



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.017880/13-24
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 1389/13, 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: 12 de 09 de 2013
HORÁRIO: 09 h (horário de Brasília/DF)
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 para o Restaurante Universitário do **Campus Professora Cinobelina Elvas, em Bom Jesus-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.
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. 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.
- 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 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 inexecutável.
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.
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.

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, 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, 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.



- 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, 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, 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

43. O órgão/entidade participante será responsável pela manifestação de interesse em participar do registro de preços, providenciando o encaminhamento à **UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ** de sua estimativa de consumo, local de entrega, cronograma de contratação e respectivas especificações ou termo de referência, nos termos da Lei nº 8.666/ 1993 e Lei nº 10.520/2002.

44. Os participantes deverão garantir que os atos relativos à sua inclusão no registro de preços estejam formalizados e aprovados pela autoridade competente.

45. Antes da realização do procedimento licitatório, os participantes deverão manifestar, junto à **UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**, mediante a utilização da Intenção de Registro de Preços, sua concordância com o objeto a ser licitação.



- 46.** A **UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ** deverá consolidar informações relativas à estimativa individual e total de consumo, promovendo a adequação dos respectivos termos de referência encaminhados pelos participantes para atender aos requisitos de padronização e racionalização.
- 47.** A **UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ** poderá solicitar auxílio técnico aos participantes, com vistas à promoção dos atos necessários à instrução processual para a realização do procedimento licitatório, bem como quanto a realização de pesquisa de preços.
- 48.** Caberá ao órgão participante aplicar as penalidades, garantida a ampla defesa e o contraditório, por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências à **UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**.
- 49. DA REVISÃO E DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS**
- 50.** Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do **caput** do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, (art. 17 do Decreto nº 7.892/2013).
- 51.** Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, (art. 18 do Decreto nº 7.892/2013).
- 52.** Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, (§ 1º, art. 18 do Decreto nº 7.892/2013).
- 53.** A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original, (§ 2º, art. 18 do Decreto nº 7.892/2013).
- 54.** Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá, (art. 19 do Decreto nº 7.892/2013):
- 55.** liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e (inciso I, art. 19 do Decreto nº 7.892/2013);
- 56.** convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação, (inciso II, art. 19 do Decreto nº 7.892/2013).
- 57.** Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa, (parágrafo único do art. 19 do Decreto nº 7.892/2013).
- 58.** O registro do fornecedor será cancelado quando, (art. 20 do Decreto nº 7.892/2013):
- 59.** descumprir as condições da ata de registro de preços, (inciso I, art. 20 do Decreto nº 7.892/2013);
- 60.** não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável, (inciso II, art. 20 do Decreto nº 7.892/2013);



61. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado, (inciso III, art. 20 do Decreto nº 7.892/2013); ou
62. sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do **caput** do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002, (inciso IV, art. 20 do Decreto nº 7.892/2013).
63. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do **caput** será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa, (parágrafo único do art. 20 do Decreto nº 7.892/2013).
64. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados, (art. 21 do Decreto nº 7.892/2013):
65. por razão de interesse público ou, (inciso I, art. 21 do Decreto nº 7.892/2013);
66. a pedido do fornecedor, (inciso II, art. 21 do Decreto nº 7.892/2013).
- 67.
68. A Nota de Empenho e Ata de Registro de Preços, substituirão o CONTRATO para todos os efeitos nos termos do art. 62 da L. 8.666/93.
69. Como condição para emissão da nota de empenho a licitante vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação, cuja confirmação será feita através de consulta ao SICAF ou através da internet nos respectivos sites dos órgãos emissores das certidões de regularidade fiscal.

SEÇÃO XVII – DA NOTA DE EMPENHO

70. 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.

70.1. 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.

71. 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.

72. 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



73. 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:

- 73.1.** cometer fraude fiscal;
- 73.2.** apresentar documento falso;
- 73.3.** fizer declaração falsa;
- 73.4.** comportar-se de modo inidôneo;
- 73.5.** não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido;
- 73.6.** não retirar a nota de empenho no prazo estabelecido;
- 73.7.** deixar de entregar a documentação exigida no certame;
- 73.8.** não mantiver a proposta.

74. 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

75. 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.

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

77. 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.

78. 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.

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

SEÇÃO XX – DISPOSIÇÕES FINAIS

80. 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.

- 80.1.** A anulação do **Pregão** induz à da Ata de Registro de Preços;



80.2. 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.

81. 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.

82. 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.

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

83. 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.

84. 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.

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

86. 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 XXI – 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, 12/09/2013.

George Wellington Lopes da Silva

Pregoeiro



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

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

A	OBJETO Fornecimento de material de consumo para o Restaurante Universitário do Campus Professora Cinobelina Elvas, em Bom Jesus-PI , mediante Sistema de Registro de Preços, em regime de empreitada por preço unitário, conforme especificações constantes neste termo de referência.
B	DA CLASSIFICAÇÃO DOS MATERIAIS 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.
C	EMPREITADA: () Preço Global (X) Preço Unitário ADJUDICAÇÃO DO OBJETO: (X) Grupo de Itens () Por Item
D	LOCAL DE ENTREGA - Campus Universitário Professora Cinobelina Elvas, em Bom Jesus-PI.
E	DA JUSTIFICATIVA O fornecimento do material de consumo se justifica para atender demandas do Restaurante Universitário Professora Cinobelina Elvas, em Bom Jesus-PI.
	CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DO OBJETO, LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO - O fornecedor entregará os materiais que lhe forem adjudicados no prazo máximo nas condições estabelecidas no subitem H deste 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.



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.017880/13-24
Rubrica _____

- F
- Nos termos dos artigos 73 a 76 da Lei n.º 8.666/1993, o objeto desta licitação será recebido:
1. **provisoriamente**, 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% (vinte por cento).
 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.
 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.
 - 3.1. A nota fiscal deve refletir o quantitativo efetivamente entregue;
 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.
 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).
 - 5.1. O descumprimento, pelo FORNECEDOR, do estabelecido no item 6, não lhe gera direito a alteração de preços ou compensação financeira.
 6. A UFPI pode deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas, ressarcimentos ou indenizações devidas pelo FORNECEDOR, nos termos deste contrato.
 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.
 - 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.



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

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> <ol 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> <ol style="list-style-type: none"> a) prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pelo fornecedor, pertinentes ao objeto, para a fiel execução do avençado; 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	<p>DA AMOSTRA</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Professora Cinobelina Elvas, em Bom Jesus-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 Professora Cinobelina em Bom Jesus-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 Fiscal.**

• As carnes (Posta Gorda), (Lagarto), (Músculo), (Patinho), (alcatra ou contra filé) e (Carne de Charque) deverão ser entregues no **Restaurante do Campus Professora Cinobelina Elvas, em Bom Jesus-PI.**

b) 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.

14.4 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.

SANÇÕES

1. O atraso injustificado na execução dos serviços sujeitará o FORNECEDOR à multa de:
 - a) 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado, limitada a incidência a 10 (dez) dias;
 - b) 10% (dez por cento) sobre o valor total do empenho, no caso de inexecução parcial do objeto;
 - c) 15% (quinze por cento) sobre o valor total do empenho, no caso de inexecução total do objeto.
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.
3. Será configurada a inexecução total do objeto quando:
 - 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;
 - b) todo o fornecimento não for aceito pela FISCALIZAÇÃO por não atender às especificações.
4. O CONTRATANTE poderá rescindir o contrato, em caso de inexecução parcial ou inexecução total do objeto.
5. O valor da multa poderá ser descontado do pagamento a ser efetuado ao FORNECEDOR.
 - 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.
 - 5.2. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pelo FORNECEDOR ao CONTRATANTE, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.
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:
 - a) advertência;
 - 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;
 - 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



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

	<p>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>- Dispensável, conforme Decreto nº 7.892/2013.</p>
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------

L	<p>FISCALIZAÇÃO/ATESTAÇÃO</p> <p>Coordenação do Campus Universitário de Bom Jesus.</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

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	Valores de Referência
GRUPO 1	1	CARNEIRO (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	1.000	Kg	18,75
	2	Carne bovina - Lagarto resfriado	3.500	Kg	14,90
	3	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado,	2.300	Kg	12,03
	4	Carne bovina - Patinho, alcatra, chã de dentro ou contra filé resfriado, cortado em bifés de até 75 g	3.500	Kg	15,60
	5	Carne bovina - POSTA GORDA ou LOMBO DO ACÉM resfriado. Inteiro ou Cortado em cubos de até 20 gramas.	3.800	Kg	13,29
	6	Carne de sol bovina, salgada, curada, seca, embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, resistentes.	2.500	Kg	18,13
	7	Fígado bovino congelado	1.500	Kg	10,01
	8	Bacon inteiro	200	Kg	17,40
	9	Carne bovina dianteira, tipo Charque	400	Kg	21,44
	10	Carne Suína in natura, tipo COSTELA, apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas),	700	Kg	12,23
	11	Carne Suína in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas),	600	Kg	10,61
	12	Lingüiça, tipo Calabresa defumada, ingredientes carne suína, (Solicitamos Amostra)	1.600	Kg	13,34
	13	Carne Suína – PERNIL resfriado, apresentação sem osso	1.000	Kg	13,78
	14	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g)	18.000	Kg	6,41
	15	Frango - Filé de Peito congelado	4.000	Kg	10,51
	16	Filezinho Camarão congelado (Pequeno) (solicitamos amostra)	200	Kg	35,05
GRUP O 1	17	Peixe Piratinga em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	1.000	Kg	25,69
	18	Peixe Tilápia em posta sem cabeça e sem	1.000	Kg	16,07


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

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	Valores de Referência
		barbatana, em posta de 170gr.			
	19	Peixe Pescada Branca em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170gr.	1.000	Kg	15,41
	20	Filé de peixe Branquinho.	1.000	Kg	31,99
GRUPO 02	21	Pão francês (massa fina) 50 gramas	2.000	Kg	9,91
	22	Leite tipo C, pasteurizado	2.000	Litro	2,33
	23	Ovo, tamanho grande, origem galinha.	400	Cx, 30 und	8,67
	24	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne de Peru, baixo teor de gordura, aplicação alimento humano,	250	Kg	15,61
	25	Queijo, ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 (fechado),	200	Kg	18,87
	26	Salsicha tipo Hot Dog, resfriada,	200	Kg	6,28
	27	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes, Emb, 5 litros – sabor ABACAXI, (Solicitamos Amostra)	200	Und c/ 05 litros	40,00
	28	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes, Emb, 5 litros – sabor CAJU, (Solicitamos Amostra)	300	Und c/ 05 litros	31,06
	29	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes, Emb, 5 litros – sabor ACEROLA, (Solicitamos Amostra)	300	Und c/ 05 litros	31,15
	30	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes, Emb, 5 litros – sabor TAMARINDO, (Solicitamos Amostra)	200	Und c/ 05 litros	30,46
	31	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes, Emb, 5 litros – sabor GOIABA, (Solicitamos Amostra)	300	Und c/ 05 litros	30,46
	32	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes, Emb, 5 litros – sabor CAJÁ, (Solicitamos Amostra)	200	Und c/ 05 litros	32,39
GRUPO 03	33	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1,500 g	2.000	Kg	2,07
	34	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie Pacovan.	200	Cento	28,05
	35	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso mínimo = 200g)	200	Cento	27,49
	36	Fruta in natura, tipo TANGERINA	350	Kg	5,50


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

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	Valores de Referência
	37	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie verdadeiro,	45	Cento	25,42
	38	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada,	15.000	Kg	1,40
	39	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum, (peso mínimo= 1,5kg)	10.000	Kg	3,50
	40	Fruta in natura, tipo MAÇÃ, espécie nacional, aplicação alimentar,	700	Kg	5,35
	41	MAMÃO comum.	300	Kg	3,55
	42	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar.	500	Kg	2,96
	43	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo.	150	Kg	3,50
	44	UVA PASSA, escura sem semente,	100	Kg	14,73
	45	ABÓBORA peso mínimo 06 kg	1.000	Kg	2,06
	46	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela / rosada, (peso mínimo unitário = 500g)	300	Kg	2,17
	47	MACAXEIRA,	400	Kg	4,45
	48	Verdura in natura, tipo ALFACE, espécie AMERICANA	1.100	Und	2,10
	49	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA,	3.000	Und	2,27
	50	ACELGA,	700	Kg	4,71
	51	Legume in natura, tipo PEPINO, espécie comum, (peso mínimo= 0,5kg)	1.800	Kg	2,12
	52	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO, espécie comum, aplicação culinária em geral,	1.800	Kg	3,28
	53	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie comum, aplicação culinária em geral,	2.000	Kg	2,65
	54	ALHO tipo argentino	300	Kg	13,63
	55	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo branca, (peso mínimo = 150g)	1.700	Kg	2,71
	56	CHEIRO VERDE (parelha grande),	1.700	Par	1,25
	57	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie verde, (peso mínimo= 80g)	1.500	Kg	6,00
	58	Legume in natura, tipo PIMENTA, espécie verde americana (pimenta de cheiro),	130	Cento	7,15
	59	Verdura in natura, tipo SALSICA, espécie comum,	50	Maço de 120G	2,69
	60	Legume in natura, tipo TOMATE, espécie	5.000	Kg	4,14


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

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	Valores de Referência
		maduro, de primeira qualidade, (peso mínimo=150g)			
	61	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa,(peso mínimo = 150g)	3.000	Kg	3,48
	62	Legume in natura, tipo BETERRABA, espécie comum (peso mínimo 250g),	200	Kg	2,87
	63	Legume in natura, tipo CENOURA, espécie comum,(peso mínimo = 120g)	5.500	Kg	2,87
	64	Verdura in natura, tipo COUVE-FLOR, espécie primeira qualidade,	250	Kg	5,90
	65	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea,	300	Kg	2,11
	66	Legume in natura, tipo VAGEM, espécie manteiga.	250	Kg	5,60
GRUPO 04	67	Arroz Parboilizado tipo I longo, embalagem de 05 kg, (Solicitamos Amostra)	6.000	Emb, De 5Kg	13,82
	68	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca, tipo 1 torradinha, (Solicitamos amostra)	7.000	Kg	4,86
	69	Feijão tipo 1, tipo classe CARIOCA, prazo validade 180 (empacotado), (Solicitamos Amostra)	6.000	Kg	5,78
	70	Feijão tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO, prazo validade 180 (empacotado), (Solicitamos Amostra)	1.500	Kg	5,44
GRUPO 04	71	Feijão, tipo 1, tipo classe Branco, prazo validade 180 (empacotado), (Solicitamos Amostra)	800	Kg	5,15
	72	Feijão tipo 1, Sempre verde, empacotado, (Solicitamos Amostra)	2.000	Kg	6,10
	73	Macarrão, tipo integral, formato ESPAGUETE, com semolina embalagem de 500 gramas, (Solicitamos Amostra)	2.500	Pct, De 500g	3,36
	74	Macarrão, tipo integral, formato PARAFUSO, com semolina, embalagem de 500 gramas, (Solicitamos Amostra)	1.000	Pct, De 500g	3,46
	75	Macarrão, tipo integral, formato PENA, com semolina, embalagem de 500 g, (Solicitamos Amostra)	200	Pct, De 500g	3,79
	76	Óleo vegetal comestível, matéria-prima SOJA, aplicação frituras, quantidade calorías 810/100	7.000	Lata (900 ml)	3,79


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

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	Valores de Referência
		kcal/g, lata de 900 ml			
GRUPO 05	77	Açúcar, tipo cristal, composição origem vegetal, sacarose de cana de açúcar,	600	Kg	2,50
	78	Goma de tapioca, material mandioca, primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas, aplicação alimentação. (solicitamos amostra)	300	Kg	12,18
	79	Amido, material milho, aplicação massas, embalagem de 01 kg,	250	Kg	6,59
	80	Azeite Oliva, tipo virgem fino, acidez máxima 1, prazo validade 2 anos, (Solicitamos Amostra)	800	Lata (500ml)	17,58
	81	Azeitona, tipo Preta, apresentação sem caroço, tamanho grande, características adicionais sem tempero,	200	Balde (2 Kg)	40,16
	82	Azeitona, tipo Verde, apresentação sem caroço, tamanho grande, características adicionais sem tempero, (peso drenado),	300	Balde (2 Kg)	34,03
	83	Batata frita embalada, tipo palha fina, características adicionais pronta para consumo.	300	Pacote (1 Kg)	26,00
GRUPO 05	84	Bebida alcoólica destilada, tipo Conhaque	30	Litro	10,92
	85	BISCOITO cream cracker - pacotes com 400g, (Solicitamos Amostra)	1.000	Pct de 400g	3,26
	86	CAFÉ em pó, embalado a vácuo – und com 250g, (Solicitamos Amostra)	700	Pct	3,90
	87	Alecrim desidratado. (solicitamos amostra)	300	Pct (6g)	0,70
	88	Condimento tipo Folha de louro desidratada (pacote de 100g) (solicitamos amostra)	50	Pct (100g)	4,29
	89	Condimento, apresentação industrial, matéria prima CUMINHO, aspecto físico pó, (pacote de 100 gramas),	700	Pct de 100g	3,78
	90	Condimento, apresentação industrial, matéria-prima Pimenta do Reino, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral, (solicitamos amostra)	900	Pct de 100g	5,55
	91	Condimento, apresentação natural, matéria-prima Orégano, aspecto físico granulado (solicitamos amostra)	50	Pct de 100g	3,32
	92	Corante colorífico, pacote de 100 gramas, (solicitamos amostra)	2.000	Emb, De 100g	0,64


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

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	Valores de Referência
	93	Noz-moscada.	5	Kg	212,90
	94	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,	800	Cx, 200gr	2,07
	95	Doce de goiaba - tipo Mariola (embalagem de 20gramas), (Solicitamos Amostra)	33.000	Und 20g	0,17
	96	Ervilha em conserva, embalagem de 02 kg), peso drenado,	1000	Pct de 2Kg	18,44
	97	Extrato de Tomate, embalagem de 500 gramas, (solicitamos amostra)	1.900	Emb, De 500g	6,42
	98	Farinha Trigo, material trigo especial, apresentação pó, prazo validade 6, com fermento	600	Kg	2,84
	99	Flocão de Arroz, embalagem de 500 gramas (solicitamos amostra)	200	Emb, De 500g	2,31
GRUPO 05	100	Farinha milho, apresentação Flocos Milho, tipo pré-cozida, prazo validade 6 meses, característ, Adicionais sem sal (embalagem de 500 gramas), (solicitamos amostra)	500	Saco de 500g	1,36
	101	Leite côco, tipo integral, ingredientes leite de côco/benzoato sódio / caboximetil celulose, e, prazo validade 1 ano, embalagem de 500ml, (solicitamos amostra)	400	Frasco c/ 500ml	5,94
	102	Leite em pó, tipo integral, prazo validade 30 (aberto)/120 (fechado) dias, embalagem de 200 gramas), (Solicitamos Amostra)	2.000	Emb, de 200g	3,00
	103	Maionese, tipo tradicional, quantidade calorias 360/100 kcal/g, prazo validade 6 meses, aplicação uso culinário, embalagem de 1 Kg,	400	Kg	6,07
	104	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: 65% embalagem de 500 gramas), (Solicitamos Amostra)	600	Emb, de 500g	2,84
	105	Milho em conserva, ingredientes grãos de milho verde cozido, prazo validade 02 anos, aplicação alimentação de pessoal, lata de 02 kg, peso	400	Lata c/ 02 Kg	18,66


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

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	Valores de Referência
		drenado),			
	106	Molho alimentício, composição básica molho Mostarda / sal / açúcar e condimento, aspecto físico líquido.	150	Kg	10,08
	107	Molho alimentício, tipo CATCHUP, composição básica concentrada: tomate / sal / açúcar e condimento; aspecto físico: pastoso, frasco com 900 ml,	500	Frasco de 900 ml	7,19
	108	Molho Inglês, composição básica vinagre, açúcar e sal, ingredientes complementares: molho de soja, condimentos, especiarias, corante,	300	Litro	10,96
	109	Molho alimentício, composição básica polpa de tomate. Embalagem: caixa com 520 gramas. (solicitamos amostra)	800	Kg	10,08
GRUPO 05	110	Molho Shoyo, ingrediente sal refinado, feijão soja, milho, açúcar cristal, características adicionais conservador benzoato de sódio (Molho de Soja, emb, de 900 ml),	300	Frasco de 900 ml	10,78
	111	Rapadurinha encerada á base de cana de açúcar, sem aditivos químicos (und 20g) (pct c/ 25 und) (solicitamos amostra)	1.000	Pct c/ 500g	3,57
	112	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,	3.000	Kg	0,87
	113	Vegetal em conserva, tipo Palmito, ingredientes adicionais água, sal, ácido cítrico, apresentação inteiro, aplicação culinária em geral	80	Vidro de 500g	11,43
	114	Peixe conserva, espécie sardinha, apresentação inteiro (lata 132 gr)	1.000	Lata de 132g	2,42
	115	Preparado sólido para refresco, com 1% de polpa desidratada de fruta, Sabores: tangerina, laranja, cajá.	1.500	Pct c/ 180g	0,99
	116	Vinagre, matéria-prima vinho tinto, tipo acentuado, acidez 4,50 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, embalagem de 500ml,	900	Frasco de 500 ml	2,01
	117	Vinho. Cor Branco, classe mesa, teor açúcar seco.	50	Garrafa	10,90


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

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	Valores de Referência
				de 900ml	
	118	Vinho, cor tinto, classe mesa, teor açúcar seco,	50	Garrafa de 900ml	9,29
GRUPO 06	119	Copo, material plástico, aplicação comercial, tipo uso líquidos, capacidade 200, utilização descartável, embalagem com 100 unidades,	100	Cento	2,90
	120	Colher de sopa descartável, em poliestireno tipo fast food – Tamanho aproximado 180 mm, Embalagem com 100 und, (Solicitamos Amostra)	10	Und	7,38
GRUPO 06	121	Faca de mesa descartável, em poliestireno tipo fast food - Tamanho aproximado 180 mm, Embalagem com 100 und, (Solicitamos Amostra)	10	Und	4,24
	122	Garfo de mesa descartável, em poliestireno tipo fast food - Tamanho aproximado 180 mm, Embalagem com 100 und, (Solicitamos Amostra)	10	Und	6,42
	123	Embalagem descartável de alumínio (tipo quentinha-prato), fechamento máquina, capacidade 850 ml, Caixa com 100 unidades	10	Caixa	15,72
	124	Filme PVC esticável, transparente, atóxico, inodoro e resistente a baixas temperaturas (até 35º C), tamanho 40cm x 1000m.	250	Rolo	280,00
	125	Lenço de papel 22x23 cm, pacote de 50 unidades,	6.000	Pct c/ 50 und	0,91
	126	Luva de látex natural, palma antiderrapante, forrada, pacote com 1 par – Tam, Médio, (Solicitamos Amostra)	300	Und	7,32
	127	Luva de látex natural, palma antiderrapante, forrada, pacote com 1 par – Tam, Grande, (Solicitamos Amostra)	500	Und	7,93
	128	Luva descartável, tipo cirúrgica, pacote com 1 par – Tam, Grande (solicitamos amostra)	400	Par	8,94
	129	Luva descartável, tipo cirúrgica, pacote com 1 par – Tam, Médio (solicitamos amostra)	200	Und	7,00
	130	Luvas descartáveis em plástico transparente – 100% polietileno de alta resistência, Tam, único (pct com 100 und) (solicitamos amostra)	300	Pct c/ 100 und	1,80
131	Saco plástico lixo, capacidade 100 litros, tipo condomínio, cor PRETA, apresentação peça única, largura 75 cm, altura 105 cm,	2.000	Pct (05 und)	5,05	


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

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	Valores de Referência
		características adicionais 6 a 8 micras (pct com 05 unidades), (Solicitamos Amostra)			
GRUPO 06	132	Saco plástico lixo, capacidade 50 litros, tipo condomínio, cor azul, apresentação peça única, largura 63 cm, altura 80 cm, (pct com 100 unidades), (Solicitamos Amostra)	50	Pct (100 und)	22,00
	133	Máscara descartável confeccionada em TNT (100 polipropileno atóxico) cor branca - Tam. Único (pct com 100 und)	60	Pct (100 und)	24,50
	134	Palito, material madeira, formato roliço, comprimento 6 cm, aplicação higiene dental, características adicionais embalagem de papel individual, caixa com 1000 palitos,(embalados individualmente)	300	Und	29,08
	135	Saco descartável em plástico transparente – 100% polietileno Tam, 12 X 25 cm; pacotes c/ 1000 und,	100	Pct c/ 1000 und	19,29
	136	Touca descartável sanfonada confeccionada em TNT (100 polipropileno atóxico) cor branca - Tam, único (pct com 100 und)	200	Und	36,71
	137	Saco transparente, em rolo picotado. Cap. 05 Kg, tamanho aprox. 28 x 40 cm. Bobina c/ 500 und.	5	Bobina c/ 500 und.	52,00
	138	Papel toalha, tipo liso, apresentação em 2 dobras, cor branca, medindo 23 x 21 cm, super resistente.	1.000	Embalagem c/ 1000 folhas	15,80
	139	Papel higiênico, na cor branca, folha simples, não reciclado, neutro, picotado.	50	Fardo c/ 64 und.	26,25
GRUPO 07	140	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),	2.000	Litro	1,75
	141	Álcool etílico a 70% - líquido	1.500	Litro	4,41
	142	Gel Antisséptico com álcool etílico a 70 %, de grau alimentício, para higiene de mãos	200	Litro	12,42
P O	143	Sabonete em pedra com ação bactericida, 90gr,	1.000	Und	1,36


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

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	Valores de Referência
		(Solicitamos Amostra)			
	144	Sabonete líquido antisséptico com triclosan a 0,5% - embalagem litro.	500	Litro	11,28
	145	Sabonete líquido, para mãos, neutro, antisséptico, consistência semi-gel. Embalagem com identificação do produto, prazo de validade, número de lote, registro/notificação do Ministério da Saúde, balde c/ 5l.	400	Balde (5 L)	14,85
	146	Desinfetante, aspecto físico líquido, aplicação fungicida e bactericida, cor violeta, características adicionais biodegradável.	2.000	Litro	2,08
	147	Detergente, componente ativo detergente líquido, cloro ativo, sequestrante e a l, aplicação máquina lavar louça, (Solicitamos Amostra)	6.000	Frasco (500 ml)	1,65
	148	Esponja limpeza, material lã aço, formato anatômico, abrasividade média, aplicação utensílios domésticos, pacote com 8 unidades,	1000	Pct (8 Und)	1,76
	149	Fósforo de uso domestico (maço com 10 unidades),	150	Maço c/ 10 und	1,80
	150	Palha de aço pacote com 01 unidade Nº 0,	2.000	Pct c/ 01 und	2,14
	151	Sabão em Pó, aspecto físico pó, composição carbonatos, silicatos, fosfatos, tensoativos não ionicos, características adicionais biodegradável, Caixa de 500 gramas, (Solicitamos Amostra)	3.000	Caixa (500g)	2,80
	152	Sabão em barra, neutro. Embalagem com data da fabricação, prazo de validade do produto e o registro na ANVISA/MS. Embalagem c/ 5.	50	Embalagem c/ 5	5,90
	153	Cera Líquida, impermeabilizante auto brilho. Embalagem - Balde c/ 5l.	500	Balde c/ 5L	29,90
	154	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	60	Litro	17,79
GRUP O 08	155	Líquido Alcalino Clorado para máquina de lavar louças automática à base de hidróxido de sódio, coco alquildimetilamina, álcool hidroxietileno e	400	Litro	33,28


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

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	Valores de Referência
		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.			
	156	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 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,	400	Litro	35,08
	157	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,	100	Kg	25,03
	158	Pano de chão tipo saco, em puro algodão alvejado – Tam, Aproximado:45X75 cm, Solicitamos amostra	200	Und	3,26
	159	Pano de limpeza/ multi-uso, picotado, Tam, 33cmX50cm, Rolo de 100m	10	Rolo c/ 100m	154,16
	160	Escova para limpeza pesada, tipo esfregona, em polietileno com cerdas de nylon e alça para fixação na mão, Tam, Aproximado, 14,5cmX6cm, Solicitamos amostra,	100	Und	3,88
GRUPO 08	161	Esponja tipo ESPONJÃO, dupla face (espuma de poliuretano e fibra sintética com mineral abrasivo) para multiuso, especialmente utensílios de cozinha, Tam, Aproximado 102X260mm (Emb ,, Unitária) Solicitamos amostra,	300	Und	1,85
	162	Avental na cor branca, em napa resistente Dim: altura – 1,20m; largura – 85cm, Solicitamos amostra,	100	Und	26,67
	163	Balde de plástico, capacidade 10L, confeccionado em plástico, alça em metal.	30	Und	3,23


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

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	Valores de Referência
GRUPO 09	164	Escorredor de macarrão em alumínio extra-reforçado, Cap 32,7 litros - solicitamos amostra.	30	Und	96,43
	165	Cutelo 9" (p/ corte de ossos), linha profissional, lâmina em aço inox (304) e cabo anatômico de polipropileno. (solicitamos amostra)	30	Und	79,56
	166	Faca de cozinha 10", tipo açougue para corte de carnes, linha profissional, lâmina em aço inox (304) e cabo anatômico de polipropileno. (solicitamos amostra)	150	Und	199,90
	167	Faca de cozinha 7", para corte de legumes e temperos, linha profissional, lâmina em aço inox (304) e cabo anatômico de polipropileno. (solicitamos amostra)	150	Und	29,90
	168	Peneira para uso em alimentos, totalmente construída em aço inoxidável, 30 cm. (solicitamos amostra)	30	Und	13,50
	169	Peneira para uso em alimentos, com pote em aço inox e cabo em polipropileno, 17 a 20 cm. (solicitamos amostra)	30	Und	60,87
	170	Peneira para uso em alimentos, em plástico resistente e cabo em polipropileno, 17 a 20 cm. (solicitamos amostra)	30	Und	29,90
	171	Escumadeira em alumínio, para frituras 13 a 16 cm de diâmetro, tamanho do cabo 40 cm. (medidas aproximadas). (solicitamos amostra)	20	Und	49,90



ANEXO III
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Local, ____ de ____ de 2013.

À UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Referente: Edital de Pregão Eletrônico nº 116/2013

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\$).

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 116/2013, 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



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.017880/13-24
Rubrica _____

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;

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;

i) 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 116/2013 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 irrevogável, 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.



ANEXO IV

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos dias do mês de de 2012, na em, por seus representantes legais, nos termos da Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, do Decreto nº. 3.555, de 8 de agosto de 2000, (alterado), Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005, da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 6.204 de 5 de setembro de 2007, da IN/MARE nº 8 de 4 de dezembro de 1998, IN/ SLTI/MP nº 2 de 16 de setembro de 2009 e legislação correlata, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, atualizada, e, das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão por Registro de Preços nº 116/2013, homologada pelo Pró-Reitor de Administração do processo em referência, **RESOLVE** registrar os preços para a aquisição dos itens conforme consta no Anexo I do Edital, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela empresa, inscrita no CNPJ/MF sob o nº, sediada, CEP, fone/fax (xx), e-mail, sob as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO PREÇO

O preço do equipamento está registrado nos termos da proposta vencedora do Pregão nº 116/2013, conforme quadro abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	QUANT.	UND	V. UNIT. (R\$)	V. TOTAL (R\$)

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;



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.017880/13-24
Rubrica _____

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 Registro de Preços nº 116/2013**, e Anexos, Processo nº **23111.017880/13-24** 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 / PI, de _____ de 2013.

Secretário-Geral

Responsável da Empresa