** não compareça ou se recuse a assinar a Ata de Registro de Preços, serão convocados os demais classificados que aceitarem fornecer o(s) respectivo(s) item(ns) pelo preço do primeiro, obedecida à ordem de classificação e aos quantitativos propostos, para assinatura da Ata de Registro de Preços.

**44.2.** O prazo para que o **licitante vencedor** compareça após ser convocado, poderá ser prorrogado, uma única vez, por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela **UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**.

45. No caso de o **licitante vencedor**, após convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das sanções previstas neste edital e seus anexos, o **Pregoeiro** poderá, mantida a ordem de classificação, negociar com o **licitante** seguinte antes de efetuar seu registro.

46. Publicado o resultado do julgamento na Imprensa Oficial, a Ata de Registro de Preços terá efeito de compromisso de fornecimento, conforme disposto no artigo 10 do Decreto n.º 3.931/2001.

47. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao **fornecedor beneficiário** do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

48. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços é de 06 (seis) meses, prorrogáveis até o limite de 12 (doze) meses, contado da data da sua assinatura, excluído o dia do começo e incluído o do vencimento.

49. Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irredutíveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas das situações previstas na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/1993 ou de redução dos preços praticados no mercado.





Fl. nº _____
Proc. nº 23111.023714/13-67
Rubrica _____

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
*Coordenadoria Permanente de Licitação*

50. A Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.
51. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o **fornecedor beneficiário** registrado será convocado pela UFPI para negociação do valor registrado em Ata.
- 51.1. Caso a negociação seja frustrada, o fornecedor será liberado e a UFPI poderá convocar outro fornecedor registrado, observada a ordem de classificação.
52. O **fornecedor beneficiário** poderá ter seu registro de preço cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
53. O cancelamento ocorrerá, a pedido, quando:
- 53.1. o **fornecedor beneficiário** comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;
- 53.2. o seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado, dos insumos que compõem o custo das aquisições/contratações, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.
54. O cancelamento ocorrerá, por iniciativa da UFPI, quando:
- 54.1. o **fornecedor beneficiário** não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior aos praticados no mercado;
- 54.2. o **fornecedor beneficiário** deixar de cumprir qualquer condição de habilitação técnica exigida no processo licitatório;
- 54.3. houver razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
- 54.4. não forem cumpridas as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;
- 54.5. o **fornecedor beneficiário** não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, nota de empenho decorrente da Ata de Registro de Preços;
- 54.6. caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou na(s) nota(s) de empenho relativa(s) aos pedidos dela(s) decorrente(s).
55. Em qualquer das hipóteses anteriores, concluído o processo, a UFPI fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará ao **fornecedor beneficiário** e aos demais fornecedores sobre a nova ordem de registro.
56. A Ata de Registro de Preços, decorrente desta licitação, será cancelada, automaticamente, por decurso do prazo de sua vigência.

**SEÇÃO XVII – DA NOTA DE EMPENHO**

57. Depois de homologado o resultado deste **Pregão**, o **fornecedor beneficiário**, quando convocado, no prazo de validade da Ata de Registro de Preços, deverá retirar a nota de empenho, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.
- 57.1. Os encargos das partes bem como as normas relativas a recebimento, liquidação, pagamento e sanções contratuais constam do Termo de Referência anexo a este edital.
58. O prazo para retirada da nota de empenho poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo **fornecedor beneficiário** durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela UFPI.



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.023714/13-67
Rubrica _____

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
*Coordenadoria Permanente de Licitação*

59. Por ocasião da emissão da nota de empenho, verificar-se-á por meio do Sicaf e de outros meios se o **fornecedor beneficiário** mantém as condições de habilitação.

**SEÇÃO XVIII – DAS SANÇÕES**

60. O **licitante** será sancionado com o impedimento de licitar e contratar com a União e será descredenciado no Sicaf e no cadastro de fornecedores da UFPI, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo de multa de até 30% (trinta por cento) do valor estimado para a contratação e demais cominações legais, nos seguintes casos:

- 60.1. cometer fraude fiscal;
- 60.2. apresentar documento falso;
- 60.3. fizer declaração falsa;
- 60.4. comportar-se de modo inidôneo;
- 60.5. não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido;
- 60.6. não retirar a nota de empenho no prazo estabelecido;
- 60.7. deixar de entregar a documentação exigida no certame;
- 60.8. não mantiver a proposta.

61. Para os fins da subcondição 60.4, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos artigos 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei n.º 8.666/93.

**SEÇÃO XIX – DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

62. Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste **Pregão** mediante petição a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico [cpl@ufpi.edu.br](mailto:cpl@ufpi.edu.br).

63. O **Pregoeiro**, auxiliado pelo setor técnico competente, decidirá sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

64. Acolhida a impugnação contra este edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

65. Os pedidos de esclarecimentos devem ser enviados ao **Pregoeiro** até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente para o endereço eletrônico [cpl@ufpi.edu.br](mailto:cpl@ufpi.edu.br).

66. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema eletrônico para os interessados.

**SEÇÃO XX – DISPOSIÇÕES FINAIS**

67. Ao Pró-Reitor de Administração da **UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ** compete anular este **Pregão** por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e revogar o certame por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.

- 67.1. A anulação do **Pregão** induz à da Ata de Registro de Preços;
- 67.2. Os **licitantes** não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do **fornecedor beneficiário** de boa-fé de



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.023714/13-67
Rubrica _____

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**Coordenadoria Permanente de Licitação**

ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento da Ata de Registro de Preços.

**68.** É facultado ao **Pregoeiro** ou à autoridade superior, em qualquer fase deste **Pregão**, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

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

**69.1.** Caso os prazos definidos neste edital não estejam expressamente indicados na proposta, eles serão considerados como aceitos para efeito de julgamento deste **Pregão**.

**70.** Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória n.º 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

**71.** Aplicam-se às cooperativas enquadradas na situação do art. 34 da Lei n.º 11.488, de 15 de junho de 2007, todas as disposições relativas às microempresas e empresas de pequeno porte.

**72.** Em caso de divergência entre normas infralegais e as contidas neste edital, prevalecerão as últimas.

**73.** Este **Pregão** poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência da UFPI, sem prejuízo do disposto no art. 4, inciso V, da Lei n.º 10.520/2002.

**SEÇÃO XXI – DOS ANEXOS**

**74.** São partes integrantes deste edital os seguintes anexos:

**74.1.** Anexo I – Termo de Referência;

**74.2.** Anexo II - Relatório do Objeto Licitado

**74.3.** Anexo III – Modelo de Proposta Comercial

**74.4.** Anexo IV – Minuta da Ata de Registro de Preço.

**SEÇÃO XXII – DO FORO**

**75.** As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da cidade de Teresina/PI, Seção Judiciária do Piauí, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea “d” da Constituição Federal.

Teresina, 10 de dezembro de 2013.

**GEORGE WELLINGTON LOPES DA SILVA**  
Pregoeiro / UFPI



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
*Coordenadoria Permanente de Licitação*

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

<b>A</b>	<b>OBJETO</b> Fornecimento de material de consumo para o Restaurante Universitário do <b>Campus Ministro Petrônio Portela, em Teresina</b> , mediante Sistema de Registro de Preços, em regime de empreitada por preço unitário, conforme especificações constantes neste termo de referência.
<b>B</b>	<b>DA CLASSIFICAÇÃO DOS MATERIAIS</b> Os materiais ora licitados são facilmente fornecidos por diversas empresas do mercado, podendo ser especificados, tendo as suas características de desempenho estabelecidas de forma objetiva, correspondendo às exigências expressas na legislação vigente, dessa forma, enquadra-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto 5.450, de 2005.
<b>C</b>	<b>EMPREITADA:</b> ( ) Preço Global ( X ) Preço Unitário <b>ADJUDICAÇÃO DO OBJETO:</b> ( X ) Grupo de Itens ( ) Por Item
<b>D</b>	<b>LOCAL DE ENTREGA</b> - Campus Universitário Campus Ministro Petrônio Portela, em Teresina/PI.
<b>E</b>	<b>DA JUSTIFICATIVA</b> O fornecimento do material de consumo se justifica para atender demandas do <b>Restaurante Universitário Campus Ministro Petrônio Portela, em Teresina/PI</b> .
<b>F</b>	<b>CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DO OBJETO, LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO</b> - O fornecedor entregará os materiais que lhe forem adjudicados no prazo máximo nas condições estabelecidas neste Termo, contado do recebimento da Nota de empenho. - O descarregamento do produto ficará a cargo do fornecedor, devendo ser providenciada a mão de obra necessária. - Nos termos dos artigos 73 a 76 da Lei n.º 8.666/1993, o objeto desta licitação será recebido: 1. <b>provisoriamente</b> , no ato da entrega do(s) material(ais), para posterior verificação da conformidade com as possíveis amostras aprovadas pela FISCALIZAÇÃO; 1.1. Se for constatada desconformidade do(s) material (ais) apresentado(s) em relação às especificações do(s) objeto(s) ou à(s) amostra(s) aprovada(s) pela FISCALIZAÇÃO, o FORNECEDOR deve efetuar a troca do(s) material(ais), no prazo de 5 (cinco) dias corridos, a contar do recebimento da solicitação. 1.1.1. Neste caso, o recebimento do(s) material(ais) escoimado(s) dos vícios que deram causa a sua troca será considerado recebimento provisório, ensejando nova contagem de prazo para o recebimento definitivo; 1.1.2. O material entregue deverá ter seu prazo máximo de validade decorrido em 20%



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**Coordenadoria Permanente de Licitação**

	<p style="text-align: center;">(vinte por cento).</p> <p>2. <b>definitivamente</b>, em até 15 (quinze) dias úteis, contados do recebimento provisório, após criteriosa inspeção e verificação por Comissão de Recebimento, a ser designada pelo Titular da PRAEC de que o material adquirido atende às especificações do objeto FORNECEDOR.</p> <p>3. O <b>FORNECEDOR</b> deve apresentar, após o recebimento definitivo do objeto pela FISCALIZAÇÃO, nota fiscal/fatura de serviços, em duas vias, emitida e entregue ao setor responsável pela fiscalização, para fins de liquidação e pagamento.</p> <p style="padding-left: 40px;">3.1. A nota fiscal deve refletir o quantitativo efetivamente entregue;</p> <p>4. O pagamento será efetuado pela UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ no prazo de 15 (quinze) dias, contado do recebimento definitivo do(s) material(ais), e dos respectivos documentos comprobatórios, mediante ordem bancária creditada em conta corrente do FORNECEDOR.</p> <p>5. Nenhum pagamento será efetuado ao FORNECEDOR caso exista pendência quanto às Fazendas Federal, Estadual e Municipal, incluída a regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).</p> <p style="padding-left: 40px;">5.1. O descumprimento, pelo FORNECEDOR, do estabelecido no item 6, não lhe gera direito a alteração de preços ou compensação financeira.</p> <p>6. A UFPI pode deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas, ressarcimentos ou indenizações devidas pelo FORNECEDOR, nos termos deste contrato.</p> <p>7. No caso de atraso de pagamento, desde que o FORNECEDOR não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos, pela UFPI encargos moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples.</p> <p style="padding-left: 40px;">7.1. O valor dos encargos será calculado pela fórmula: <math>EM = I \times N \times VP</math>, onde: EM = Encargos moratórios devidos; N = Números de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; I = Índice de compensação financeira = 0,00016438; e VP = Valor da prestação em atraso.</p>
<b>G</b>	<p><b>ENCARGOS DAS PARTES</b></p> <p>As partes devem cumprir fielmente as obrigações assumidas, respondendo pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.</p> <p><b>O FORNECEDOR deve:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) reparar, corrigir, remover ou substituir, as suas expensas, no total ou em parte, no prazo de até 3 (três) dias úteis, contado da solicitação da UFPI, os materiais em que se verificar vícios, defeitos, ou incorreções;</li> <li>b) responder pelos danos causados diretamente à UFPI ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo no fornecimento dos materiais;</li> <li>c) respeitar as normas de controle de bens e de fluxo de pessoas nas dependências da UFPI;</li> <li>d) responsabilizar-se pelo transporte, acondicionamento e entrega, inclusive o descarregamento, dos materiais.</li> </ul> <p><b>A UFPI deve:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pelo fornecedor, pertinentes ao objeto, para a fiel execução do avençado;</li> <li>b) solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição dos materiais em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;</li> </ul>





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**Coordenadoria Permanente de Licitação**

c) disponibilizar local adequado para a realização da entrega.

#### H DA AMOSTRA

- Será exigida a apresentação de amostra do material cotado pelo fornecedor para análise prévia.
- O prazo para apresentação da amostra será de 2 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da solicitação.
- Caso seja dispensada a apresentação de amostra, este fato não implicará obrigação de a Administração receber definitivamente o material.
- Não será aceita a proposta do licitante que tiver sua amostra rejeitada, que não enviar a amostra ou que não apresentá-la no prazo estabelecido.
- A apresentação de amostra falsificada ou deteriorada, como verdadeira ou perfeita, configura comportamento inidôneo, punível nos termos deste edital.

#### I DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

a) Em cumprimento a **RDC nº 216 da ANVISA (09/2004)**, as empresas vencedoras deverão fornecer os gêneros, **rigorosamente**, no Restaurante Universitário do **Campus Universitário Campus Ministro Petrônio Portela, em Teresina/PI**, conforme exigências abaixo:

I - Para o transporte de todos os gêneros alimentícios (exceto vegetais, carnes não defumadas e margarinas) o **carro deve ser fechado ou aberto com proteção**;

II - Para o transporte de **VEGETAIS** (verduras, legumes e frutas), **CARNES** não defumadas (bovina, de peixe e de frango) e **MARGARINAS**, o **CARRO DEVE SER FECHADO E REFRIGERADO** devidamente acondicionadas em caixas próprias, não vazadas e higienizadas;

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

IV - Os transportes deverão apresentar-se em bom estado de conservação e em condições higiênicas satisfatórias.

• Todos os gêneros serão entregues no Restaurante Universitário do Campus **Campus Ministro Petrônio Portela, em Teresina/PI**, durante o período de validade da Ata de Registro de Preços.

• O **prazo para entrega** dos gêneros secos, enlatados, descartáveis e materiais de limpeza será de **72 horas após o recebimento da Nota de Empenho**.

• **Os vegetais** (verduras, legumes, frutas), ovos e queijos, serão entregues **diariamente, até as 09 horas**, conforme solicitação prévia.

• **As carnes** serão entregues **diariamente** até as **09 horas**, conforme solicitação prévia.

• Os **gêneros secos** (arroz, feijão, farinha, etc), enlatados, descartáveis e limpeza serão solicitados em 05 ou seis parcelas, conforme solicitação prévia.

• Todas as entregas de materiais deverão ser acompanhadas de **Nota de Entrega**, além da **Nota**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**Coordenadoria Permanente de Licitação**

<b>Fiscal.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• As carnes (Posta Gorda), (Lagarto), (Músculo), (Patinho), (alcatra ou contra filé) e (Carne de Charque) deverão ser entregues no <b>Restaurante do Campus Ministro Petrônio Portela, em Teresina/PI.</b></li> </ul> <p><b>OBSERVAÇÕES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A entrega dos gêneros será efetuada no R U, unidade I, II e/ou III, conforme programação prévia da Divisão de Produção do Restaurante Universitário – Campus Mininistro Petrônio Portela, durante o período de validade do Pregão;</li> <li>• Os fornecedores interessados devem conhecer o conteúdo da Norma 20/2013-CND que tratam das normas da ANVISA relativas aos meios de transporte de gêneros alimentícios, e das exigências do serviço quando aos dias e horários de entrega de gêneros no Restaurante Universitário, e ainda quanto ao teste das características organolépticas de alguns itens e das solicitações de amostras;</li> <li>• Os itens estão agrupados conforme neste Termo de Referência.</li> </ul> <p>b) O não cumprimento das obrigações ou nas exigências contidas no <b>RDC nº 216 da ANVISA (09/2004)</b> e Cronograma a ser seguido, implicará na rescisão contratual e às penalidades legais cabíveis.</p> <p>c) Os gêneros (qualidade e quantidade) serão inspecionados no ato do recebimento e as mercadorias serão devolvidas sempre que as mesmas não conferirem com as especificações referidas no empenho ou, no caso das carnes e hortifrutigranjeiros, não estiverem de acordo com a especificidade de cada gênero.</p>

<b>J</b>	<p><b>SANÇÕES</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. O atraso injustificado na execução dos serviços sujeitará o FORNECEDOR à multa de:       <ol style="list-style-type: none"> <li>a) 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado, limitada a incidência a 10 (dez) dias;</li> <li>b) 10% (dez por cento) sobre o valor total do empenho, no caso de inexecução parcial do objeto;</li> <li>c) 15% (quinze por cento) sobre o valor total do empenho, no caso de inexecução total do objeto.</li> </ol> </li> <li>2. Será configurada a inexecução parcial do objeto quando houver atraso injustificado por mais de 10 (dez) dias após o término do prazo fixado para a entrega do objeto, até o limite de 30 (trinta) dias.</li> <li>3. Será configurada a inexecução total do objeto quando:       <ol style="list-style-type: none"> <li>a) houver atraso injustificado por mais de 30 (trinta) dias após o término do prazo fixado para a entrega do objeto, sem que qualquer parcela do objeto tenha sido entregue;</li> <li>b) todo o fornecimento não for aceito pela FISCALIZAÇÃO por não atender às especificações.</li> </ol> </li> <li>4. O CONTRATANTE poderá rescindir o contrato, em caso de inexecução parcial ou inexecução total do objeto.</li> <li>5. O valor da multa poderá ser descontado do pagamento a ser efetuado ao FORNECEDOR.       <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1. Se o valor do pagamento for insuficiente, fica o FORNECEDOR obrigado a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contado da comunicação oficial.</li> <li>5.2. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pelo FORNECEDOR ao CONTRATANTE, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.</li> </ol> </li> </ol>
----------	---



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**Coordenadoria Permanente de Licitação**

	<p>6. Pela inexecução total ou parcial do objeto desta contratação, a Administração da Universidade Federal do Piauí, poderá garantir a prévia defesa, aplicar ao FORNECEDOR as seguintes sanções:</p> <p>a) advertência;</p> <p>b) suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração da Universidade Federal do Piauí, pelo prazo de até 2 (dois) anos;</p> <p>c) 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 o FORNECEDOR ressarcir a Administração da Universidade Federal do Piauí pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.</p> <p>6.1. Se o motivo ocorrer por comprovado impedimento ou por motivo de reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do CONTRATANTE, o FORNECEDOR ficará isento das penalidades mencionadas.</p> <p>6.2. Além das penalidades citadas, o FORNECEDOR ficará sujeito, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores da Universidade Federal do Piauí e, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666.</p> <p>As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração da Universidade Federal do Piauí, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas ao FORNECEDOR juntamente com a de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.</p>
K	<p><b>CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA</b></p> <p><b>Natureza de Despesa:</b> 33.90.30 – Material de Consumo</p> <p><b>Atividade:</b> 12.364.2032.4002.0022 – Recursos do Tesouro</p>
L	<p><b>FISCALIZAÇÃO/ATESTAÇÃO</b></p> <p>Coordenação do Campus Universitário de Teresina/PI.</p>

### DA APROVAÇÃO E AUTORIZAÇÃO

A Autoridade competente da UFPI **aprova** o presente Termo de Referência e **autoriza** a aquisição do material de consumo nele elencado. A vigência da Ata de Registro de Preços é de 06 (seis) meses prorrogável até o limite máximo de 12 (doze) meses.


 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
*Coordenadoria Permanente de Licitação*
**ANEXO II**

À luz das regras insertas no Art. 40 da Lei 8.666/93.

**RELATÓRIO DOS PRODUTOS LICITADOS**

ÓRGÃO PARTICIPANTE: 158358 - INST. FED. DE ED. CIENC.E TEC DO PIAUÍ, Angical do Piauí/PI					
ÓRGÃO PARTICIPANTE: BATALHAO DE CACADORES, Teresina/PI					
Item	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	QT	UND	Preço Unitário
1		Carne bovina - <b>ALMÔNDEGAS</b> DE CARNE BOVINA moída, temperada com temperos naturais e bacon, <b>CONGELADA</b> . Peso unitário médio: 25 a 30 g. - <b>Solicitamos amostra</b>	4.000	kg	17,95
2		Lingüiça, tipo <b>Calabresa</b> defumada, ingredientes carne suína. <b>Solicitamos amostra</b>	3.000	Kg	12,20
3		<b>Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço)</b> resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	3.000	Kg	18,36
4		<b>Caprino – Bode/cabrito(a) - (pernil, costela, espinhaço)</b> resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	2.000	kg	18,36
5	1	Carne bovina - <b>Lagarto</b> resfriado	8.000	Kg	14,21
6	1	Carne bovina - <b>Músculo</b> traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20gr.	5.000	Kg	11,60
7	1	Carne bovina - <b>Patinho</b> , alcatra, chã de dentro ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifés de até 75 g, <b>AMACIDOS MECANICAMENTE</b>	10.000	Kg	14,98
8	1	Carne bovina – <b>paleta ou lombo do acém</b> resfriado, <b>INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.</b>	5.000	Kg	12,65
9	1	<b>CARNE DE SOL</b> bovina, salgada, curada, seca, embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. (validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega)	5.000	Kg	18,39
10	1	<b>Fígado bovino congelado</b>	3.000	Kg	9,22
11	2	<b>Bacon</b>	600	Kg	17,24
12	2	Carne bovina dianteira, tipo <b>Charque.</b>	1.200	Kg	21,00
13	2	<b>Carne Porco</b> in natura, tipo <b>COSTELA</b> , apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).	1.700	Kg	12,16
14	2	<b>Carne Porco</b> in natura, Tipo <b>PÉ</b> , apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	1.700	Kg	10,21
15	3	Carne suína – <b>pernil congelado - serrado em pedaços de 500 a 700g</b>	4.000	Kg	13,72
16	3	Carne suína – <b>lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g</b>	1.500	kg	13,89
17	3	Carne suína – <b>costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g</b>	3.000	Kg	12,32
18	4	<b>Frango - Coxa e Sobrecoxa</b> congeladas (porções médias de 250g)	30.000	kg	6,27
19	4	<b>Frango - Filé de Peito</b> congelado	10.000	Kg	9,99
20	5	<b>Filezinho</b> Camarão congelado (Tam MÉDIO)	400	Kg	30,59
21	5	<b>Peixe Piratinga</b> em posta sem cabeça e s/ barbatana, em posta de 170 g	1.500	kg	24,96
22	5	<b>Peixe tilápia</b> em posta sem cabeça e s/ barbatana, em posta de 170 g	1.500	Kg	18,05
23	5	<b>Peixe pescada branca</b> em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	1.000	Kg	15,41
24	5	<b>Filé de Peixe Branquinho Congelado</b>	1.000	Kg	31,99
25	6	<b>Açúcar</b> , tipo cristal, composição origem vegetal, sacarose de cana de açúcar	1.500	Kg	2,66
26	6	<b>Amido, material milho</b> , aplicação massas, embalagem de 01 kg.	1000	Kg	5,83
27	6	<b>Azeitona, tipo Preta, apresentação sem caroço, FATIADA</b> , características adicionais sem tempero, embalagem de 02 kg drenado.	100	Emb. de (02 kg)	41,23
28	6	<b>Azeitona, tipo Verde, apresentação sem caroço, FATIADA</b> , características adicionais sem tempero, embalagem de 02 kg drenado.	200	Balde(02 kg)	34,05


 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**Coordenadoria Permanente de Licitação**

Item	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	QT	UND	Preço Unitário
29	6	Batata inglesa frita tipo <b>palha</b> – emb. 01 kg	500	pct	24,83
30	6	Bebida alcoólica destilada, tipo <b>Conhaque</b>	30	Litro	11,61
31	6	<b>Creme de leite</b> , ingredientes gordura láctea, mínimo 35%, apresentação embalagem tetra rex (caixinha), peso 200 g, prazo validade 180 d, conservação ambiente seco e arejado.	3.000	Cx (200 g)	1,90
32	6	<b>Ervilha</b> em conserva, embalagem de 02 kg), peso drenado.	120	Pct de 2Kg	19,41
33	6	<b>Farinha milho</b> , apresentação <b>Flocos Milho</b> , tipo pré-cozida, prazo validade 6 meses, característ. Adicionais sem sal (embalagem de 500 gramas).	800	Saco de 500g	1,30
34	6	<b>Farinha Trigo</b> , material trigo especial, apresentação pó, prazo validade 6, com fermento	300	Kg	2,78
35	6	<b>Flocão de Arroz</b> , embalagem de 500 gramas	300	Emb. 500g	2,54
36	6	<b>Leite côco</b> , tipo integral, ingredientes leite de côco/benzoato sódio / caboximetil celulose, e, prazo validade 1 ano, embalagem de 500ml.	1.100	Frasco c/ 500ml	5,91
37	6	<b>Leite em pó</b> , tipo integral, prazo validade 30 (aberto)/120 (fechado) dias, embalagem de 200 gramas).	1.800	Emb. de 200g	3,00
38	6	<b>Leite tipo uht integral</b> , embalagem tetrapack de 1 L,	4.000	litro	2,77
39	6	<b>Maionese</b> , tipo tradicional, quantidade calorias 360/100 kcal/g, prazo validade 6 meses, aplicação uso culinário, embalagem de 1 Kg.	2.000	Kg	6,08
40	6	<b>Milho em conserva</b> , ingredientes grãos de milho verde cozido, prazo validade 02 anos, aplicação alimentação de pessoal, <b>lata de 02 kg</b> , peso drenado).	200	Lata c/ 02 kg	19,99
41	6	Molho alimentício, composição básica molho <b>MOSTARDA</b> / sal / açúcar e condimento, aspecto físico líquido.	150	Kg	10,10
42	6	Molho alimentício, composição básica molho <b>MOSTARDA</b> / sal / açúcar e condimento, aspecto físico líquido. – Embalagem 3,2 kg	100	Embalagem 3,2 kg	17,39
43	6	<b>Molho Inglês</b> , composição básica vinagre, açúcar e sal, ingredientes complementares: molho de soja, condimentos, especiarias, corante.	700	Litro	11,34
44	6	<b>Molho Shoyo</b> , ingrediente sal refinado, feijão soja, milho, açúcar cristal, características adicionais conservador benzoato de sódio (Molho de Soja, emb. de 900 ml).	1.000	Frasco de 900ml	11,49
45	6	<b>Óleo</b> vegetal comestível, matéria-prima <b>SOJA</b> , aplicação frituras, quantidade calorias 810/100 kcal/g, lata de 900 ml	5.500	Lata (900 ml)	3,75
46	6	Peixe conserva, espécie <b>SARDINHA</b> , apresentação inteiro (lata 132/135 gramas).	200	Lata de 132g	2,42
47	6	<b>SAL</b> , tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 196 mg/g, aditivos iodo/prussiato amarelo soda / sílico alumínio sódio, acidez 7,50 Ph, acondicionado em fardo com 30 pacotes de 01 kg.	2.500	Kg	0,82
48	6	Vegetal em conserva, tipo <b>Palmito</b> , ingredientes adicionais água, sal, ácido cítrico, apresentação inteiro, aplicação culinária em geral – em cubos, embalagem de 02 kg drenado	50	Emb. de (02 kg)	58,20
49	6	<b>Vinagre</b> , matéria-prima vinho tinto, tipo acentuado, acidez 4,50 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, embalagem de 500ml.	2.000	Frasco de 500ml	1,81
50	6	<b>Vinho</b> , cor tinto, classe mesa, teor açúcar seco.	50	Garrafa 900 ml	9,01
51	6	<b>Condimento MISTO</b> , apresentação industrial, matéria prima predominante <b>CUMINHO E PIMENTA DO REINO</b> aspecto físico pó, (pacote de 100 gramas).	2.000	Pct de 100 g	2,34
52	6	Condimento, apresentação natural, matéria-prima <b>Orégano</b> , aspecto físico granulado, (pacote de 100 gramas).	100	Pct de 100g	2,65
53	6	Condimento tio Folha de louro desidratada, (pacote de 100 gramas).	50	Pct de 100g	4,21
54	6	<b>Corante</b> colorífico, (pacote de 100 gramas).	7.000	Emb. de 100g	0,70
55	6	<b>Extrato de Tomate</b> , embalagem de 1.000 gramas.	1.500	Emb. de 01kg	6,22
56	6	<b>Extrato de Tomate</b> , embalagem de 270 gramas.	1.000	Emb. de 270g	3,33
57	6	Molho alimentício, tipo <b>CATCHUP</b> , composição básica concentrada: tomate / sal / açúcar e condimento; aspecto físico: pastoso, frasco com 900 ml.	1.200	Frasco de 900ml.	7,26
58	6	<b>Molho pronto à base de tomate, com orégano, peneirado</b> , tipo para pizza. Embalagem: caixa com 520gramas.	2.000	Caixa c/m 520 gr	5,02





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**Coordenadoria Permanente de Licitação**

Fl. nº \_\_\_\_\_  
 Proc. nº 23111.023714/13-67  
 Rubrica \_\_\_\_\_

Página 18 de 26

Item	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	QT	UND	Preço Unitário
59		<b>Chocolate em pó, sem açúcar</b>	<b>30</b>	CX 200g	
60		<b>Doce de goiaba - tipo Mariola</b> (embalagem de 20gramas). <b>Solicitamos amostra</b>	<b>35.000</b>	Und (20 g)	<b>0,17</b>
61		<b>Farinha mandioca</b> , apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tip classe branca, tipo 1 torradinha. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>18.000</b>	Kg	<b>6,13</b>
62		<b>Margarina</b> , composição básica óleos vegetais polinsaturados, sabor com sal, estabilizante ácidos graxos e lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio, Teor mínimo de <b>lipídio: 60%</b> embalagem de 500 gramas. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>1.200</b>	Emb. de 500g	<b>2,64</b>
63		<b>Rapadurinha</b> encerada á base de cana de açúcar, sem aditivos químicos (und 20g) (pct c/ 25 und). <b>Solicitamos amostra</b>	<b>3.000</b>	Pct c/ 500g	<b>3,49</b>
64	7	<b>Feijão tipo 1</b> , tipo classe <b>CARIOCA</b> , prazo validade 180 (empacotado). <b>Solicitamos amostra</b>	<b>15.000</b>	Kg	<b>5,85</b>
65	7	<b>Feijão tipo 1</b> , tipo grupo anão, tipo classe <b>PRETO</b> , prazo validade 180 (empacotado). <b>Solicitamos amostra</b>	<b>4.000</b>	Kg	<b>5,16</b>
66	7	<b>Feijão</b> , tipo 1, tipo classe <b>Branco</b> , prazo validade 180 (empacotado). <b>Solicitamos amostra</b>	<b>2.000</b>	Kg	<b>5,07</b>
67	7	<b>Feijão tipo 1</b> , <b>Sempre verde</b> , empacotado. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>2.000</b>	Kg	<b>5,15</b>
68	8	<b>Macarrão</b> , tipo integral, formato <b>ESPAQUETE</b> , com <b>semolina</b> embalagem de 500 gramas. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>5.000</b>	Pct de 500 g	<b>3,57</b>
69	8	<b>Macarrão</b> , tipo integral, formato <b>PARAFUSO</b> , com <b>semolina</b> , embalagem de 500 gramas. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>1.000</b>	Pct de 500 g	<b>3,65</b>
70	8	<b>Macarrão</b> , tipo integral, formato <b>PENNE</b> , com <b>semolina</b> , embalagem de 500 g. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>500</b>	Pct de 500 g	<b>3,66</b>
71	8	<b>Macarrão</b> , tipo integral, formato <b>PENNE TRICOLOR</b> , com <b>semolina</b> , embalagem de 500 g. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>500</b>	Pct de 500 g	<b>3,66</b>
72	8	<b>Macarrão</b> , formato <b>LASANHA</b> , com <b>semolina</b> , embalagem de 500 g. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>500</b>	Pct de 500g	<b>3,56</b>
73		<b>Arroz</b> Parbolizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. <b>Obs. 1 - Solicitamos amostra</b>	<b>18.000</b>	Emb. De 5Kg	<b>13,95</b>
74		<b>Azeite</b> Oliva, tipo virgem fino, acidez máxima 1, prazo validade 2 anos. <b>Obs. 1 - Solicitamos amostra</b>	<b>3.500</b>	Lata (500ml)	<b>18,75</b>
75		<b>BISCOITO</b> Crem Cracker - pacote com 400g. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>500</b>	Pct	<b>3,34</b>
76		<b>CAFÉ</b> em Pó, embalado a vácuo - und com 250g. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>1.000</b>	Pct	<b>4,01</b>
77		<b>CAFÉ</b> solúvel instantâneo - embalagem de 50g. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>1.500</b>	Und	<b>4,52</b>
78		Grão de bico	<b>200</b>	kg	<b>17,75</b>
79		<b>Cubos de Caldo de galinha</b> , cx com 6 tabletes - aprox 57g	<b>100</b>	cx	<b>2,50</b>
80		<b>Cubos de Caldo de camarão</b> , cx com 6 tabletes - aprox 57g	<b>100</b>	cx	<b>2,50</b>
81		<b>Trigo para Quibe</b>	<b>200</b>	kg	<b>3,50</b>
82	9	Fruta in natura, tipo <b>ABACAXI</b> , espécie comum, características adicionais <b>sem coroa</b> e peso médio de 1.500 g	<b>4.000</b>	Kg	<b>2,07</b>
83	9	Fruta in natura, tipo <b>ABACATE</b> , espécie comum.	<b>200</b>	Kg	<b>4,75</b>
84	9	Fruta in natura, tipo <b>BANANA</b> , espécie <b>Pacovan</b> .	<b>1.500</b>	Cento	<b>28,06</b>
85	9	Fruta in natura, tipo <b>LARANJA</b> , espécie <b>PERA</b> - (peso mínimo = 200g)	<b>1.700</b>	Cento	<b>28,01</b>
86	9	Fruta in natura, tipo <b>LIMÃO</b> , espécie verdadeiro.	<b>15</b>	Cento	<b>25,42</b>
87	9	Fruta in natura, tipo <b>MAÇA</b> , espécie nacional, aplicação alimentar.	<b>1.500</b>	Kg	<b>5,35</b>
88	9	Fruta in natura, tipo <b>MAMÃO formoso comum</b>	<b>200</b>	kg	<b>1,89</b>
89	9	Fruta in natura, tipo <b>MANGA TOMMY</b> , aplicação alimentar.	<b>2.500</b>	KG	<b>2,83</b>
90	9	Fruta in natura, tipo <b>MARACUJÁ</b> , espécie azedo.	<b>200</b>	Kg	<b>3,50</b>
91	9	Fruta in natura, tipo <b>MELANCIA</b> , espécie rajada.	<b>35.000</b>	Kg	<b>1,04</b>
92	9	Fruta in natura, tipo <b>MELÃO</b> , espécie comum. (peso mínimo= 1,5kg)	<b>15.000</b>	Kg	<b>2,83</b>
93	9	Milho Verde, tipo in natura, em espiga	<b>2.000</b>	Unidade	<b>6,17</b>
94	9	Fruta in natura, tipo <b>TANGERINA</b>	<b>200</b>	KG	<b>5,50</b>
95	9	<b>UVA PASSA</b> , escura sem semente.	<b>800</b>	Kg	<b>14,73</b>
96	9	<b>Ameixa seca</b>	<b>200</b>	kg	<b>18,21</b>
97	9	<b>ABÓBORA</b> peso mínimo 06 kg	<b>3.500</b>	Kg	<b>2,06</b>
98	9	Legume in natura, tipo <b>BATATA DOCE</b> , espécie amarela / rosada.(peso	<b>2.500</b>	Kg	


 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
*Coordenadoria Permanente de Licitação*

Item	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	QT	UND	Preço Unitário
		mínimo unitário = 500g)			2,17
99	9	Verdura in natura, tipo <b>ALFACE</b> , espécie <b>AMERICANA</b>	3.000	Unidade	2,10
100	9	<b>COUVE</b> in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie <b>MINEIRA</b> .	3.500	Unidade	2,27
101	9	<b>ACELGA</b> .	5.000	Kg	4,71
102	9	Legume in natura, tipo <b>PEPINO</b> , espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg)	4.000	Kg	2,12
103	9	Verdura in natura, tipo <b>REPOLHO ROXO</b> , espécie comum, aplicação culinária em geral.	2.000	Kg	3,28
104	9	Verdura in natura, tipo <b>REPOLHO VERDE</b> , espécie comum, aplicação culinária em geral.	7.000	Kg	2,65
105	9	<b>ALHO</b> tipo argentino	200	Kg	13,63
106	9	<b>CEBOLA</b> in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g)	4.000	Kg	2,71
107	9	<b>CHEIRO VERDE</b> (parelha grande).	2.000	Par	1,25
108	9	Legume in natura, tipo <b>PIMENTÃO</b> , espécie verde. (peso mínimo= 80g)	2.000	Kg	4,23
109	9	Legume in natura, tipo <b>PIMENTA</b> , espécie verde americana ( <b>pimenta de cheiro</b> ).	200	Cento	7,15
110	9	Legume in natura, tipo <b>PIMENTA CALABRESA</b> , espécie verde americana .	50	Cento	12,50
111	9	Verdura in natura, tipo <b>SALSA</b> , espécie comum.	1.200	Molho	2,69
112	9	Legume in natura, tipo <b>TOMATE</b> , espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g)	9.000	Kg	4,14
113	9	Legume in natura, tipo <b>ABOBRINHA</b> , espécie verde.	200	Kg	2,69
114	9	Legume in natura, tipo <b>BATATA INGLESA</b> lavada, espécie lisa.(peso mínimo = 150g)	6.000	Kg	3,48
115	9	Legume in natura, tipo <b>BETERRABA</b> , espécie comum (peso mínimo 250g).	1.200	Kg	2,87
116	9	Legume in natura, tipo <b>BERINGELA</b> , espécie comum	300	Kg	4,14
117	9	Legume in natura, tipo <b>BRÓCOLIS</b> , espécie comum	150	Kg	11,25
118	9	Legume in natura, tipo <b>CENOURA</b> , espécie comum.(peso mínimo = 120g)	8.000	Kg	2,87
119	9	Verdura in natura, tipo <b>COUVE-FLOR</b> , espécie primeira qualidade.	300	Kg	5,90
120	9	<b>CHUCHU</b> in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	3.000	Kg	2,11
121	9	Legume in natura, tipo <b>VAGEM</b> , espécie manteiga.	800	Kg	4,77
122	9	Verdura in natura, tipo <b>HORTELÃ</b> , espécie comum.	400	MOLHO	2,00
123	9	Verdura in natura, tipo <b>MANJERICÃO</b> , espécie comum.	600	MOLHO	1,78
124	10	<b>Leite tipo C</b> , pasteurizado	2000	litro	2,29
125	10	<b>Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL</b> (emb. 1000 ml)	800	litro	4,94
126	10	<b>Pão francês (massa fina) 50 gramas</b>	3.000	kg	10,39
127	10	<b>Pão de leite para patê 25 gramas</b>	200	kg	10,08
128	10	<b>Pão francês (massa grossa) 50 gramas</b>	800	kg	10,82
129	10	<b>Pão francês (massa fina) fatiado torrado (TORRADA)</b>	80	kg	11,20
130	10	<b>Bolo salgado de povilho azedo com ovos tipo PETAS</b>	80	kg	11,20
131	10	<b>Bolo salgado de povilho azedo com ovos e queijo tipo ROSCA DE GOMA</b>	100	Kg	5,96
132	10	<b>Bolo doce de trigo com ovos - tipo BOLO COMUM</b>	100	Kg	6,41
133	10	<b>Bolo doce de trigo com ovos e chocolate - tipo BOLO DE CHOCOLATE</b>	100	Kg	5,12
134	11	<b>Ovo</b> , tamanho grande, origem galinha.	1.000	Cx. 30 unid.	7,42
135	11	<b>Presunto</b> , tipo cozido, ingredientes carne de Peru, baixo teor de gordura, aplicação alimento humano.	500	Kg	14,81
136	11	<b>Queijo</b> tipo mussarela fatiado	400	kg	17,19
137	11	<b>Queijo</b> , ingredientes <b>coalho</b> , conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 (fechado).	600	Kg	18,02
138	11	<b>Requeijão cremoso, bem. Com 1 kg</b>	120	kg	21,00
139	11	<b>Salsicha</b> tipo hot dog, resfriada. <b>Solicitamos amostra</b>	1.000	Kg	6,17
140	12	<b>Polpa de fruta</b> , sem conservante, congelada – sabor acerola. <b>Solicitamos amostra</b>	100	kg	8,10
141	12	<b>Polpa de fruta</b> , sem conservante, congelada – sabor goiaba. <b>Solicitamos</b>	100	kg	


 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
*Coordenadoria Permanente de Licitação*

Item	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	QT	UND	Preço Unitário
		<b>amostra</b>			<b>8,10</b>
142	12	<b>Polpa de fruta</b> , sem conservante, congelada – sabor bacuri. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>100</b>	kg	<b>8,49</b>
143	12	<b>Polpa de fruta</b> , sem conservante, congelada – sabor caju. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>100</b>	kg	<b>8,43</b>
144	12	<b>Polpa de fruta</b> , sem conservante, congelada – sabor cajá. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>100</b>	kg	<b>7,99</b>
145	12	<b>Suco natural com alta concentração de polpa de fruta</b> , sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>500</b>	Und c/ 05 litros	<b>33,08</b>
146	12	<b>Suco natural com alta concentração de polpa de fruta</b> , sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>500</b>	Und c/ 05 litros	<b>33,08</b>
147	12	<b>Suco natural com alta concentração de polpa de fruta</b> , sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>500</b>	Und c/ 05 litros	<b>33,22</b>
148	12	<b>Suco natural com alta concentração de polpa de fruta</b> , sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>500</b>	Und c/ 05 litros	<b>33,08</b>
149	12	<b>Suco natural com alta concentração de polpa de fruta</b> , sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>500</b>	Und c/ 05 litros	<b>34,63</b>
150	13	Colher de sopa descartável, em poliestireno tipo fast food – Tamanho aproximado 180 mm. Embalagem com 100 und. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>50</b>	Und	<b>6,88</b>
151	13	Faca de mesa descartável, em poliestireno tipo fast food - Tamanho aproximado 180 mm. Embalagem com 100 und. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>50</b>	Und	<b>3,09</b>
152	13	Garfo de mesa descartável, em poliestireno tipo fast food - Tamanho aproximado 180 mm. Embalagem com 100 und. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>50</b>	Und	<b>5,53</b>
153	13	Luva de látex natural, palma antederrapante, forrada, pacote com 1 par – Tam. Médio. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>300</b>	Und	<b>6,79</b>
154	13	Luva de látex natural, palma antederrapante, forrada, pacote com 1 par – Tam. Grande. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>1.500</b>	Und	<b>7,53</b>
155	14	Luva descartável, tipo cirúrgica, pacote com 1 par – Tam. Grande <b>Solicitamos amostra</b>	<b>3.500</b>	Und	<b>8,94</b>
156	14	Máscara descartável confeccionada em TNT (100 polipropileno atóxico) cor branca - Tam. único (pct com 100 und). <b>Solicitamos amostra</b>	<b>120</b>	Und	<b>33,14</b>
157	14	Touca descartável sanfonada confeccionada em TNT (100 polipropileno atóxico) cor branca - Tam. único (pct com 100 und). <b>Solicitamos amostra</b>	<b>150</b>	Und	<b>39,07</b>
158		<b>Saco plástico lixo</b> , capacidade 100 litros, <b>tipo condomínio</b> , cor <b>PRETA</b> , apresentação peça única, largura 75 cm, altura 105 cm, características adicionais 6 a 8 micras (pct com 05 unidades). <b>Solicitamos amostra</b>	<b>1200</b>	Pct (05 unid.)	<b>2,87</b>
159	15	<b>Copo</b> , material plástico, aplicação comercial, tipo uso líquidos, capacidade 200, utilização descartável, embalagem com 100 unidades.	<b>3000</b>	cento	<b>3,00</b>
160	15	Embalagem descartável de alumínio ( <b>tipo quentinha-prato</b> ), fechamento máquina, capacidade 850 ml. Caixa com 100 unidades	<b>30</b>	Caixa	<b>15,67</b>
161	15	Embalagem descartável de alumínio com 3 divisórias ( <b>tipo quentinha-bandeja</b> ), fechamento manual, capacidade 900 ml. Caixa com 100 unidades	<b>20</b>	Caixa	<b>55,00</b>
162	15	Luvas descartáveis, cano curto, em plástico transparente - 100% polietileno de alta resistência, . Tam. Único (pct com 100 und).	<b>300</b>	Und	<b>4,20</b>
163	15	Luvas descartáveis em plástico transparente – 100% polietileno de alta resistência, cano longo (65 cm), com elástico, grau alimentício; Tam. único (pct com 100 und).	<b>300</b>	Und	<b>27,76</b>
164	15	<b>Lenço</b> de papel 22x23 cm, pacote de 50 unidades.	<b>5.000</b>	Pct c/ 50 unid	<b>0,98</b>
165	15	<b>Palito</b> , material madeira, <b>formato roliço</b> , comprimento 6 cm, aplicação higiene dental, características adicionais embalagem de papel individual. caixa com 1000 palitos.(embalados individualmente)	<b>200</b>	Unidade	<b>31,35</b>
166	15	Saco descartável em plástico transparente – 100% polietileno Tam. 12 X 25 cm; Pacotes c/ 1000 und	<b>100</b>	Pacotes c/ 1000 und	<b>19,29</b>
167	15	Saco transparente, em rolo picotado. Cap. 05 kg, Tam aprox. 28 X 40 cm. Bobina com 500 unidades	<b>100</b>	Bobina c/ 500 und	<b>21,23</b>
168		<b>Álcool etílico a 70% - líquido</b>	<b>1000</b>	Litro	<b>3,85</b>


 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**Coordenadoria Permanente de Licitação**

Item	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	QT	UND	Preço Unitário
169		<b>Detergente</b> , componente ativo detergente líquido, cloro ativo, sequestrante e a l, aplicação máquina lavar louça. <b>Solicitamos amostra</b>	<b>12.000</b>	Frasco (500 ml.)	<b>1,81</b>
170		Gel Antisséptico com álcool etílico a 70 %, de grau alimentício, para higiene de mãos	<b>400</b>	L	<b>12,56</b>
171		<b>Sabonete em pedra com ação bactericida, 90gr</b> <b>Solicitamos amostra</b>	<b>1.500</b>	und	<b>1,31</b>
172		<b>Sabonete líquido antisséptico com triclosan a 0,5% - embalagem litro</b>	<b>300</b>	L	<b>11,28</b>
173	16	<b>Água Sanitária</b> , composição química hipoclorito de sódio, hidróxido de sódio, cloreto, teor cloro ativo varia de 2 a 2,50%, classe corrosivo classe 8, número risco 85, risco saúde 3, corrosividade 1, peso molecular cloro 74,50, densidade de 1,20 a 1 g/l, cor amarela esverdeada bastante fraca, aplicação lavagem e alvejante de roupas, banheiras, pias, tipo limão).	<b>3500</b>	Litro	<b>1,94</b>
174	16	<b>Desinfetante</b> , aspecto físico líquido, aplicação fungicida e bactericida, cor violeta, características adicionais biodegradável.	<b>3.000</b>	Litro	<b>2,21</b>
175	16	<b>Esponja</b> limpeza, material lã aço, formato anatômico, abrasividade média, aplicação utensílios domésticos, pacote com 8 unidades.	<b>1.200</b>	Pct (8 unid.)	<b>2,11</b>
176	16	<b>Fósforo</b> de uso doméstico (maço com 10 unidades).	<b>50</b>	Maço 10 un	<b>1,84</b>
177	16	<b>Palha de aço</b> pacote com 01 unidade Nº 0.	<b>1.200</b>	Pct 01 un	<b>2,57</b>
178	16	<b>Sabão em Pó</b> , aspecto físico pó, composição carbonatos, silicatos, fosfatos, tensoativos não iônicos, características adicionais biodegradável. Caixa de 500 gramas.	<b>1.200</b>	Caixa 500 g	<b>3,17</b>
179	1	Detergente desengordurante para limpeza pesada de pisos e azulejos de cozinhas industriais, à base de álcool láurico etoxilado, hidróxido de amônia, sequestrante e veículo aquoso desmineralizado. Embalagem com 20 litros	<b>40</b>	L	<b>18,04</b>
180	17	<b>Líquido Alcalino Clarado para máquina de lavar louças automática à base de hidróxido de sódio, coco alquildimetilamina, álcool hidroxietileno e água, hipoclorito de sódio ativo 3,1%. Embalagem com 20 litros. Observação: instalação e manutenção do dosador do produto, em máquinas de lavar netter NT 800 (03 und), sob responsabilidade do fornecedor.</b>	<b>400</b>	L	<b>34,29</b>
181	17	<b>Líquido secante e brilhante para máquina de lavar louças automática, à base de etanol, álcool graxo etoxilado propoxilado 7.0 de O. E., propileno glicol etoxilado 3.0 de ° E., preservante, corante e veículo aquoso tensoativos não iônicos voláteis. Embalagem com 20 litros Observação: instalação e manutenção do dosador do produto, em máquinas de lavar netter NT 800 (03 und), sob responsabilidade do fornecedor.</b>	<b>400</b>	L	<b>36,19</b>
182	17	Sanitizante de vegetais em geral em pó solto, branco, à base de dicloroisocianurato de sódio, carga inerte, sequestrante para cálcio, magnésio e ferro alimentício. Teor de cloro ativo: 4,0% +/- 0,1%. Embalagem de 01 kg.	<b>80</b>	kg	<b>26,00</b>
183		GRAXAS LUBRIFICANTES ATÓXICO desenvolvido para indústria de alimentos - grau alimentício para contatos acidentais com alimentos. Fisiologicamente neutra, inodora e insípida.	<b>5</b>	L	<b>65,36</b>
184		Pano de chão tipo saco, em puro algodão alvejado – Tam. Aproximado : 45 X 75 cm. - <b>Solicitamos amostra.</b>	<b>500</b>	Und	<b>3,29</b>
185		Pano de limpeza / multi-uso, picotado. Tam. 33cmX50cm. Rolo de 100 metros	<b>150</b>	Rolo c/ 100m	<b>155,00</b>
186		Escova para limpeza pesada, tipo esfregona, em polietileno com cerdas de nylon e alça para fixação da mão. Tam aprox. 14,5cm X 06cm. <b>Solicitamos amostra.</b>	<b>120</b>	Und	<b>3,89</b>
187		Esponja tipo <b>ESPONJÃO</b> , dupla face (espuma de poliuretano e fibra sintética com mineral abrasivo) para multiuso, especialmente lavar louças e utensílios de cozinha. Tam aprox. 102mm X 260mm. (Emb.. Unitária). <b>Solicitamos amostra.</b>	<b>300</b>	Und	<b>1,30</b>
188		Avental na cor branca, em napa resistente Dim: altura - 1,20m; largura – 85cm. <b>Solicitamos amostra.</b>	<b>300</b>	Und	<b>26,67</b>





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**Coordenadoria Permanente de Licitação**

**ANEXO III**  
**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**

Local, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2013.

À UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Referente: Edital de Pregão Eletrônico nº 156/2013

Prezado (s) Senhor (es),

As planilhas de quantitativos e custos conterão as descrições dos produtos que compõem a solução proposta, incluindo as respectivas quantidades, unidades, preços unitários e totais gerais, expressos em reais (R\$).

Grupo/Item	ESPECIFICAÇÕES	QUANTIDADE	UND	V. UNIT. (R\$)	V. TOTAL (R\$)
...					

**VALOR TOTAL por extenso:**

**I) APRESENTAMOS A PRESENTE PROPOSTA COMERCIAL À UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**, relativamente ao fornecimento do material de consumo, objeto do Pregão Eletrônico 156/2013, conforme especificações técnicas descritas no ANEXO I, pela qual declaramos pleno conhecimento e total concordância com os termos do Edital respectivo, bem assim com as condições estabelecidas para a contratação.

**II** Declaramos, sob as penas da lei e do Edital da licitação, que:

**a) O prazo de validade corresponderá a validade da Ata de Registro de Preços;**

**b)** Todos os componentes de despesas de qualquer natureza, custos diretos e indiretos, inclusive relacionados com salários, mão-de-obra, encargos trabalhistas, previdenciários, tributários, sociais, fiscais, judiciais, fretes, transportes, garantias, seguros e demais despesas decorrentes de exigência legal, bem assim materiais consumíveis aplicados na realização dos serviços, depreciação de equipamentos e bens, ou das condições de gestão do contrato, estão incluídos no preço global final ofertado neste certame e serão de inteira responsabilidade desta proponente;

**c)** Compreendemos, na íntegra, o Edital supra mencionado e afirmamos que nossa proposta é perfeitamente exequível aos preços finais que ofertarmos nesta licitação, bem assim que temos plenas condições de executar o objeto licitado, manifestando total concordância em realizá-lo conforme disposto no Edital, respeitando especificações, requisitos, prazos e condições do fornecimento, inclusive nas hipóteses do art. 65, §1º, da Lei n. 8.666/93;

**d)** Esta empresa proponente cumpre plenamente todos os requisitos para habilitação e que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, estando ciente e compromissada na obrigação de declarar ocorrências posteriores;

**e)** É a única participante desta licitação para o grupo empresarial ou econômico a que pertence, não mantendo nenhum vínculo de dependência ou subordinação com quaisquer outras empresas licitantes neste certame;





Fl. nº _____
Proc. nº 23111.023714/13-67
Rubrica _____

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**Coordenadoria Permanente de Licitação**

**f)** Para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei n. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei n. 9.854, de 27 de outubro de 1999, a proponente não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo a partir dos quatorze anos na condição de aprendiz;

**g)** Que responsabiliza-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, reconhecendo como verdadeiras as propostas, ofertas e demais atos praticados no COMPRASNET, diretamente e/ou por representante, neste certame;

**h)** As obrigações que impliquem custos e formação de preços que não fizemos constar desta proposta serão suportadas por nós proponentes;

**l)** Que declara manter instalações, aparelhamento técnico e pessoal devidamente treinados, adequados e disponíveis para a realização dos serviços objeto desta proposta;

**J)** Todos os cálculos foram feitos com base nos preços vigentes no mercado, pelo que ofertamos os valores supracitados:

**K)** Que declara para fins de comprovação perante a UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, que estamos cientes que o objeto do Pregão Eletrônico 156/2013 é Sistema de Registro de Preços, ou seja, o pagamento será efetivado conforme às necessidades dos serviços e que detemos condições operacionais para disponibilizar todos os serviços, quando solicitados, conforme estabelece o edital e seus anexos.

**III)** Esta é a proposta que apresentamos à Universidade Federal do Piauí, pelo que solicitamos que a tomem como firme e irretroatável, na forma do Edital e da legislação aplicável.

Local, data – carimbo/CNPJ

assinatura do **representante da empresa**

O representante deverá assinar em todas as folhas da proposta.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**Coordenadoria Permanente de Licitação**

## ANEXO IV

## MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos 00 dias do mês de non de 2013, na PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO da UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI, CNPJ nº 06.517.387/0001-34, adiante denominado de Órgão Gerenciador, neste ato por seu representante a Pró-Reitora de Administração, **JOVITA MARIA TERÇO MADEIRA NUNES**, conforme Ato de Nomeação Nº 189/2013, de 01/02/2013, brasileira, casada, RG nº. 154.731 - SSP/PI, CPF nº. 150.303.933-15, nos termos da Lei nº 10.520/02, do Decreto nº 5.450/05, do Decreto nº 3.931/01, e suas alterações e, subsidiariamente, da Lei nº 8.666/93, e suas alterações, Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor (L8078 - CDC), e das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão para Registro de Preços nº 156/2013, Processo nº 23111.023714/13-67, conforme Ata de julgamento de Preços, cujo resultado foi publicado no Diário Oficial da União, tendo sido os referidos preços oferecidos pelo Fornecedor Beneficiário classificado no certame acima numerado, em 1º lugar, conforme Resultado do Fornecedor abaixo:

## CLÁUSULA PRIMEIRA – DO PREÇO

O preço do equipamento está registrado nos termos da proposta vencedora do Pregão nº 156/2013, conforme quadro abaixo:

non

## CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 1 (um) ano, a partir da sua assinatura, durante o qual a UFPI não será obrigada a adquirir o material referido na Cláusula Primeira – do Preço, exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo mediante outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recursos ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

## CLÁUSULA TERCEIRA - DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado à Adjudicatária, no prazo de até 5(cinco) dias úteis contados da data de aceite definitivo dos equipamentos, de acordo com as exigências administrativas em vigor, e a nota fiscal atestada pela Fiscalização;

No ato do pagamento será realizada consulta ao SICAF (via *on line*), e caso o resultado seja desfavorável, será concedido prazo de 5 (cinco) dias úteis para regularização.

- a1) Em não ocorrendo a regularização, proceder-se-á conforme previsto no item 11 do Edital - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

Na hipótese de atraso de pagamento da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada, o valor devido pela UFPI será atualizado financeiramente, obedecendo à legislação vigente.

No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal/Fatura, serão os mesmos restituídos à adjudicatária para as correções necessárias, não respondendo a UFPI por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.

## CLÁUSULA QUARTA - DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

Este instrumento guarda inteira conformidade com os termos do Edital de **Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 156/2013**, e Anexos, Processo nº 23111.023714/13-67 dos quais são partes, como



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.023714/13-67
Rubrica _____

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
*Coordenadoria Permanente de Licitação*

se aqui estivessem integralmente transcrito, vinculando-se, ainda, à proposta da **CONTRATADA**.

**CLÁUSULA QUINTA - DO FORO**

O foro para solucionar os possíveis litígios que decorrerem da utilização da presente ATA, será o da Justiça Federal, Seção Judiciária de Teresina/PI.

Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei nº 8.666/1993, e demais normas aplicáveis.

Teresina, **00 de non de 2013**.

**JOVITA MARIA TERTO MADEIRA NUNES**  
Pró-Reitora de Administração / UFPI

EXCLUSIVO DA EMPRESA		
RAZÃO SOCIAL / REPRESENTANTE LEGAL	CPF Nº	ASSINATURA
Razão Social:		
Representante legal		_____
		assinatura

obs.: caso seja procurador, apresentar com procuração