



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.11653/14-76
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 DE FLORIANO-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;

Quaisquer dúvidas a respeito da descrição dos itens, entrem em contato com a Coordenadora do Restaurante Universitário da UFPI, pelo fone: 86 - 3215-5646.

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.

A UFPI não emitirá Empenho, se somente se, a empresa estiver com situação **IRREGULAR** junto ao SICAF no Órgão cadastrador.



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.11653/14-76
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 1379/13, de 17 de julho de 2013 e n.º 2121/13, de 14 de novembro de 2013, 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: 14 de Agosto de 2014
HORÁRIO: 09:00 h (horário de Brasília)
ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasnet.gov.br
CÓDIGO UASG: 154048

SEÇÃO I - DO OBJETO

1. A presente licitação tem como objeto o fornecimento de material de consumo, alimentos e materiais descartáveis, limpeza e outros, para o **Restaurante do Campus Amilcar Ferreira Sobral, em Floriano-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.

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.



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.11653/14-76
Rubrica _____

4. Não poderão participar deste **Pregão**:
- 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. Fica facultado ao **licitante** realizar vistoria do local de entrega dos produtos.

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.



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.11653/14-76
Rubrica _____

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

- 7.1. Qualquer elemento que possa identificar o **licitante** importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital.
- 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.
- 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 ANÁLISE DAS PROPOSTAS

- 11. Concluída a fase de lances, o **Pregoeiro** encaminhará todas as propostas para análise da Coordenadoria de Nutrição e Dietética. O resultado da análise será enviado pela Coordenação através de Parecer para fins de aceitação/recusa das propostas.
- 12. Somente as **licitantes** com propostas classificadas em 1ª colocação para cada grupo/item, deverão enviar anexo (Proposta de Preços) atualizada. Caso alguma seja recusada será solicitado Anexo da(s) subsequente(s).

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.
- 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.



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.11653/14-76
Rubrica _____

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

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.

23. A licitante deverá informar as principais características do produto na Descrição Detalhada do Objeto Ofertado em campo apropriado no sistema <informar a descrição detalhada, bem como outras informações que julgar necessária> para análise e Parecer pelo setor competente desta IES;

23.1 Para as **Carnes, Frutas e Verduras** a empresa deverá informar, obrigatoriamente, no sistema, sob pena de recusa da proposta para o item/grupo, conforme exemplo abaixo:

Marca: **(informar a marca ou in natura)**
Fabricante/Distribuidor: **(informar o fabricante ou distribuidor)**
Descrição detalhada do objeto ofertado: **(descrição detalhada do objeto)**

23.2 Para os gêneros secos, enlatados e outros, a empresa deverá informar, obrigatoriamente, no sistema, sob pena de recusa da proposta, conforme exemplo abaixo:

Marca: **(informar a(s) marca(s) ofertada(s))**
Fabricante/Distribuidor: **(informar o fabricante(s) do(s) produto(s))**
Descrição detalhada do objeto ofertado: **(descrição detalhada do objeto ofertado)**

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

24. 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:

- 24.1. 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.
- 24.2. 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.
- 24.3. 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.
- 24.4. Na hipótese de não contratação nos termos previstos nesta seção, o procedimento licitatório prossegue com os demais **licitantes**.

SEÇÃO X - DA NEGOCIAÇÃO

25. 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.

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



SEÇÃO XI - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

26. 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, a proposta de preço adequada ao último lance.

26.1. Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet ou e-mail: col@ufpi.edu.br, poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.

26.1.1. 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).

26.2. 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.

27. 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.

27.1. 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.

27.2. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

27.3. 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.

27.4. 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 (Documentação obrigatória) e da documentação complementar especificada neste Edital.

30. Os licitantes que não atenderem às exigências da documentação obrigatória 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).



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.11653/14-76
Rubrica _____

Página 7 de 33

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, 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, 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, deverão 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 no qual informou para sua participação..

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

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.



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.11653/14-76
Rubrica _____

- 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.
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;



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.11653/14-76
Rubrica _____

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.

59. Por ocasião da emissão da nota de empenho, verificar-se-á por meio do Sicafe 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 Sicafe 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 nº 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.
- 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.
- 66.** As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema eletrônico para os interessados.

SEÇÃO XX – DISPOSIÇÕES FINAIS

- 67.** A Pró-Reitora 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 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.



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.11653/14-76
Rubrica _____

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, 30 de Julho de 2014.

ANTONIO FRANCISCO MARTINS FORTES
Pregoeiro / UFPI



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

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

A	<p>OBJETO</p> <p>A presente licitação tem como objeto o fornecimento de material de consumo, alimentos e materiais descartáveis, limpeza e outros, para o Restaurante do Campus Amilcar Ferreira Sobral, em Floriano-PI, mediante Sistema de Registro de Preços, em regime de empreitada por preço unitário, conforme especificações constantes neste termo de referência.</p>
B	<p>DA CLASSIFICAÇÃO DOS MATERIAIS</p> <p>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.</p>
C	<p>EMPREITADA: () Preço Global (X) Preço Unitário</p> <p>ADJUDICAÇÃO DO OBJETO: (X) Grupo de Itens (X) Por Item</p>
D	<p>LOCAL DE ENTREGA</p> <p>- Restaurante do Campus Universitário Amilcar Ferreira Sobral, em Floriano-PI; - A critério da Administração poderá ser designados outros Campi para entrega.</p>
E	<p>DA JUSTIFICATIVA</p> <p>O presente material compreende o planejamento das necessidades dos materiais de consumo discriminados abaixo, para abastecimento do Restaurante do Campus Amilcar Ferreira Sobral, em Floriano-PI, considerando uma média de 1200 refeições/dia, durante o período entre JULHO A DEZEMBRO DE 2014.</p>
F	<p>CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DO OBJETO, LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO</p> <p>- O fornecedor entregará os materiais que lhe forem adjudicados no prazo máximo nas condições estabelecidas neste Termo, contado do recebimento da Nota de empenho.</p> <p>- O descarregamento do produto ficará a cargo do fornecedor, devendo ser providenciada a mão de obra necessária.</p> <p>- Nos termos dos artigos 73 a 76 da Lei nº 8.666/1993, o objeto desta licitação será recebido:</p> <p>1. Provisoriamente, no ato da entrega do(s) material(ais), para posterior verificação da conformidade com as possíveis amostras aprovadas pela FISCALIZAÇÃO;</p> <p>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.</p> <p>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</p>



Fl. nº _____ Proc. nº 23111.11653/14-76 Rubrica _____

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

	<p>de prazo para o recebimento definitivo;</p> <p>1.1.2. O material entregue deverá ter seu prazo máximo de validade decorrido em 20% (vinte por cento).</p> <p>2. DEFINITIVAMENTE, 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 FORNECEDOR 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: $EM = I \times N \times VP$, 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>
--	---

G	<p>ENCARGOS DAS PARTES</p> <p>As partes devem cumprir fielmente as obrigações assumidas, respondendo pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.</p> <p>O FORNECEDOR deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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; b) Responder pelos danos causados diretamente à UFPI ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo no fornecimento dos materiais; c) Respeitar as normas de controle de bens e de fluxo de pessoas nas dependências da UFPI; d) Responsabilizar-se pelo transporte, acondicionamento e entrega, inclusive o descarregamento, dos materiais. <p>A UFPI deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pelo fornecedor, pertinentes ao objeto, para a fiel execução do avençado;
----------	---



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

- b) solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição dos materiais em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;
- 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 acordo com o prazo solicitado pelo pregoeiro em dias úteis, a contar do recebimento da solicitação vis CHAT.
- 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.
- O pregoeiro, por solicitação do setor responsável, poderá, a qualquer tempo solicitar outras amostras, bem como quaisquer documentos para dirimir dúvidas da análise.

I DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

- Todos os gêneros, serão entregues no Restaurante do Campus Amilcar Ferreira Sobral, em Floriano-PI, durante o período de validade do pregão;
- A critério da Administração poderá ser designado outro campus para entrega.
- **SERÃO RECEBIDOS APENAS OS ALIMENTOS COM VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS;**
- O prazo para entrega dos gêneros secos, enlatados, descartáveis e materiais de limpeza será de 72 horas após a solicitação;
- Os vegetais (verduras, legumes, frutas), os ovos e queijo, serão entregues diariamente, até as 09 horas, conforme solicitação prévia;
- As carnes serão entregues diariamente até as 09 horas, conforme solicitação prévia;
- Todas as entregas de materiais deverão ser acompanhadas de nota de entrega, além da nota fiscal;
- Os gêneros (qualidade e quantidade) serão inspecionados no ato do recebimento e as mercadorias serão devolvidas sempre que os mesmos 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.
- Todas entregas devem ser efetuadas nos seguintes: manhã – 07 às 10 horas; tarde – 14 às 16 horas.

3 - Visando cumprir a RDC Nº 216 da ANVISA (09/2004), solicitamos de Vossa Senhoria que seja exigido dos participantes da concorrência referente aos materiais desta Planilha, documento comprobatório de propriedade ou locação de carro frigorífico para o transporte de carnes e outros produtos perecíveis.



Fl. nº _____ Proc. nº 23111.11653/14-76 Rubrica _____

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

	<ul style="list-style-type: none"> • 4 - Solicitamos ainda a divulgação de será exigido que os meios de transportes dos gêneros para o RU, tenham as seguintes características mínimas: • Para o transporte de todos os gêneros alimentícios (exceto carnes não defumadas, leite pasteurizado e derivados, presunto, salsicha, e margarinas) o CARRO DEVE SER FECHADO OU ABERTO COM PROTEÇÃO; • Para o transporte de CARNES não defumadas (bovina, suína, caprina, ovina, de peixe e de frango), leite pasteurizado e derivados, presunto, salsicha, e margarinas o CARRO DEVE SER FECHADO E REFRIGERADO e as mesmas deverão estar acondicionadas em caixas próprias, não vazadas, devidamente higienizadas ou em carro fechado, acondicionado em caixas térmicas, devidamente higienizadas, abastecidas com gelo. • 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. • Os meios de transportes (automóveis, caixas plásticas, caixas térmicas) deverão apresentar-se em bom estado de conservação e em condições higiênicas satisfatórias. <p>5 - Considerando a dificuldade de compatibilização da qualidade especificada no rótulo de alguns alimentos, com as características dos mesmos durante e após o preparo, solicitamos amostra para alguns itens listados na planilha acima, os quais, após concorrência pelo preço mínimo, serão avaliados mediante teste de qualidade sensorial e/ou verificação de composição de ingredientes de produção, ou ainda, quando pertinente, mediante as seguintes características: tempo de cocção, rendimento, cor, odor, sabor e apresentação antes e após o preparo.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>A entrega dos gêneros será efetuada no o Restaurante do Campus Amilcar Ferreira Sobral, em Floriano-PI, conforme programação prévia da Divisão de Produção dos Restaurantes, durante o período de validade da Ata de Registro de Preços;</p> <p>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;</p> <p>Os itens estão dispostos em grupos e itens conforme especificações constantes no Anexo II.</p> <p>O não cumprimento das obrigações ou nas exigências contidas no RDC nº 216 da ANVISA (09/2004) e Cronograma a ser seguido, implicará na rescisão contratual e às penalidades legais cabíveis.</p> <p>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>
--	---

J	<p>SANÇÕES</p> <p>1. O atraso injustificado na execução dos serviços sujeitará o FORNECEDOR à multa de:</p> <p style="margin-left: 20px;">a) 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado, limitada a incidência a 10 (dez) dias;</p>
----------	--



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

Fl. nº _____
 Proc. nº 23111.11653/14-76
 Rubrica _____

Página 17 de 33

	<p>b) 10% (dez por cento) sobre o valor total do empenho, no caso de inexecução parcial do objeto;</p> <p>c) 15% (quinze por cento) sobre o valor total do empenho, no caso de inexecução total do objeto.</p> <p>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.</p> <p>3. Será configurada a inexecução total do objeto quando:</p> <p>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;</p> <p>b) todo o fornecimento não for aceito pela FISCALIZAÇÃO por não atender às especificações.</p> <p>4. O CONTRATANTE poderá rescindir o contrato, em caso de inexecução parcial ou inexecução total do objeto.</p> <p>5. O valor da multa poderá ser descontado do pagamento a ser efetuado ao FORNECEDOR.</p> <p>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.</p> <p>5.2. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pelo FORNECEDOR ao CONTRATANTE, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.</p> <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>CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA</p> <p>Natureza de Despesa: 33.90.30 – Material de Consumo</p> <p>Atividade: 12.364.2032.4002.0022 – Recursos do Tesouro</p>
----------	---



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.11653/14-76
Rubrica _____

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

L	FISCALIZAÇÃO/ATESTAÇÃO Coordenações do o Restaurante do Campus Amilcar Ferreira Sobral, em Floriano-PI.
----------	---

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

OBSERVAÇÃO: Para que nenhuma empresa seja prejudicada, deverá informar no sistema:

- Para Carnes: **MARCA: IN NATURA**

FABRICANTE: informar o Distribuidor do Produto

(Para Produtos industrializados informar a Marca e o Fabricante).

- Para Frutas e Verduras: **MARCA: IN NATURA**

FABRICANTE: informar o Distribuidor do Produto

ÓRGÃO INTENÇÃO IRP: UASG: 158456 -INST. FED. DO. MARANHÃO/CAMPUS CAXIAS

ITEM	Grupo	Código	DESCRIÇÃO	Quant SRP	UNIDADE	U.UNIT(R\$)
1	1	139270	Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	800	KG	17,25
2	1		Caprino – Bode/cabrito(a) - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	800	KG	17,00
3	1	139270	Carne bovina - Lagarto resfriado	16050	KG	16,63
4	1	139270	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20gr.	6050	KG	14,50
5	1	139270	Carne bovina - Patinho, alcatra, chã de dentro ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifés de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE	20050	KG	16,70
6	1	139270	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	10000	KG	15,98
7	1		CARNE DE SOL 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)	2400	KG	19,25
8	1	230944	Lingüiça, tipo Calabresa defumada, ingredientes carne suína.	2400	KG	13,48
9	1	95419	Bacon	1450	KG	15,65
10	1	108103	Carne bovina dianteira, tipo Charque.	1400	KG	21,25
11	1	258245	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).	1400	KG	15,00
12	1	241664	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	1400	KG	11,10


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

ITEM	Grupo	Código	DESCRIÇÃO	Quant SRP	UNIDADE	U.UNIT(R\$)
13	2	139270	Carne bovina - ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA moída, temperada com temperos naturais e bacon, CONGELADA. Peso unitário médio: 25 a 30 g.	2000	KG	21,45
14	2		Carne suína – pernil congelado – serrado em pedaços de 500 a 700g	1600	KG	13,23
15	2		Carne suína – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g	1660	KG	15,00
16	2		Carne suína – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g	1000	KG	16,25
17	2	242190	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g)	50000	KG	9,50
18	2		Fígado bovino congelado	2400	KG	9,95
19	2	242190	Frango - Filé de Peito congelado	6100	KG	17,97
20	2		Filezinho Camarão CONGELADO - (Tamanho MÉDIO)	1000	KG	26,50
21	2		Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	2400	KG	21,50
22	2		Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	200	KG	17,00
23	2		Peixe pescada branca CONGELADO em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	2400	KG	20,50
24	2		Filé de Peixe Branquinho CONGELADO	1000	KG	19,25
25	3	240709	Açúcar, tipo cristal, composição origem vegetal, sacarose de cana de açúcar.	2100	KG	2,37
26	3	217002	Amido, material milho, aplicação massas, embalagem de 01 kg.	800	KG	6,27
27	3	228909	Azeitona, tipo Preta, apresentação sem caroço, FATIADA, características adicionais sem tempero, embalagem de 02 kg drenado.	300	Embalagem de 2,0 kg	35,00
28	3	228906	Azeitona, tipo Verde, apresentação sem caroço, FATIADA, características adicionais sem tempero, embalagem de 02 kg drenado.	500	Balde de 2,0 kg	34,33
29	3		Batata inglesa frita tipo palha – emb. 01 kg	600	Pacote de 1 kg	23,67
30	3	305869	CONHAQUE - Bebida alcoólica destilada	120	Litro	22,96
31	3	226339	Creme de leite, ingredientes gordura láctea, mínimo 35%, apresentação embalagem tetra rex (caixinha), peso 200 g, prazo validade 180 d, conservação ambiente seco e arejado.	5000	Caixa com (200 g)	1,77
32	3	114529	Ervilha em conserva, embalagem de 02 kg), peso drenado.	300	Pacote de 2Kg	13,83
33	3	217204	Farinha milho, apresentação Flocos Milho, tipo pré-cozida, prazo validade 6 meses, característ. Adicionais sem sal (embalagem de 500 gramas).	5000	Saco de 500g	1,53



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

ITEM	Grupo	Código	DESCRIÇÃO	Quant SRP	UNIDADE	U.UNIT(R\$)
34	3	244023	Farinha Trigo, material trigo especial, apresentação pó, prazo validade 6, com fermento	550	Kg	3,57
35	3	110590	Flocão de Arroz, embalagem de 500 gramas.	1000	Emb. De 500g	1,80
36	3		Fécula de mandioca	800	Kg	3,90
37	3	241604	Leite côco, tipo integral, ingredientes leite de côco/benzoato sódio / caboximetil celulose, e, prazo validade 1 ano, embalagem de 500ml.	1000	Frasco c/ 500ml	3,77
38	3	216698	Leite em pó, tipo integral, prazo validade 30 (aberto)/120 (fechado) dias, embalagem de 200 gramas).	6150	Embalagem de 200g	3,25
39	3	324662	Leite tipo uht integral, embalagem tetrapack de 1 L,	450	Litro	7,10
40	3	241693	Maionese, tipo tradicional, quantidade calorias 360/100 kcal/g, prazo validade 6 meses, aplicação uso culinário, embalagem de 1 Kg.	4000	Kg	14,67
41	3	258157	MILHO VERDE em conserva, ingredientes grãos de milho verde cozido, prazo validade 02 anos, aplicação alimentação de pessoal, lata de 02 kg, peso drenado).	420	Lata com 02 kg	7,93
42	3	226247	MOSTARDA - Molho alimentício, composição básica: mostarda/ sal / açúcar e condimento, aspecto físico líquido.	260	Kg	21,60
43	3	226247	MOSTARDA - Molho alimentício, composição básica: mostarda/ / sal / açúcar e condimento, aspecto físico líquido. – Embalagem 3,2 kg	40	Embalagem 3,2 kg	6,45
44	3	230130	Molho Inglês, composição básica vinagre, açúcar e sal, ingredientes complementares: molho de soja, condimentos, especiarias, corante.	610	Litro	8,27
45	3	228769	Molho Shoyo, ingrediente sal refinado, feijão soja, milho, açúcar cristal, características adicionais conservador benzoato de sódio (Molho de Soja, emb. de 900 ml).	620	Frasco de 900ml	6,80
46	3	218011	Óleo vegetal comestível, matéria-prima SOJA, aplicação frituras, quantidade calorias 810/100 kcal/g, lata de 900 ml	7100	Lata (900 ml)	5,27
47	3	217119	SARDINHA - Peixe conserva, espécie sardinha apresentação inteiro (lata 132/135 gramas).	600	Lata de 132g	3,03
48	3	216911	SAL, 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.	3030	kg	1,25
49	3	315789	PALMITO - Vegetal em conserva, tipo Palmito, ingredientes adicionais água, sal, ácido cítrico, apresentação inteiro, aplicação culinária em geral – em cubos, embalagem de 02 kg drenado	310	Embalagem de (02 kg)	69,67
50	3	217092	Vinagre, matéria-prima vinho tinto, tipo acentuado, acidez 4,50 per, aspecto físico líquido, aspecto visual limpo e sem depósitos, embalagem de 500ml.	2030	Frasco de 500ml	2,47
51	3	226435	Vinho, cor tinto, classe mesa, teor açúcar seco.	250	Garrafa 900 ml	13,00
52	3	218090	CUMINHO E PIMENTA DO REINO - Condimento MISTO, apresentação industrial, matéria prima predominante CUMINHO E PIMENTA DO REINO aspecto físico pó, (pacote de 100 gramas).	3050	Pct (100 g)	2,07



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

ITEM	Grupo	Código	DESCRIÇÃO	Quant SRP	UNIDADE	U.UNIT(R\$)
53	3	218083	ORÉGANO - Condimento, apresentação natural, matéria-prima Orégano, aspecto físico granulado, (pacote de 200 gramas).	220	Pacote de 200g	4,27
54	3		FOLHA DE LOURO - Condimento matéria-prima Folha de louro desidratada, (pacote de 100 gramas).	620	Pacote de 100g	4,07
55			AÇAFRÃO - CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA -PRIMA AÇAFRÃO , ASPECTO FÍSICO.	50	kg	2,13
56	3	9113	CORANTE - matéria-prima urucum colorífico, (pacote de 100 gramas).	8050	Embalagem de 100g	8,30
57	3	70416	Extrato de Tomate, embalagem de 1.000 gramas.	1020	Embalagem m. de 01kg	2,14
58	3	70416	Extrato de Tomate, embalagem de 270 gramas.	120	Embalagem m de 270g	5,22
59	3	227165	CATCHUP - Molho alimentício, tipo catchup, composição básica concentrada: tomate / sal / açúcar e condimento; aspecto físico: pastoso, frasco com 900 ml.	420	Frasco de 900ml.	4,13
60	3		Molho pronto para pizza, à base de tomate, com orégano, peneirado. Embalagem: caixa com 520gramas.	600	Caixa com 520 gr	5,76
61	3		Chocolate em pó, sem açúcar	420	Caixa c/ 200 gr	4,50
62	3		Grão de bico, em embalagem com 500 gramas.	110	kg	10,96
63	3		Cubos de Caldo de galinha, caixa com 6 tabletes – aprox.. 57g	1040	Caixa, com 06 tabletes.	5,90
64	3		Cubos de Caldo de camarão, caixa com 6 tabletes – aprox.. 57g	1020	Caixa, com 06 tabletes.	3,63
65	3		TRIGO para QUIBE, pacote com 01 kilograma.	105	KG	17,01
66	4	5916	Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. Solicitamos amostra	20005	Embalagem de 5Kg	11,00
67	4		Feijão tipo 1, Sempre verde, empacotado. Solicitamos amostra	20000	Kg	6,30
68	4	233587	Feijão tipo 1, tipo classe CARIOCA, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	1605	Kg	6,32
69	4	217213	Feijão tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	605	Kg	5,05
70	4	259722	Feijão, tipo 1, tipo classe Branco, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	600	Kg	6,24
71	5	137278	Doce de goiaba - tipo Mariola (embalagem individual e revestimento em polietileno –cap. 20gramas). Solicitamos amostra	40000	Undidade com (20 g)	2,80



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

ITEM	Grupo	Código	DESCRIÇÃO	Quant SRP	UNIDADE	U.UNIT(R\$)
72	5	217201	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tip classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra	12010	Kg	4,44
73	5	227410	Margarina, 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 lipídio: 60% embalagem de 500 gramas. Solicitamos amostra	1200	Embalage m. de 500g	5,65
74	5		Rapadurinha encerada á base de cana de açúcar, sem aditivos químicos (embalagem individual e revestimento em polietileno –cap. 20gramas) (pct c/ 25 und). Solicitamos amostra	1600	Pacote com 500g	4,08
75	5	217226	Macarrão, formato ESPAGUETE, com semolina embalagem de 500 gramas. Solicitamos amostra	3200	Pacote com 500 g	5,06
76	5	217227	Macarrão, formato PARAFUSO, com semolina, embalagem de 500 gramas. Solicitamos amostra	3200	Pacote com 500 g	3,40
77	5		Macarrão, formato PENNE, com semolina, embalagem de 500 g. Solicitamos amostra	300	Pacote com 500g	3,41
78	5		Macarrão, formato PENNE TRICOLOR, com semolina, embalagem de 500 g. Solicitamos amostra	200	Pacote com 500g	8,17
79	5		Macarrão, formato LASANHA, com semolina, embalagem de 500 g. Solicitamos amostra	300	Pacote com 500g	6,21
80	5	216984	Azeite Oliva, tipo virgem fino, acidez máxima 1, prazo validade 2 anos. Solicitamos amostra	1210	Lata com (500ml)	12,47
81	5		BISCOITO Cream Cracker - pacote com 400g. Solicitamos amostra	200	Pacote com 400g	6,50
82	5		CAFÉ em pó, embalado a vácuo – und com 250g. Solicitamos amostra	1440	Pacote com 250g	4,61
83	5		CAFÉ solúvel instantâneo - embalagem de 50g. Solicitamos amostra	400	Unidade	3,86
84	6	332506	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g	40030	Kg	3,23
85	6		Fruta in natura, tipo ABACATE, espécie comum	90	KG	3,66
86	6	232704	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie Pacovan.	1630	Cento	24,53
87	6	224387	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso mínimo = 200g)	1630	Cento	38,03
88	6	224419	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie verdadeiro.	110	Cento	27,45
89	6	274417	Fruta in natura, tipo MAÇÃ, espécie nacional, aplicação alimentar.	1630	Kg	8,98
90	6		Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum	1430	kg	4,06
91	6		Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar.	1430	KG	5,29


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

ITEM	Grupo	Código	DESCRIÇÃO	Quant SRP	UNIDADE	U.UNIT(R\$)
92	6	224416	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo.	830	Kg	3,62
93	6	224411	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada.	50030	Kg	2,93
94	6	224390	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo= 1,5kg)	16030	Kg	2,51
95	6		MILHO VERDE, tipo in natura, em espiga	600	UNIDADE	4,13
96	6		Fruta in natura, tipo TANGERINA	2030	KG	4,68
97	6	109223	UVA PASSA, escura sem semente.	430	Kg	14,73
98	6		Ameixa seca	80	kg	20,44
99	6	96563	ABÓBORA peso mínimo 06 kg	1620	Kg	2,75
100	6	226259	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela / rosada.(peso mínimo unitário = 500g)	1620	Kg	2,60
101	6	226224	Verdura in natura, tipo ALFACE, espécie AMERICANA	6030	Unidade	2,67
102	6	241677	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA.	4020	Unidade	2,66
103	6	96628	ACELGA.	6010	Kg	4,31
104	6	228448	Legume in natura, tipo PEPINO, espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg)	5020	Kg	3,05
105	6	231826	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO, espécie comum, aplicação culinária em geral.	2020	Kg	4,53
106	6	231825	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie comum, aplicação culinária em geral.	6020	Kg	3,36
107	6	43087	ALHO tipo argentino	1405	Kg	14,79
108	6	233871	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g)	3020	Kg	3,29
109	6	97217	CHEIRO VERDE (parelha grande).	3050	Par	2,64
110	6	228762	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie verde. (peso mínimo= 80g)	2410	Kg	4,33
111	6	228761	Legume in natura, tipo PIMENTA, espécie verde americana (pimenta de cheiro).	360	Cento	9,40
112	6		Legume, in natura, tipo CALABRESA, espécie verde americana.	365	Cento	11,66
113	6	226253	Verdura in natura, tipo SALSICA, espécie comum.	1030	Molho	8,15


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

ITEM	Grupo	Código	DESCRIÇÃO	Quant SRP	UNIDADE	U.UNIT(R\$)
114	6	228756	Legume in natura, tipo TOMATE, espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g)	10030	Kg	4,04
115	6	278945	Legume in natura, tipo ABOBRINHA, espécie verde.	120	Kg	3,22
116	6	233255	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa.(peso mínimo = 150g)	10050	Kg	4,35
117	6	226261	Legume in natura, tipo BETERRABA, espécie comum (peso mínimo 250g).	3620	Kg	4,01
118	6		Legume in natura, tipo BERINGELA, espécie comum	60	Kg	3,66
119	6		Legume in natura, tipo BROCOLIS, espécie comum	410	Kg	6,77
120	6	226263	Legume in natura, tipo CENOURA, espécie comum.(peso mínimo = 120g)	6000	Kg	3,50
121	6	332528	Verdura in natura, tipo COUVE-FLOR, espécie primeira qualidade.	600	Kg	4,83
122	6	225895	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	2000	Kg	2,95
123	6	228766	Legume in natura, tipo VAGEM, espécie manteiga.	1400	Kg	4,40
124	6		Verdura in natura, tipo HORTELÃ, espécie comum.	700	MOLHO	3,28
125	6		Verdura in natura, tipo MANJERICÃO, espécie comum.	700	MOLHO	2,92
126	7	329202	Leite tipo C, pasteurizado.	300	litro	2,56
127	7		Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml)	120	litro	6,12
128	7	233698	Pão francês (massa fina) 50 gramas	1200	kg	13,16
129	7		Pão de leite para patê 25 gramas	100	kg	12,54
130	7	232597	Pão francês (massa grossa) 50 gramas	10000	kg	11,98
131	8	274427	Ovo, tamanho grande, origem galinha.	630	Cx. Com 30 unid.	13,08
132	8	317245	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne de Peru, baixo teor de gordura, aplicação alimento humano.	520	Kg	20,15
133	8	216796	Queijo tipo mussarela fatiado	820	kg	23,45
134	8	216798	Queijo, ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 (fechado).	100	Kg	16,91
135	8		Requeijão cremoso, emb. com 01 kg	205	kg	5,88


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

ITEM	Grupo	Código	DESCRIÇÃO	Quant SRP	UNIDADE	U.UNIT(R\$)
136	8	73636	Salsicha tipo hot dog, resfriada.	3010	Kg	22,39
137	8		Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo. Solicitamos amostra	400	Unidade com 05 litros	41,87
138	8		Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajú. Solicitamos amostra	800	Unidade com 05 litros	41,72
139	8		Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola. Solicitamos amostra	800	Unidade com 05 litros	41,72
140	8		Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba. Solicitamos amostra	800	Unidade com 05 litros	42,19
141	8		Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá. Solicitamos amostra	800	Unidade com 05 litros	45,03
142	9		Colher de sopa descartável, em poliestireno tipo fast food – Tamanho aproximado 180 mm. Embalagem com 100 und. Solicitamos amostra	40	Unidade	7,58
143	9		Faca de mesa descartável, em poliestireno tipo fast food - Tamanho aproximado 180 mm. Embalagem com 100 und. Solicitamos amostra	40	Unidade	5,50
144	9		Garfo de mesa descartável, em poliestireno tipo fast food - Tamanho aproximado 180 mm. Embalagem com 100 und. Solicitamos amostra	40	Unidade	6,84
145	9		Luva de látex natural, palma antederrapante, forrada, pacote com 1 par – Tam. Médio. Solicitamos amostra	600	Unidade	7,05
146	9		Luva de látex natural, palma antederrapante, forrada, pacote com 1 par – Tam. Grande. Solicitamos amostra	600	Unidade	7,09
147	9		Luva descartável, tipo cirúrgica, pacote com 1 par – Tam. Grande Solicitamos amostra	900	Unidade	7,42
148	9		Máscara descartável confeccionada em TNT (100 polipropileno atóxico) Solicitamos amostra cor branca - Tam. único (pct com 100 und).	430	Unidade	24,45
149	9		Touca descartável sanfonada confeccionada em TNT (100 polipropileno atóxico) cor branca - Tam. único (pct com 100 und). Solicitamos amostra	720	Unidade	20,42
150	9	228713	Saco plástico lixo, capacidade 100 litros, tipo condomínio, cor PRETA, apresentação peça única, largura 75 cm, altura 105 cm, características adicionais 6 a 8 micras (pct com 05 unidades). Solicitamos amostra	8100	Pacote (05 unid.)	13,83
151	9	225796	Copo, material plástico, aplicação comercial, tipo uso líquidos, capacidade 200, utilização descartável, embalagem com 100 unidades.	3050	cento	4,54
152	9		Embalagem descartável de alumínio (tipo quentinha-prato), fechamento máquina, capacidade 850 ml. Caixa com 100 unidades	20	Caixa	12,67
153	9		Embalagem descartável de alumínio com 3 divisórias (tipo quentinha-bandeja), fechamento manual, capacidade 900 ml. Caixa com 100 unidades	20	Caixa	43,89
154	9		Luvas descartáveis, cano curto, em plástico transparente – 100% polietileno de alta resistência, . Tam. único (pct com 100 und). Solicitamos amostra	210	Und	42,00


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

ITEM	Grupo	Código	DESCRIÇÃO	Quant SRP	UNIDADE	U.UNIT(R\$)
155	9		Luvas descartáveis em plástico transparente – 100% polietileno de alta resistência, cano longo (65 cm), com elástico, grau alimentício; Tam. único (pct com 100 und). Solicitamos amostra	101	Und	25,05
156	9		Luvas de vinil descartável, transparente com amido, caixa com 100 unidades- tamanho pequeno- solicitamos amostra	200	Caixa com 100 unidades	13,45
157	9		Luvas de vinil descartável, transparente com amido, caixa com 100 unidades- tamanho médio- solicitamos amostra	400	Caixa com 100 unidades	21,57
158	9		Luvas de vinil descartável, transparente com amido, caixa com 100 unidades- tamanho grande- solicitamos amostra	400	Caixa com 100 unidades	13,45
159	9	27332	Lenço de papel 22x23 cm, pacote de 50 unidades.	16050	Pacote com 50 unidades	1,35
160	9	221317	Palito, material madeira, formato roliço, comprimento 6 cm, aplicação higiene dental, características adicionais embalagem de papel individual. caixa com 1000 palitos.(embalados individualmente)	1005	Unidade	17,75
161	9		Saco descartável em plástico transparente – 100% polietileno Tam. 12 X 25 cm; Pacotes c/ 1000 und	200	Pacotes com 1000 unidades	21,80
162	9		Saco transparente, em rolo picotado. Cap. 05 kg, Tam aprox. 28 X 40 cm. Bobina com 500 unidades	20	Bobina com 500 unidade	30,24
163	10		Álcool etílico a 70% - líquido	1430	Litro	4,95
164	10	255601	Detergente, componente ativo detergente líquido, cloro ativo, sequestrante e a I, aplicação máquina lavar louça. Solicitamos amostra	20030	Frasco (500 ml.)	1,90
165	10		Gel Antisséptico com álcool etílico a 70 %, de grau alimentício, para higiene de mãos	610	Litro	11,50
166	10		Sabonete em pedra com ação bactericida, 90gr Solicitamos amostra	2220	UNIDADE	5,47
167	10		Sabonete líquido antisséptico com triclosan a 0,5% - embalagem litro	600	Litro	14,28
168	10	226699	Água Sanitária, 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).	4020	Litro	1,63
169	10	215731	Desinfetante, aspecto físico líquido, aplicação fungicida e bactericida, cor violeta, características adicionais biodegradável.	2410	Litro	2,25
170	10	225901	Espunja limpeza, material lã aço, formato anatômico, abrasividade média, aplicação utensílios domésticos, pacote com 8 unidades.	3000	Pacote com 8 unidades	1,95
171	10	3271	Fósforo de uso domestico (maço com 10 unidades).	600	Maço com 10 unidade	2,15


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

ITEM	Grupo	Código	DESCRIÇÃO	Quant SRP	UNIDADE	U.UNIT(R\$)
172	10	30244	Palha de aço pacote com 01 unidade Nº 0.	2000	Pacote com 01 unidade	1,70
173	10	332971	Sabão em Pó, aspecto físico pó, composição carbonatos, silicatos, fosfatos, tensoativos não ionicos, características adicionais biodegradável. Caixa de 500 gramas.	2400	Caixa (500 g)	2,94
174	11		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 02 litros	240	Litro	17,79
175	11		Líquido Alcalino Clorado 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.	1200	Litro	24,06
176	11		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.	1200	Litro	30,46
177	11		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.	300	kg	28,92
178	12		GRAXAS LUBRIFICANTES ATÓXICO desenvolvido para indústria de alimentos - grau alimentício para contatos acidentais com alimentos. Fisiologicamente neutra, inodora e insípida	20	LITRO	60,44
179	12		Pano de chão tipo saco, em puro algodão alvejado – Tam. Aproximado : 45 X 75 cm. - Solicitamos amostra.	900	Unidade	4,06
180	12		Pano de limpeza - BRANCO / multi-uso, picotado. Tam. 33cmX50cm. Rolo de 150 metros . - Solicitamos amostra	200	Rolo com 150 metros	3,10
181	12		Papel toalha interfonado, com 2 dobras, 23cm x 21 cm, embalagem com 1000 folhas	230	Unidade	4,35
182	12		Escova para limpeza pesada, tipo esfregona, em polietileno com cerdas de nylon e alça para fixação da mão. Tam aprox. 14,5cm X 06cm. Solicitamos amostra.	130	Unidade	3,00
183	12		Espuma tipo ESPONJÃO, 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). Solicitamos amostra.	2020	Unidade	5,57
184	12		Avental na cor branca, em napa resistente Dim: altura - 1,20m; largura – 85cm. Solicitamos amostra.	340	Unidade	31,44
185			Luva térmica em gravetex – Tam 45 cm	200	PAR	75,00



ANEXO III
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Local, ____ de ____ de 2014.

À UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Referente: Edital de Pregão Eletrônico nº 67/2014

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 67/2014, 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, contados a partir da homologação;

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;



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.11653/14-76
Rubrica _____

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

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;

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 67/2014 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 irrevogável, na forma do Edital e da legislação aplicável.

Local, data – carimbo/CNPJ

assinatura do **representante da empresa**

O representante deverá rubricar em todas as folhas da proposta e assinar a última.



ANEXO IV

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos 00 dias do mês de non de 2014, 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 pela Pró-Reitora de Administração, **JOVITA MARIA TERTO 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 67/2014, Processo nº 23111.11653/14-76, 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 67/2014, 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 REGITRO 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



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.11653/14-76
Rubrica _____

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

Registro de Preços nº 67/2014, e Anexos, Processo nº **23111.11653/14-76** dos quais são partes, como 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 2014.

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



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.11653/14-76
Rubrica _____