



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.027558/14-94
Rubrica _____

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

Página 0 de 55

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 NOS RUS DE PICOS E 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 para o item;

a) Caso alguma amostra não seja enviada em tempo hábil ou não aceita após análise pela Coordenação de Nutrição e Dietética, a empresa terá sua proposta recusada para o grupo na sua totalidade;

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.

PRORROGAÇÃO / EMPENHO / ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA / PAGAMENTO

PRORROGAÇÃO: Pedido de prorrogação de entrega de material, deverá ser solicitado diretamente para a Diretoria Administrativa através do fone: (86) 3215-5583 e/ou email: daf@ufpi.edu.br;

EMPENHO / ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA: Solicitação de Empenho e Atestado de Capacidade Técnica deverão ser solicitados diretamente para a Divisão de Compras: fonofax: (86) 3215-5589;

PAGAMENTO: É de responsabilidade da Coordenadoria Financeira, pelo fone (86) 3215-5584;



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

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2015

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a **Universidade Federal do Piauí**, por meio da **Coordenadoria Permanente de Licitação**, sediada no **Campus Universitário Ministro Petrônio Portela, Bairro Ininga, CEP: 64049-550 – Teresina-PI**, realizará licitação para REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo menor preço, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 6.204, de 05 de setembro de 2007, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: **25/03/2015**

Horário: **09 h (horário de Brasília)**

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o registro de preços de **gêneros alimentícios (gêneros secos, materiais descartáveis e outros), para os restaurantes Universitários Senador Helvídio Nunes Barros, em Picos-Pi, e Campus Amilcar Ferreira Sobral, Floriano-Pi**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 A licitação será dividida em itens e grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃOS PARTICIPANTES

2.1. **O órgão gerenciador será a Universidade Federal do Piauí.**

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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



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

- 3.1. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 3.2. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 3.3. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, a 5 (cinco) vezes do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.
- 3.4. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.
- 3.5. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.
- 3.5.1. Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

4. DO CREDENCIAMENTO

- 4.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 4.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado.
- 4.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 4.4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 4.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

5. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

- 5.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no §3º do artigo 8º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11.10.10.



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

- 5.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:
- 5.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
 - 5.2.2. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
 - 5.2.3. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
 - 5.2.4. que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
 - 5.2.5. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- 5.3. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 5.3.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.
 - 5.3.2. a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa;
 - 5.3.3. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;
 - 5.3.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
 - 5.3.5. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.
 - 5.3.6. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009.

6. DO ENVIO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
- 6.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 6.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 6.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 6.5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.027558/14-94
Rubrica _____

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

Página 4 de 55

6.6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.6.1. **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;**

6.6.2. **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)

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

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

6.6.5 **valor unitário;**

6.6.6 a quantidade de unidades, observada a quantidade mínima fixada no Termo de Referência para cada item;

6.6.6.1 Em não havendo quantidade mínima fixada, deverá ser cotada a quantidade total prevista para o item.

6.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor registrado.

6.8. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

7. DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

7.2.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.027558/14-94
Rubrica _____

- 7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item e grupo.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.6.1. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação.
- 7.6.2. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.7.1. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos
- 7.8. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.9. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.10. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.11. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.
- 7.12. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 7.13. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.
- 7.14. Encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 6.204, de 2007.



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

7.15. Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.16. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.17. Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa, empresa de pequeno porte e sociedade cooperativa que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.18. No caso de equivalência dos valores apresentados pela microempresa, empresa de pequeno porte e equiparados que se encontrem em situação de empate, será realizado sorteio para que se identifique a primeira que poderá apresentar melhor oferta.

7.19. Para a aquisição de bens comuns de informática e automação, definidos no art. 16-A da Lei nº 8.248, de 1991, será assegurado o direito de preferência previsto no seu artigo 3º, conforme procedimento estabelecido nos artigos 5º e 8º do Decreto nº 7.174, de 2010.

7.20. Eventual empate entre propostas, o critério de desempate será aquele previsto no artigo 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens:

7.20.1. produzidos no País;

7.20.2. produzidos ou prestados por empresas brasileiras;

7.20.3. produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.

7.21. Persistindo o empate, o critério de desempate será o sorteio, em ato público para o qual os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.22. Ao final do procedimento, após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

7.22.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

8.2. Não será aceita a proposta ou lance vencedor cujo preço seja incompatível com o estimado pela Administração ou manifestamente inexecutável.

8.3. Considera-se inexecutável a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.027558/14-94
Rubrica _____

estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.4. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta.

8.4.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.4.1.1. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

8.4.2. O pregoeiro por solicitação da Coordenação de Nutrição Dietética, solicitará AMOSTRA para análise, via CHAT, onde 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. Dentro do prazo determinado pelo pregoeiro, sob pena de não aceitação da proposta;

8.4.2.1 O prazo para apresentação da amostra será de acordo com o prazo solicitado pelo pregoeiro em dias úteis, a contar do recebimento da solicitação via CHAT.

8.4.2.2 Caso seja dispensada a apresentação de amostra, este fato não implicará obrigação de a Administração receber definitivamente o material.

8.4.2.3 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.

8.4.2.4 A apresentação de amostra falsificada ou deteriorada, como verdadeira ou perfeita, configura comportamento inidôneo, punível nos termos deste edital.

8.4.2.5 O pregoeiro, por solicitação do setor responsável, poderá, a qualquer tempo solicitar outras amostras, bem como quaisquer documentos para dirimir dúvidas da análise.

8.4.2.6 Sem prejuízo à UFPI, as amostras apresentadas para análise não serão devolvidas ao licitante, nem tampouco suprimidas quando da entrega.

8.4.2.1. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema, via CHAT.

8.4.2.2. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.4.2.3. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.



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

8.4.2.4. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

8.4.2.5. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

8.5. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.6. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.7. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.7.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

8.8. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.9. Nos itens em que for admitido oferecer quantitativos inferiores, se a proposta do licitante vencedor não atender ao quantitativo total estimado para a contratação, respeitada a ordem de classificação, poderão ser convocados tantos quantos forem necessários para alcançar o total estimado, observado o preço da proposta vencedora.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.1.1. SICAF;

9.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

9.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

9.1.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

9.1.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.027558/14-94
Rubrica _____

9.1.6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.2. O Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, trabalhista à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica conforme disposto nos arts. 4º, *caput*, 8º, § 3º, 13 a 18 e 43, III, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

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

9.2.2. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de **2 (duas) horas**, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas, empresas de pequeno porte e das sociedades cooperativas, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

9.3. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica, à Regularidade Fiscal e trabalhista:

9.4. Habilitação jurídica:

9.4.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.4.2. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.4.3. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.4.4. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC;

9.4.5. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

9.4.6. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

9.4.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.5. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.5.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;



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

- 9.5.2. prova de regularidade com a Fazenda Nacional (certidão conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, quanto aos demais tributos federais e à Dívida Ativa da União, por elas administrados, conforme art. 1º, inciso I, do Decreto nº 6.106/07);
- 9.5.3. prova de regularidade com a Seguridade Social (INSS);
- 9.5.4. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.5.5. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 9.5.6. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.5.7. prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante;
- 9.5.8. caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 9.5.9. Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa, empresa de pequeno porte, ou sociedade cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.
- 9.6. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores - SICAF no nível da Qualificação econômico-financeira, conforme Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar a seguinte documentação:
- 9.6.1. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- 9.6.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
- 9.6.3. No caso de bens para pronta entrega, não será exigido da microempresa, empresa de pequeno porte, nem da sociedade cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro (art. 3º do Decreto nº 6.204, de 5 de setembro de 2007);
- 9.6.4. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
- 9.6.5. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.027558/14-94
Rubrica _____

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

Página 11 de 55

LG = -----;

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Total

SG = -----;

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Circulante

LC = -----; e

Passivo Circulante

9.6.6. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou item pertinente.

9.7. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

9.7.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.8. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados pelos licitantes, sistema em campo apropriado, em original ou em processo de cópia autenticada, no prazo a ser determinado pelo pregoeiro através do sistema, via CHAT.

9.8.1. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.9. Na inviabilidade de envio da documentação pelo sistema, o fornecedor poderá enviar pelo e-mail: cpl@ufpi.edu.br.

9.10. Se a menor proposta ofertada for de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período.

9.10.1. A não regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal, será concedido o mesmo prazo para regularização.

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



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

- 9.12. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 9.13. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.14. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada, a contar da solicitação do Pregoeiro através do sistema eletrônico, em campo apropriado e deverá:
- 10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
- 10.1.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
- 10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

11. DOS RECURSOS

- 11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- 11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso;
- 11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.027558/14-94
Rubrica _____

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

12.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de **5 (cinco) dias úteis** dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

13.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada no prazo de **5 (cinco) dias**, a contar da data de seu recebimento.

13.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

13.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

13.4.1. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993;

14. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

14.1. Dentro da validade da Ata de Registro de Preços, o fornecedor registrado poderá ser convocado para assinar o Termo de Contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização). O prazo de vigência da contratação é de **6 (seis) meses** contados da **data de homologação** prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

14.2. Previamente à contratação, será realizada consulta ao SICAF, pela contratante, para identificar possível proibição de contratar com o Poder Público.

14.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura **da Ata**, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite do adjudicatário,



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

mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico (**email**), para que seja assinado ou aceito no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, a contar da data de seu recebimento.

14.4. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor, e aceita pela Administração.

14.5. Antes da assinatura **da Ata de Registro de Preços**, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

14.5.1. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

14.6. Se o adjudicatário, no ato da assinatura **da Ata de Registro de Preços**, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura ou aceite, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

15. DO PREÇO

15.1. Os preços são fixos e irremovíveis pelo período de 6 (seis) meses.

15.2. As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65 da Lei nº 8.666/93 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

16. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

16.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

17.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

18. DO PAGAMENTO

18.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até **30 (trinta) dias corridos** dias, contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

18.2. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.027558/14-94
Rubrica _____

18.3. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente na nota fiscal apresentada.

18.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

18.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

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

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

18.9. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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

18.11. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante, não será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF.

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

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

18.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplimento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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



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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX) \quad I = \frac{6}{100} \quad I = 0,00016438$$

$$365 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

19.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- 19.1.1. não aceitar/retirar a nota de empenho, ou não assinar a Ata de Registro de Preços, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 19.1.2. apresentar documentação falsa;
- 19.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 19.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 19.1.5. não manter a proposta;
- 19.1.6. cometer fraude fiscal;
- 19.1.7. comportar-se de modo inidôneo;
- 19.1.8. deixar ou se negar a assinar a Ata de Registro de Preços.

19.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

19.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 19.3.1. Multa de **10% (dez por cento)** sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 19.3.2. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

19.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

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

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

19.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.027558/14-94
Rubrica _____

19.8. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

20. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

20.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

20.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail cpl@ufpi.edu.br, pelo ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Campus ministro Petrônio Portela Coordenadoria Permanente de licitação.

20.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.

20.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

20.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

20.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

20.7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário pelo Pregoeiro.

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

21.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

21.4. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

21.5. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

21.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.027558/14-94
Rubrica _____

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

Página 18 de 55

- 21.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 21.8. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 21.9. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico portal **Portal Compras governamentais**, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço **Campus Ministro Petrônio Portela bairro: Ininga**, nos dias úteis, no horário das **08:30 às 11:30 horas das 14:30 às 17:30 horas**, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 21.10. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 21.10.1. ANEXO I - Termo de Referência
 - 21.10.2. ANEXO II – Ata de Registro de Preços
 - 21.10.3. ANEXO III Modelo Proposta de Preço

Teresina (PI) 13 de março de 2015

George Wellington Lopes da Silva



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO 06/2015

DO OBJETO

3.2. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a UFPI com aquisição de gêneros alimentícios (gêneros secos, materiais descartáveis e outros), para os restaurantes Universitários Senador Helvídio Nunes Barros, em Picos-Pi, e Campus Amilcar Ferreira Sobral, Floriano-Pi, mediante Sistema de Registro de Preços, em regime de empreitada por preço unitário conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo;

1.2 Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s)

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	QUANT. SOLIC.	UNID.	VALOR UNI-TÁRIO	VALOR TOTAL
CARNES - RU Picos						
1	1	Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	1000	Kg	29,52	29.520,00
2	1	Carne bovina - Lagarto resfriado	6000	Kg	24,64	147.840,00
3	1	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20gr.	3500	Kg	23,07	80.733,33
4	1	Carne bovina - Patinho, alcatra, chã de dentro ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE	13000	Kg	28,01	364.173,33
5	1	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	9000	Kg	23,82	214.380,00
6	1	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 50 a 70 gramas	3000	Kg	15,09	45.280,00



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

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)	6000	Kg	31,03	186.200,00
8	1	Lingüiça , tipo Calabresa defumada , ingredientes carne suína. Solicitamos amostra	4500	Kg	18,41	82.830,00
9	1	Bacon	900	Kg	23,07	20.760,00
10	1	Carne bovina dianteira, tipo Charque .	2500	Kg	39,93	99.816,67
11	1	Carne Porco in natura, Tipo PE , apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	2000	Kg	16,61	33.213,33
12	1	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA , apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).	2000	Kg	16,77	33.546,67
13	2	Carne bovina - ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA moída, temperada com temperos naturais e bacon, CONGELADA . Peso unitário médio: 25 a 30 g. - Solicitamos amostra	3000	Kg	20,63	61.900,00
14	2	Carne suína – pernil congelado – serrado em pedaços de 500 a 700g	4000	Kg	16,94	67.760,00
15	2	Carne suína – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g	5000	Kg	23,51	117.566,67
16	2	Carne suína – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g	5000	Kg	26,31	131.533,33
17	2	Fígado bovino congelado	5000	Kg	12,33	61.633,33
18	2	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g)	45000	Kg	9,60	432.000,00
19	2	Frango - Filé de Peito congelado	15000	Kg	13,60	204.000,00
20	2	Filezinho Camarão CONGELADO - (Tam MÉDIO)	300	Kg	36,12	10.836,00
21	2	Peixe Piratinga CONGELADO , em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	4000	Kg	26,42	105.680,00
22	2	Peixe tilápia CONGELADO , em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	3000	Kg	22,03	66.080,00



Fl. nº _____
 Proc. nº 23111.027558/14-94
 Rubrica _____

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

Página 21 de 55

23	2	Peixe pescada branca CONGELADO em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	2000	Kg	26,30	52.593,33
Gêneros alimentícios secos e enlatados - RU Picos						
24	3	Açúcar, tipo cristal, composição origem vegetal, sacarose de cana de açúcar	600	Kg	3,43	2.060,00
25	3	Amido, material milho, aplicação massas, embalagem de 01 kg.	600	Kg	7,36	4.416,00
26	3	Azeitona, tipo Preta, apresentação sem caroço, FATIADA, características adicionais sem tempero, embalagem de 02 kg drenado.	80	Emb. de (02 kg)	58,05	4.643,73
27	3	Azeitona, tipo Verde, apresentação sem caroço, FATIADA, características adicionais sem tempero, embalagem de 02 kg drenado.	300	Balde (02 kg)	54,35	16.306,00
28	3	Batata inglesa frita tipo palha – emb. 01 kg	700	Pct	17,69	12.385,33
29	3	Bebida alcoólica destilada, tipo Conhaque	30	Litro	18,79	563,60
30	3	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.	3000	Cx (200 g)	3,02	9.060,00
31	3	Ervilha em conserva, embalagem de 02 kg, peso drenado.	200	Pct de 2Kg	15,09	3.018,67
32	3	Farinha milho, apresentação Flocos Milho, tipo pré-cozida, prazo validade 6 meses, característ. Adicionais sem sal (embalagem de 500 gramas).	1000	Saco de 500g	2,39	2.393,33
33	3	Farinha Trigo, material trigo especial, apresentação pó, prazo validade 6, com fermento	300	Kg	5,39	1.616,00
34	3	Flocão de Arroz, embalagem de 500 gramas	300	Emb. de 500g	2,97	892,00
35	3	Fécula de mandioca	400	kg	11,00	4.400,00
36	3	Leite côco, tipo integral, ingredientes leite de côco/benzoato sódio / caboximetil celulose, e, prazo validade 1 ano, embalagem de 500ml.	500	Frasco c/ 500ml	9,27	4.633,33
37	3	Leite em pó, tipo integral, prazo validade 30 (aberto)/120 (fechado) dias, embalagem de 200 gramas).	3000	Emb. de 200g	5,71	17.120,00



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

38	3	Leite tipo uht integral, embalagem tetrapack de 1 L,	3000	litro	5,69	17.060,00
39	3	Maionese, tipo tradicional, quantidade calorificas 360/100 kcal/g, prazo validade 6 meses, aplicação uso culinário, embalagem de 1 Kg.	900	Kg	11,41	10.266,00
40	3	Milho em conserva, ingredientes grãos de milho verde cozido, prazo validade 02 anos, aplicação alimentação de pessoal, lata de 02 kg, peso drenado).	300	Lata c/ 02 kg	15,43	4.628,00
41	3	Molho alimentício, composição básica molho MOSTARDA / sal / açúcar e condimento, aspecto físico líquido.	300	Kg	16,77	5.032,00
42	3	Molho Inglês, composição básica vinagre, açúcar e sal, ingredientes complementares: molho de soja, condimentos, especiarias, corante.	500	Litro	8,17	4.083,33
43	3	Molho Shoyo, ingrediente sal refinado, feijão soja, milho, açúcar cristal, características adicionais conservador benzoato de sódio (Molho de Soja, emb. de 900 ml).	600	Frasco de 900ml	7,90	4.740,00
44	3	Óleo vegetal comestível, matéria-prima SOJA, aplicação frituras, quantidade calorificas 810/100 kcal/g, lata de 900 ml	7000	Lata (900 ml)	7,00	49.000,00
45	3	Peixe conserva, espécie SARDINHA, apresentação inteiro (lata 132/135 gramas).	2000	Lata de 132g	4,07	8.133,33
46	3	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.	2500	Kg	2,10	5.250,00
47	3	Vegetal em conserva, tipo Palmito, ingredientes adicionais água, sal, ácido cítrico, apresentação inteiro, aplicação culinária em geral – em cubos, embalagem de 02 kg drenado	50	Emb. de (02 kg)	93,28	4.664,00
48	3	Vinagre, matéria-prima vinho tinto, tipo acentuado, acidez 4,50 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, embalagem de 500ml.	1000	Frasco de 500ml	2,36	2.360,00
49	3	Vinho, cor tinto, classe mesa, teor açúcar seco.	80	Garrafa 900 ml	16,00	1.280,00
50	3	Condimento MISTO, apresentação industrial, matéria prima predominante CUMINHO E PIMENTA DO REINO aspecto físico pó, (pacote de 100 gramas).	2000	Pct (100 g)	4,11	8.213,33
51	3	Condimento, apresentação natural, matéria-prima Orégano, aspecto físico granulado, (pacote de 200 gramas).	100	Pacote de 200g	26,00	2.600,00
52	3	Condimento tio Folha de louro desidratada, (pacote de 100 gramas).	10	Pacote de 100g	21,33	213,33



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

53	3	Corante colorífico, (pacote de 100 gramas).	3000	Emb. de 100g	1,77	5.300,00
54	3	Extrato de Tomate, embalagem de 1.000 gramas.	2000	Emb. de 01kg	7,13	14.266,67
55	3	Extrato de Tomate , embalagem de 270 gramas.	100	Emb. de 270g	2,65	264,67
56	3	Molho alimentício, tipo CATCHUP, composição básica concentrada: tomate / sal / açúcar e condimento; aspecto físico: pastoso, frasco com 900 ml.	1000	Frasco de 900ml.	9,53	9.526,67
57	3	Molho pronto à base de tomate, com orégano, peneirado, tipo para pizza. Embalagem: caixa com 520gramas.	2000	Caixa c/m 520 gr	4,51	9.026,67
58	3	Chocolate em pó, sem açúcar	30	Caixa c/ 200 gr	8,33	250,00
59	4	Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. Obs. 1 - Solicitamos amostra	12000	Emb. de 5Kg	16,61	199.280,00
60	4	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tip classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra	12000	Kg	5,00	60.000,00
61	4	Feijão tipo 1 , tipo classe CARIOCA , prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	14000	Kg	4,07	56.933,33
62	4	Feijão tipo 1 , tipo grupo anão, tipo classe PRETO , prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	4000	Kg	8,00	32.000,00
63	4	Feijão , tipo 1, tipo classe Branco , prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	2000	Kg	5,17	10.333,33
64	4	Feijão tipo 1, Sempre verde, empacotado. Solicitamos amostra	2000	Kg	5,30	10.600,00
65	4	Macarrão, formato ESPAGUETE, com semolina embalagem de 500 gramas. Solicitamos amostra	3000	Pct de 500 g	4,30	12.900,00
66	4	Macarrão , formato PARAFUSO , com semolina, embalagem de 500 gramas. Solicitamos amostra	1000	Pct de 500 g	4,80	4.800,00
67	4	Macarrão , formato PENNE , com semolina, embalagem de 500 g. Solicitamos amostra	500	Pct de 500 g	6,53	3.266,67
68	4	Macarrão , formato PENNE TRICOLOR , com semolina, embalagem de 500 g. Solicitamos amostra	500	Pct de 500 g	11,00	5.500,00
69	4	Azeite Oliva, tipo virgem fino, acidez máxima 1, prazo validade 2 anos. Obs. 1 - Solicitamos amostra	3000	Lata (500ml)	13,40	40.200,00



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

70	4	BISCOITO Cream Cracker - pacote com 400g. Solicitamos amostra	500	Pct	5,40	2.700,00
71	4	CAFÉ em pó, embalado a vácuo – und com 250g. Solicitamos amostra	900	pct	5,37	4.830,00
72	4	CAFÉ solúvel instantâneo - embalagem de 50g. Solicitamos amostra	500	und	3,93	1.966,67
73	4	Doce de goiaba - tipo Mariola (embalagem individual e revestimento em polietileno – cap. 20gramas). Solicitamos amostra	30000	Und (20 g)	1,13	33.800,00
74	4	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	800	Emb. de 500g	5,29	4.234,67
75	4	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	2000	Pct c/ 500g	7,33	14.666,67
		FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - RU Picos				
76	5	Fruta in natura, tipo ABACAXI , espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g	3000	Kg	4,50	13.500,00
77	5	Fruta in natura, tipo ABACATE , espécie comum	30	KG	6,13	184,00
78	5	Fruta in natura, tipo BANANA , espécie Pacovan .	900	Cento	54,00	48.600,00
79	5	Fruta in natura, tipo LARANJA , espécie PERA - (peso mínimo = 200g)	1000	Cento	36,24	36.240,00
80	5	Fruta in natura, tipo LIMÃO , espécie verdadeiro.	30	Cento	44,93	1.347,80
81	5	Fruta in natura, tipo MAÇÃ , espécie nacional, aplicação alimentar.	1000	Kg	7,13	7.126,67
82	5	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum	400	kg	3,57	1.426,67
83	5	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY , aplicação alimentar.	2500	KG	3,57	8.916,67
84	5	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ , espécie azedo.	300	Kg	7,13	2.140,00



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

85	5	Fruta in natura, tipo MELANCIA , espécie rajada.	30000	Kg	2,68	80.400,00
86	5	Fruta in natura, tipo MELÃO , espécie comum. (peso mínimo= 1,5kg)	15000	Kg	3,73	56.000,00
87	5	Fruta in natura, tipo TANGERINA	500	KG	7,13	3.566,67
88	5	UVA PASSA , escura sem semente.	800	Kg	22,13	17.706,67
89	5	Ameixa seca	200	Kg	34,40	6.880,00
90	5	ABÓBORA peso mínimo 06 kg	2500	Kg	3,30	8.250,00
91	5	Legume in natura, tipo BATATA DOCE , espécie amarela / rosada. (peso mínimo unitário = 500g)	1500	Kg	4,10	6.150,00
92	5	MACAXEIRA	700	KG	4,93	3.453,33
93	5	Verdura in natura, tipo ALFACE , espécie AMERICANA	3000	Unidade	3,65	10.940,00
94	5	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MI-NEIRA .	3000	Unidade	2,65	7.940,00
95	5	ACELGA .	5000	Kg	4,10	20.500,00
96	5	Legume in natura, tipo PEPINO , espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg)	4000	Kg	2,85	11.400,00
97	5	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO , espécie comum, aplicação culinária em geral.	2000	Kg	5,00	10.000,00
98	5	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE , espécie comum, aplicação culinária em geral.	5000	Kg	4,53	22.666,67
99	5	ALHO tipo argentino	200	Kg	16,64	3.328,00
100	5	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g)	4000	Kg	4,27	17.066,67
101	5	CHEIRO VERDE (parelha grande).	2000	Par	3,33	6.666,67



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

102	5	Legume in natura, tipo PIMENTÃO , espécie verde. (peso mínimo= 80g)	2000	Kg	6,00	12.000,00
103	5	Legume in natura, tipo PIMENTA , espécie verde americana (pimenta de cheiro).	200	Cento	10,83	2.166,67
104	5	Verdura in natura, tipo SALSA , espécie comum.	1000	Molho	2,51	2.513,33
105	5	Legume in natura, tipo TOMATE , espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g)	7000	Kg	4,40	30.800,00
106	5	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa.(peso mínimo = 150g)	4000	Kg	3,93	15.733,33
107	5	Legume in natura, tipo BETERRABA , espécie comum (peso mínimo 250g).	1200	Kg	3,93	4.720,00
108	5	Legume in natura, tipo CENOURA , espécie comum.(peso mínimo = 120g)	7000	Kg	3,93	27.533,33
109	5	Verdura in natura, tipo COUVE-FLOR , espécie primeira qualidade.	300	Kg	8,33	2.500,00
110	5	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	3000	Kg	4,17	12.500,00
111	5	Legume in natura, tipo VAGEM , espécie manteiga.	400	Kg	7,40	2.960,00
112	5	Verdura in natura, tipo HORTELÃ , espécie comum.	200	MOLHO	2,51	502,67
113	5	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO , espécie comum.	200	MOLHO	2,51	502,67
OUTROS - RU Picos						
114	6	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml)	1000	Litro	5,00	5.000,00
115	6	Pão francês (massa fina) 50 gramas	2500	Kg	16,60	41.500,00
116	6	Pão de leite para patê 25 gramas	100	Kg	16,60	1.660,00
117	6	Pão francês (massa grossa) 50 gramas	1000	Kg	16,60	16.600,00



Fl. nº _____
 Proc. nº 23111.027558/14-94
 Rubrica _____

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

Página 27 de 55

118	6	Ovo, tamanho grande, origem galinha.	900	Cx. c/ 30 unid.	12,00	10.800,00
119	6	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne de Peru, baixo teor de gordura, aplicação alimentar humano.	500	Kg	20,18	10.090,00
120	6	Queijo tipo mussarela fatiado	400	Kg	23,65	9.461,33
121	6	Queijo, ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 (fechado).	600	Kg	24,64	14.784,00
122	6	Requeijão cremoso, emb. com 01 kg	20	Kg	11,00	220,00
123	6	Salsicha tipo hot dog, resfriada.	700	Kg	10,73	7.513,33
124	6	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor ABACAXI. Solicitamos amostra	500	Und c/ 05 litros	50,00	25.000,00
125	6	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo. Solicitamos amostra	500	Und c/ 05 litros	50,67	25.333,33
126	6	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajú. Solicitamos amostra	500	Und c/ 05 litros	41,44	20.720,00
127	6	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola. Solicitamos amostra	500	Und c/ 05 litros	41,44	20.720,00
128	6	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba. Solicitamos amostra	500	Und c/ 05 litros	41,44	20.720,00
129	6	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá. Solicitamos amostra	500	Und c/ 05 litros	50,53	25.266,67
Materiais Descartáveis - RU Picos						
130	7	Colher de sopa descartável, em poliestireno tipo fast food – Tamanho aproximado 180 mm. Embalagem com 100 und. Solicitamos amostra	20	Und	7,97	159,33
131	7	Faca de mesa descartável, em poliestireno tipo fast food - Tamanho aproximado 180 mm. Embalagem com 100 und. Solicitamos amostra	20	Und	7,33	146,67



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

132	7	Garfo de mesa descartável, em poliestireno tipo fast food - Tamanho aproximado 180 mm. Embalagem com 100 und. Solicitamos amostra	20	Und	7,33	146,67
133	7	Luva de látex natural, palma antiderrapante, forrada, pacote com 1 par – Tam. Médio. Solicitamos amostra	1000	Und	5,00	5.000,00
134	7	Luva de látex natural, palma antiderrapante, forrada, pacote com 1 par – Tam. Grande. Solicitamos amostra	800	Und	5,00	4.000,00
135	7	Luvas descartáveis, cano curto, em plástico transparente – 100% polietileno de alta resistência, . Tam. único (pct com 100 und). Solicitamos amostra	300	Und	5,33	1.600,00
136	7	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	800	Und	21,23	16.986,67
137	7	Luva descartável, tipo cirúrgica, pacote com 1 par – Tam. Médio Solicitamos amostra	2000	Und	4,37	8.733,33
138	7	Luva descartável, tipo cirúrgica, pacote com 1 par – Tam. Grande Solicitamos amostra	1000	Und	4,37	4.366,67
139	7	Luva de vinil descartável, transparente, com amido, cx c/ 100 – tam . P Solicitamos amostra	200	Cx c/ 100und	36,00	7.200,00
140	7	Luva de vinil descartável, transparente, com amido, cx c/ 100 – tam . M Solicitamos amostra	300	Cx c/ 100und	36,00	10.800,00
141	7	Luva de vinil descartável, transparente, com amido, cx c/ 100 – tam . G Solicitamos amostra	300	Cx c/ 100und	36,00	10.800,00
142	7	Máscara descartável confeccionada em TNT (100 polipropileno atóxico) Solicitamos amostra cor branca - Tam. único (pct com 100 und).	500	Und	11,43	5.716,67
143	7	Touca descartável sanfonada confeccionada em TNT (100 polipropileno atóxico) cor branca - Tam. único (pct com 100 und). Solicitamos amostra	500	Und	18,07	9.033,33
144	7	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	1200	Pct (05 unid.)	5,33	6.400,00


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

145	7	Copo , material plástico, aplicação comercial, tipo uso líquidos, capacidade 200, utilização descartável, embalagem com 100 unidades.	500	cento	3,33	1.666,67
146	7	Embalagem descartável de alumínio (tipo quentinha-prato), fechamento máquina, capacidade 850 ml. Caixa com 100 unidades	30	Caixa	22,40	672,00
147	7	Embalagem descartável de alumínio com 3 divisórias (tipo quentinha-bandeja), fechamento manual, capacidade 900 ml. Caixa com 100 unidades	20	Caixa	76,00	1.520,00
148	7	Lenço de papel 22x23 cm, pacote de 50 unidades.	5000	Pct c/ 50 unid	1,83	9.166,67
149	7	Palito, material madeira, formato roliço, comprimento 6 cm, aplicação higiene dental, características adicionais embalagem de papel individual. caixa com 1000 palitos.(embalados individualmente)	500	Unidade	10,00	5.000,00
150	7	Saco descartável em plástico transparente – 100% polietileno Tam. 12 X 25 cm; Pacotes c/ 1000 und	30	Pacotes c/ 1000 und	21,97	659,00
151	7	Saco transparente, em rolo picotado. Cap. 05 kg, Tam aprox. 28 X 40 cm. Bobina com 500 unidades	5	Bobina c/ 500 und	29,13	145,67
152	7	Papel toalha, tipo liso apresentação com 2 dobras, cor branca, medindo 23x21cm, superresistente.	2000	Pct c/ 1000	13,97	27.933,33
Materiais de Limpeza - RU Picos						
153	8	Álcool etílico a 70% - líquido	1000	Litro	9,00	9.000,00
154	8	Detergente , componente ativo detergente líquido, cloro ativo, sequestrante e a I, aplicação máquina lavar louça. Solicitamos amostra	8000	Frasco (500 ml.)	2,57	20.533,33
155	8	Gel Antisséptico com álcool etílico a 70 %, de grau alimentício, para higiene de mãos - Solicitamos amostra	400	L	16,00	6.400,00
156	8	Sabonete em pedra com ação bactericida, 90gr Solicitamos amostra	1200	Und	3,13	3.760,00
157	8	Sabonete líquido antisséptico com triclosan a 0,5% - embalagem litro	300	L	27,33	8.200,00



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

158	8	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).	2000	Litro	2,40	4.800,00
159	8	Desinfetante, aspecto físico líquido, aplicação fungicida e bactericida, cor violeta, características adicionais biodegradável.	2000	Litro	3,27	6.533,33
160	8	Espanja limpeza, material lã aço, formato anatômico, abrasividade média, aplicação utensílios domésticos, pacote com 8 unidades.	800	Pct (8 unid.)	3,33	2.666,67
161	8	Fósforo de uso domestico (maço com 10 unidades).	50	Maço c/ 10 unid	3,27	163,33
162	8	Palha de aço pacote com 01 unidade Nº 0.	1200	Pct c/ 01 unid	3,13	3.760,00
163	8	Sabão em Pó , aspecto físico pó, composição carbonatos, silicatos, fosfatos, tensoativos não ionicos, características adicionais biodegradável. Caixa de 500 gramas.	1200	Caixa (500 g)	3,23	3.880,00
164	9	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	40	L	26,00	1.040,00
165	9	Líquido Alcalino Corado 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.	400	L	29,00	11.600,00



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

166	9	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.	400	L	41,00	16.400,00
167	9	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.	80	Kg	13,33	1.066,67
MATERIAIS DIVERSOS - RU Picos						
168	10	Avental na cor branca, em napa resistente Dim: altura - 1,20m; largura - 85cm. Solicitamos amostra.	100	Und	19,40	1.940,00
169	10	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.	120	Und	7,43	892,00
170	10	Espunja 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. Solicitamos amostra.	500	Und	7,83	3.916,67
171	10	ESPONJA DE FRIBRA (ESPONJAÇO/FIBRAÇO) para limpeza pesada de equipamentos e utensílios de cozinha industrial. Tam aprox. 102mm X 260mm Solicitamos amostra.	200	Und	11,10	2.220,00
172	10	FILME PVC ESTICÁVEL TRANSPARENTE, ATÓXICO, INODORO, RESISTENTE A BAIXA TEMPERATURA (até - 35°C) – Tam aprox. 40 cm X 1.000 m.	10	Rolo	68,10	681,00
173	10	Pano de chão tipo saco, em puro algodão alvejado – Tam. Aproximado : 45 X 75 cm. - Solicitamos amostra.	500	Und	4,27	2.133,33
174	10	Pano de limpeza - BRANCO / multi-uso, picotado. Tam. 33cmX50cm. Rolo de 150 metros . - Solicitamos amostra	30	Rolo c/ 150m	111,00	3.330,00



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

CARNES -RU FLORIANO						
175	11	Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	1000	Kg	29,52	29.520,00
176	11	Carne bovina - Lagarto resfriado	5500	Kg	24,64	135.520,00
177	11	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20gr.	3000	Kg	23,07	69.200,00
178	11	Carne bovina - Patinho , alcatra, chã de dentro ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifés de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE	10000	Kg	28,01	280.133,33
179	11	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	5000	Kg	23,82	119.100,00
180	11	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 50 a 70 gramas	2000	Kg	15,09	30.186,67
181	11	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)	1200	Kg	31,03	37.240,00
182	11	Lingüiça , tipo Calabresa defumada , ingredientes carne suína. Solicitamos amostra	1000	Kg	18,41	18.413,33
183	11	Bacon	600	Kg	23,07	13.840,00
184	11	Carne bovina dianteira, tipo Charque .	600	Kg	39,93	23.956,00
185	11	Carne Porco in natura, Tipo PÉ , apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	600	Kg	16,61	9.964,00
186	11	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA , apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).	600	Kg	16,77	10.064,00
187	12	Carne bovina - ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA moída, temperada com temperos naturais e bacon, CONGELADA . Peso unitário médio: 25 a 30 g. - Solicitamos amostra	800	Kg	20,63	16.506,67



Fl. nº _____
 Proc. nº 23111.027558/14-94
 Rubrica _____

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

Página 33 de 55

188	12	Carne suína – pernil congelado – serrado em pedaços de 500 a 700g	700	Kg	16,94	11.858,00
189	12	Carne suína – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g	700	Kg	23,51	16.459,33
190	12	Carne suína – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g	500	Kg	26,31	13.153,33
191	12	Fígado bovino congelado	1200	Kg	12,33	14.792,00
192	12	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g)	25000	Kg	9,60	240.000,00
193	12	Frango - Filé de Peito congelado	5000	Kg	13,60	68.000,00
194	12	Filezinho Camarão CONGELADO - (Tam MÉDIO)	300	Kg	36,12	10.836,00
195	12	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	1200	Kg	26,42	31.704,00
196	12	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	300	Kg	22,03	6.608,00
197	12	Peixe pescada branca CONGELADO em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	1200	Kg	26,30	31.556,00
		Gêneros alimentícios secos e enlatados - RU FLORIANO				
198	13	Açúcar, tipo cristal, composição origem vegetal, sacarose de cana de açúcar	600	Kg	3,43	2.060,00
199	13	Amido, material milho, aplicação massas, embalagem de 01 kg.	300	Kg	7,36	2.208,00
200	13	*Azeitona, tipo Preta, apresentação sem caroço, FATIADA, características adicionais sem tempero, embalagem de 02 kg drenado.	80	Emb. de (02 kg)	58,05	4.643,73
201	13	Azeitona, tipo Verde, apresentação sem caroço, FATIADA, características adicionais sem tempero, embalagem de 02 kg drenado.	200	Balde (02 kg)	54,35	10.870,67
202	13	Batata inglesa frita tipo palha – emb. 01 kg	200	Pct	17,69	3.538,67
203	13	Bebida alcoólica destilada, tipo Conhaque	30	Litro	18,79	563,60



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

204	13	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.	2000	Cx (200 g)	3,02	6.040,00
205	13	Ervilha em conserva, embalagem de 02 kg, peso drenado.	150	Pct de 2Kg	15,09	2.264,00
206	13	Farinha milho , apresentação Flocos Milho , tipo pré-cozida, prazo validade 6 meses, característ. Adicionais sem sal (embalagem de 500 gramas).	2000	Saco de 500g	2,39	4.786,67
207	13	Farinha Trigo , material trigo especial, apresentação pó, prazo validade 6, com fermento	100	Kg	5,39	538,67
208	13	Flocão de Arroz , embalagem de 500 gramas	500	Emb. de 500g	2,97	1.486,67
209	13	Fécula de mandioca	400	kg	11,00	4.400,00
210	13	Leite côco , tipo integral, ingredientes leite de côco/benzoato sódio / caboximetil celulose, e, prazo validade 1 ano, embalagem de 500ml.	500	Frasco c/ 500ml	9,27	4.633,33
211	13	Leite em pó , tipo integral, prazo validade 30 (aberto)/120 (fechado) dias, embalagem de 200 gramas).	3000	Emb. de 200g	5,71	17.120,00
212	13	Leite tipo uht integral , embalagem tetrapack de 1 L,	3000	litro	5,69	17.060,00
213	13	Maionese , tipo tradicional, quantidade calorícas 360/100 kcal/g, prazo validade 6 meses, aplicação uso culinário, embalagem de 1 Kg.	900	Kg	11,41	10.266,00
214	13	Milho em conserva , ingredientes grãos de milho verde cozido, prazo validade 02 anos, aplicação alimentação de pessoal, lata de 02 kg , peso drenado).	200	Lata c/ 02 kg	15,43	3.085,33
215	13	Molho alimentício, composição básica molho MOSTARDA / sal / açúcar e condimento, aspecto físico líquido.	200	Kg	16,77	3.354,67
216	13	Molho Inglês , composição básica vinagre, açúcar e sal, ingredientes complementares: molho de soja, condimentos, especiarias, corante.	200	Litro	8,17	1.633,33
217	13	Molho Shoyo , ingrediente sal refinado, feijão soja, milho, açúcar cristal, características adicionais conservador benzoato de sódio (Molho de Soja, emb. de 900 ml).	200	Frasco de 900ml	7,90	1.580,00



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

218	13	Óleo vegetal comestível, matéria-prima SOJA , aplicação frituras, quantidade calorias 810/100 kcal/g, lata de 900 ml	3500	Lata (900 ml)	7,00	24.500,00
219	13	Peixe conserva, espécie SARDINHA , apresentação inteiro (lata 132/135 gramas).	300	Lata de 132g	4,07	1.220,00
220	13	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.	1500	Kg	2,10	3.150,00
221	13	Vegetal em conserva, tipo Palmito, ingredientes adicionais água, sal, ácido cítrico, apresentação inteiro, aplicação culinária em geral – em cubos, embalagem de 02 kg drenado	50	Emb. de (02 kg)	93,28	4.664,00
222	13	Vinagre , matéria-prima vinho tinto, tipo acen-tuado, acidez 4,50 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, embalagem de 500ml.	1000	Frasco de 500ml	2,36	2.360,00
223	13	Vinho , cor tinto, classe mesa, teor açúcar seco.	80	Garrafa 900 ml	16,00	1.280,00
224	13	Condimento MISTO , apresentação industrial, matéria prima predominante CUMINHO E PIMENTA DO REINO aspecto físico pó, (pacote de 100 gramas).	2000	Pct (100 g)	4,11	8.213,33
225	13	Condimento, apresentação natural, matéria-prima Orégano , aspecto físico granulado, (pacote de 200 gramas).	100	Pacote de 200g	26,00	2.600,00
226	13	Condimento tio Folha de louro desidratada, (pacote de 100 gramas).	10	Pacote de 100g	21,33	213,33
227	13	Corante colorífico, (pacote de 100 gramas).	3000	Emb. de 100g	1,77	5.300,00
228	13	Extrato de Tomate , embalagem de 1.000 gramas.	500	Emb. de 01kg	7,13	3.566,67
229	13	Extrato de Tomate , embalagem de 270 gramas.	100	Emb. de 270g	2,65	264,67
230	13	Molho alimentício, tipo CATCHUP , composição básica concentrada: tomate / sal / açúcar e condimento; aspecto físico: pastoso, frasco com 900 ml.	200	Frasco de 900ml.	9,53	1.905,33
231	13	Molho pronto à base de tomate, com orégano, peneirado, tipo para pizza. Embalagem: caixa com 520gramas.	500	Caixa c/m 520 gr	4,51	2.256,67
232	13	Chocolate em pó , sem açúcar	200	Caixa c/ 200 gr	8,33	1.666,67



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

233	14	Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. Obs. 1 - Solicitamos amostra	5000	Emb. de 5Kg	16,61	83.033,33
234	14	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tip classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra	7000	Kg	5,00	35.000,00
235	14	Feijão tipo 1, tipo classe CARIOCA , prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	8000	Kg	4,07	32.533,33
236	14	Feijão tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO , prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	1000	Kg	8,00	8.000,00
237	14	Feijão, tipo 1, tipo classe Branco , prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	500	Kg	5,17	2.583,33
238	14	Feijão tipo 1, Sempre verde, empacotado. Solicitamos amostra	500	Kg	5,30	2.650,00
239	14	Macarrão, formato ESPAGUETE , com semolina embalagem de 500 gramas. Solicitamos amostra	1500	Pct de 500 g	4,30	6.450,00
240	14	Macarrão, formato PARAFUSO , com semolina, embalagem de 500 gramas. Solicitamos amostra	1000	Pct de 500 g	4,80	4.800,00
241	14	Macarrão, formato PENNE , com semolina, embalagem de 500 g. Solicitamos amostra	150	Pct de 500 g	6,53	980,00
242	14	Macarrão, formato PENNE TRICOLOR , com semolina, embalagem de 500 g. Solicitamos amostra	100	Pct de 500 g	11,00	1.100,00
243	14	Azeite Oliva, tipo virgem fino, acidez máxima 1, prazo validade 2 anos. Obs. 1 - Solicitamos amostra	600	Lata (500ml)	13,40	8.040,00
244	14	BISCOITO Cream Cracker - pacote com 400g. Solicitamos amostra	100	Pct	5,40	540,00
245	14	CAFÉ em pó, embalado a vácuo – und com 250g. Solicitamos amostra	600	pct	5,37	3.220,00
246	14	CAFÉ solúvel instantâneo - embalagem de 50g. Solicitamos amostra	200	und	3,93	786,67
247	14	Doce de goiaba - tipo Mariola (embalagem individual e revestimento em polietileno –cap. 20gramas). Solicitamos amostra	15000	Und (20 g)	1,13	16.900,00



Fl. nº _____
 Proc. nº 23111.027558/14-94
 Rubrica _____

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

Página 37 de 55

248	14	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	600	Emb. de 500g	5,29	3.176,00
249	14	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	600	Pct c/ 500g	7,33	4.400,00
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS - RU FLORIANO						
250	15	Fruta in natura, tipo ABACAXI , espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g	1800	Kg	4,50	8.100,00
251	15	Fruta in natura, tipo ABACATE , espécie comum	30	KG	6,13	184,00
252	15	Fruta in natura, tipo BANANA , espécie Pacovan .	600	Cento	54,00	32.400,00
253	15	Fruta in natura, tipo LARANJA , espécie PERA - (peso mínimo = 200g)	1600	Cento	36,24	57.984,00
254	15	Fruta in natura, tipo LIMÃO , espécie verdadeiro.	30	Cento	44,93	1.347,80
255	15	Fruta in natura, tipo MAÇÃ , espécie nacional, aplicação alimentar.	600	Kg	7,13	4.276,00
256	15	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum	400	Kg	3,57	1.426,67
257	15	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY , aplicação alimentar.	600	KG	3,57	2.140,00
258	15	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ , espécie azedo.	50	Kg	7,13	356,67
259	15	Fruta in natura, tipo MELANCIA , espécie rajada.	20000	Kg	2,68	53.600,00
260	15	Fruta in natura, tipo MELÃO , espécie comum. (peso mínimo= 1,5kg)	6000	Kg	3,73	22.400,00
261	15	Fruta in natura, tipo TANGERINA	500	KG	7,13	3.566,67



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

262	15	UVA PASSA, escura sem semente.	200	Kg	22,13	4.426,67
263	15	Ameixa seca	30	Kg	34,40	1.032,00
264	15	ABÓBORA peso mínimo 06 kg	800	Kg	3,30	2.640,00
265	15	Legume in natura, tipo BATATA DOCE , espécie amarela / rosada.(peso mínimo unitário = 500g)	800	Kg	4,10	3.280,00
266	15	MACAXEIRA	500	KG	4,93	2.466,67
267	15	Verdura in natura, tipo ALFACE , espécie AMERICANA	2000	Unidade	3,65	7.293,33
268	15	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MI-NEIRA .	2000	Unidade	2,65	5.293,33
269	15	ACELGA .	2000	Kg	4,10	8.200,00
270	15	Legume in natura, tipo PEPINO , espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg)	2000	Kg	2,85	5.700,00
271	15	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO , espécie comum, aplicação culinária em geral.	1000	Kg	5,00	5.000,00
272	15	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE , espécie comum, aplicação culinária em geral.	2000	Kg	4,53	9.066,67
273	15	ALHO tipo argentino	200	Kg	16,64	3.328,00
274	15	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g)	2000	Kg	4,27	8.533,33
275	15	CHEIRO VERDE (parelha grande).	1500	Par	3,33	5.000,00
276	15	Legume in natura, tipo PIMENTÃO , espécie verde. (peso mínimo= 80g)	1200	Kg	6,00	7.200,00
277	15	Legume in natura, tipo PIMENTA , espécie verde americana (pimenta de cheiro).	150	Cento	10,83	1.625,00
278	15	Verdura in natura, tipo SALSA , espécie comum.	500	Molho	2,51	1.256,67



Fl. nº _____
 Proc. nº 23111.027558/14-94
 Rubrica _____

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

Página 39 de 55

279	15	Legume in natura, tipo TOMATE , espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g)	4000	Kg	4,40	17.600,00
280	15	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa.(peso mínimo = 150g)	4000	Kg	3,93	15.733,33
281	15	Legume in natura, tipo BETERRABA , espécie comum (peso mínimo 250g).	1200	Kg	3,93	4.720,00
282	15	Legume in natura, tipo CENOURA , espécie comum.(peso mínimo = 120g)	3000	Kg	3,93	11.800,00
283	15	Verdura in natura, tipo COUVE-FLOR , espécie primeira qualidade.	200	Kg	8,33	1.666,67
284	15	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	1000	Kg	4,17	4.166,67
285	15	Legume in natura, tipo VAGEM , espécie manteiga.	400	Kg	7,40	2.960,00
286	15	Verdura in natura, tipo HORTELÃ , espécie comum.	200	MOLHO	2,51	502,67
287	15	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO , espécie comum.	200	MOLHO	2,51	502,67
OUTROS - RU FLORIANO						
288	16	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml)	500	litro	5,00	2.500,00
289	16	Pão francês (massa fina) 50 gramas	3000	Kg	16,60	49.800,00
290	16	Pão de leite para patê 25 gramas	100	Kg	16,60	1.660,00
291	16	Pão francês (massa grossa) 50 gramas	3000	Kg	16,60	49.800,00
292	16	Ovo , tamanho grande, origem galinha.	200	Cx. c/ 30 unid.	12,00	2.400,00
293	16	Presunto , tipo cozido, ingredientes carne de Peru , baixo teor de gordura, aplicação alimento humano.	300	Kg	20,18	6.054,00
294	16	Queijo tipo mussarela fatiado	400	Kg	23,65	9.461,33



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

295	16	Queijo, ingredientes coalho , conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 (fechado).	200	Kg	24,64	4.928,00
296	16	Requeijão cremoso, emb. com 01 kg	200	Kg	11,00	2.200,00
297	16	Salsicha tipo hot dog, resfriada.	1000	Kg	10,73	10.733,33
298	16	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor ABACAXI. Solicitamos amostra	350	Und c/ 05 litros	50,00	17.500,00
299	16	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo. Solicitamos amostra	350	Und c/ 05 litros	50,67	17.733,33
300	16	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju. Solicitamos amostra	350	Und c/ 05 litros	41,44	14.504,00
301	16	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola. Solicitamos amostra	350	Und c/ 05 litros	41,44	14.504,00
302	16	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba. Solicitamos amostra	350	Und c/ 05 litros	41,44	14.504,00
303	16	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá. Solicitamos amostra	350	Und c/ 05 litros	50,53	17.686,67
Materiais Descartáveis -RU FLORIANO						
304	17	Colher de sopa descartável, em poliestireno tipo fast food – Tamanho aproximado 180 mm. Embalagem com 100 und. Solicitamos amostra	20	Und	7,97	159,33
305	17	Faca de mesa descartável, em poliestireno tipo fast food - Tamanho aproximado 180 mm. Embalagem com 100 und. Solicitamos amostra	20	Und	7,33	146,67
306	17	Garfo de mesa descartável, em poliestireno tipo fast food - Tamanho aproximado 180 mm. Embalagem com 100 und. Solicitamos amostra	20	Und	7,33	146,67
307	17	Luva de látex natural, palma antederrapante, forrada, pacote com 1 par – Tam. Médio. Solicitamos amostra	300	Und	5,00	1.500,00



Fl. nº _____
 Proc. nº 23111.027558/14-94
 Rubrica _____

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

Página 41 de 55

308	17	Luva de látex natural, palma antederrapante, forrada, pacote com 1 par – Tam. Grande. Solicitamos amostra	300	Und	5,00	1.500,00
309	17	Luvas descartáveis, cano curto, em plástico transparente – 100% polietileno de alta resistência, . Tam. único (pct com 100 und). Solicitamos amostra	100	Und	5,33	533,33
310	17	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	50	Und	21,23	1.061,67
311	17	Luva descartável, tipo cirúrgica, pacote com 1 par – Tam. Médio Solicitamos amostra	300	Und	4,37	1.310,00
312	17	Luva descartável, tipo cirúrgica, pacote com 1 par – Tam. Grande Solicitamos amostra	300	Und	4,37	1.310,00
313	17	Luva de vinil descartável, transparente, com amido, cx c/ 100 – tam . P Solicitamos amostra	100	Cx c/ 100und	36,00	3.600,00
314	17	Luva de vinil descartável, transparente, com amido, cx c/ 100 – tam . M Solicitamos amostra	200	Cx c/ 100und	36,00	7.200,00
315	17	Luva de vinil descartável, transparente, com amido, cx c/ 100 – tam . G Solicitamos amostra	200	Cx c/ 100und	36,00	7.200,00
316	17	Máscara descartável confeccionada em TNT (100 polipropileno atóxico) Solicitamos amostra cor branca - Tam. único (pct com 100 und).	200	Und	11,43	2.286,67
317	17	Touca descartável sanfonada confeccionada em TNT (100 polipropileno atóxico) cor branca - Tam. único (pct com 100 und). Solicitamos amostra	350	Und	18,07	6.323,33
318	17	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	3000	Pct (05 unid.)	5,33	16.000,00
319	17	Copo , material plástico, aplicação comercial, tipo uso líquidos, capacidade 200, utilização descartável, embalagem com 100 unidades.	800	cento	3,33	2.666,67
320	17	Embalagem descartável de alumínio (tipoquentinha-prato), fechamento máquina, capacidade 850 ml. Caixa com 100 unidades	30	Caixa	22,40	672,00



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

321	17	Embalagem descartável de alumínio com 3 divisórias (tipo quentinha-bandeja), fechamento manual, capacidade 900 ml. Caixa com 100 unidades	20	Caixa	76,00	1.520,00
322	17	Lenço de papel 22x23 cm, pacote de 50 unidades.	5000	Pct c/ 50 und	1,83	9.166,67
323	17	Palito , material madeira, formato roliço, comprimento 6 cm, aplicação higiene dental, características adicionais embalagem de papel individual. caixa com 1000 palitos .(embalados individualmente)	500	Unidade	10,00	5.000,00
324	17	Saco descartável em plástico transparente – 100% polietileno Tam. 12 X 25 cm; Pacotes c/ 1000 und	30	Pacotes c/ 1000 und	21,97	659,00
325	17	Saco transparente, em rolo picotado. Cap. 05 kg, Tam aprox. 28 X 40 cm. Bobina com 500 unidades	5	Bobina c/ 500 und	29,13	145,67
326	17	Papel toalha, tipo liso apresentação com 2 dobras, cor branca, medindo 23x21cm, superresistente.	2000	Pct c/ 1000	13,97	27.933,33
		Materiais de Limpeza - RU FLORIANO				
327	18	Álcool etílico a 70% - líquido	700	Litro	9,00	6.300,00
328	18	Detergente, componente ativo detergente líquido, cloro ativo, sequestrante e a l, aplicação máquina lavar louça. Solicitamos amostra	8.000,00	Frasco (500 ml.)	2,57	20.533,33
329	18	Gel Antisséptico com álcool etílico a 70 %, de grau alimentício, para higiene de mãos - Solicitamos amostra	300	L	16,00	4.800,00
330	18	Sabonete em pedra com ação bactericida, 90gr Solicitamos amostra	1200	und	3,13	3.760,00
331	18	Sabonete líquido antisséptico com triclosan a 0,5% - embalagem litro	300	L	27,33	8.200,00
332	18	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).	2000	Litro	2,40	4.800,00



Fl. nº _____
 Proc. nº 23111.027558/14-94
 Rubrica _____

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

Página 43 de 55

333	18	Desinfetante , aspecto físico líquido, aplicação fungicida e bactericida, cor violeta, características adicionais biodegradável.	2000	Litro	3,27	6.533,33
334	18	Espanja limpeza, material lã aço, formato anatômico, abrasividade média, aplicação utensílios domésticos, pacote com 8 unidades.	800	Pct (8 unid.)	3,33	2.666,67
335	18	Fósforo de uso domestico (maço com 10 unidades).	50	Maço c/ 10 unid	3,27	163,33
336	18	Palha de aço pacote com 01 unidade Nº 0.	1200	Pct c/ 01 unid	3,13	3.760,00
337	18	Sabão em Pó , aspecto físico pó, composição carbonatos, silicatos, fosfatos, tensoativos não ionicos, características adicionais biodegradável. Caixa de 500 gramas.	1200	Caixa (500 g)	3,23	3.880,00
338	19	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	40	L	26,00	1.040,00
339	19	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.	400	L	29,00	11.600,00
340	19	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.	400	L	41,00	16.400,00
341	19	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.	80	Kg	13,33	1.066,67



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

MATERIAIS DIVERSOS - RU FLORIANO						
342	20	Avental na cor branca, em napa resistente Dim: altura - 1,20m; largura – 85cm. Solicitamos amostra.	100	Und	19,40	1.940,00
343	20	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.	120	Und	7,43	892,00
344	20	Espunja 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. Solicitamos amostra.	500	Und	7,83	3.916,67
345	20	ESPONJA DE FRIBRA (ESPONJAÇO/FIBRAÇO) para limpeza pesada de equipamentos e utensílios de cozinha industrial. Tam aprox. 102mm X 260mm. Solicitamos amostra.	200	Und	11,10	2.220,00
346	20	FILME PVC ESTICÁVEL TRANSPARENTE, ATÓXICO, INODORO, RESISTENTE A BAIXA TEMPERATURA (até - 35°C) – Tam aprox. 40 cm X 1.000 m.	10	rolo	68,10	681,00
347	20	Pano de chão tipo saco, em puro algodão alvejado – Tam. Aproximado : 45 X 75 cm. - Solicitamos amostra.	500	Und	19,43	9.716,67
348	20	Pano de limpeza - BRANCO / multi-uso, picotado. Tam. 33cmX50cm. Rolo de 150 metros . - Solicitamos amostra	30	Rolo c/ 150m	111,00	3.330,00
VALOR GERAL						6.831.621,60

4. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

4.1. O presente material compreende o planejamento das necessidades dos materiais de consumo discriminados abaixo, para o abastecimento do Restaurante Universitário do campus Senador Helvídio Nunes de Barros, **Picos Pi, (itens 01 a 174)** considerando uma média 1800 ref/dia e do campus Amílcar Ferreira Sobral, **Floriano – Piauí (itens 175 a 348)**, considerando uma média 1.200 ref/dia, durante o período entre MARÇO a SETEMBRO / 2015.

5. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

5.1. Os gêneros ora licitados tem como objetivo o fornecimento por diversas empresa de mercado, podendo ser especificados, tendo as suas características de desempenho estabelecidas de forma objetiva correspondendo a exigência expressa na legislação vigente, dessa forma, enquadra-se na classificação de bens comuns nos termo de Lei nº 10.520 de 2002, Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto 5.540, 2005.



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.027558/14-94
Rubrica _____

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

6.1. Os gêneros serão entregues nos Restaurantes do Campus Universitário Helvídio Nunes Barros, em Picos-PI e no Campus Universitário Amilcar Ferreira Sobral, Floriano -PI, de forma parcelada, de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite, obedecendo o Cronograma, abaixo:

4.1.2 - Os itens devem ser adquiridos agrupados conforme referência acima.

4.1.3 - Todos os gêneros dos itens 01 a 174, serão entregues no Restaurante Universitário do campus Senador Helvídio Nunes de Barros, Picos- Piauí, durante o período de validade do pregão;

4.1.4 - Solicitamos a Vossa Senhoria que seja divulgado junto aos participantes da concorrência pertinente a esta planilha, as seguintes observações:

4.1.5 - Serão Recebidos apenas os alimentos com validade mínima de 90 dias.

4.1.6 O prazo para entrega dos gêneros secos, enlatados, descartáveis e materiais de limpeza será de 72 horas após a solicitação;

4.1.7 Os vegetais (verduras, legumes, frutas), os ovos e queijo, serão entregues diariamente, até as 09 horas, conforme solicitação prévia;

4.1.8 As carnes serão entregues diariamente até as 09 horas, conforme solicitação prévia;

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

4.1.10 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.

4.1.11 Todas as entregas devem ser efetuadas nos seguintes: manhã – 07 às 10 horas; tarde – 14 às 16 horas.

4.2 - 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.

4.3 - Solicitamos ainda a divulgação de será exigido que os meios de transportes dos gêneros para o RU, tenham as seguintes características mínimas:

4.3.1 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;

4.3.2 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



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

fechado, acondicionado em caixas térmicas, devidamente higienizadas, abastecidas com gelo.

4.3.3 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.

4.3.4 Os meios de transportes (automóveis, caixas plásticas, caixas térmicas) deverão apresentar-se em bom estado de conservação e em condições higiênicas satisfatórias.

4.5 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo a ser determinado pela Coordenação de Nutrição e Dietética, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

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

5 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.5 São obrigações da Contratante:

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

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

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

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

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

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

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

6 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.5A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:



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

6.5.1 efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: descrição do material, marca, fabricante/distribuidor.

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

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

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

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

7 DA SUBCONTRATAÇÃO

=

7.5 A subcontratação parcial somente será permitida mediante a previa autorização, por escrito da Administração UFPI/Restaurante Universitário não eximindo de total responsabilidade sobre objeto subcontratado, além da regularidade fiscal e trabalhista, necessário a execução do objeto.

7.6 Não será admitido consórcio, associação, cessão ou transferência, fusão, cisão ou incorporação para execução dos serviços relativos ao presente Edital.

7.7 É expressamente proibida à contratação de servidor pertencente ao Quadro de Pessoal da UFPI durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

7.8 É expressamente proibida à veiculação de publicidade acerca da Ata de Registro de Preços, salvo se houver prévia autorização da Administração da UFPI.

7.9 Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

8 ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

9 CONTROLE DA EXECUÇÃO

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

9.1.1 Entrega parcelada



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

- 9.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 9.3 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 10.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
- 10.1.1 inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
 - 10.1.2 ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 10.1.3 fraudar na execução do contrato;
 - 10.1.4 comportar-se de modo inidôneo;
 - 10.1.5 cometer fraude fiscal;
 - 10.1.6 não mantiver a proposta.
- 10.2 A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 10.2.1 advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
 - 10.2.2 multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (dias) dias;
 - 10.2.3 multa compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
 - 10.2.4 em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
 - 10.2.5 suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
 - 10.2.6 impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
 - 10.2.7 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 10.3 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.027558/14-94
Rubrica _____

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

Página 49 de 55

- 10.3.1 tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 10.3.2 tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 10.3.3 demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 10.4 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 10.5 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 10.6 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 10.7 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.

Teresina XXXXXX de 2015.

Assinatura da autoridade competente

ANEXO II

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO Nº 06/2015**

O(A) Universidade Federal do Piauí, com sede no(a) Campus Petrônio Portela, na cidade de Teresina/PI, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 06.517.387/0001-34, neste ato representado(a) pelo(a) Pró-Reitora de Administração, **JOVITA MARIA TERTO MADEIRA NUNES**, nomeado(a) pela Portaria nº 189 de 01 de 02 de 2013, publicada no de de de, inscrito(a) no CPF sob o nº 150.303.933-15 portador(a) da Carteira de Identidade nº 154.731 - SSP/PI, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 06/2015, publicada no de ..xx../xx / 2015, processo administrativo n.º 23111.027558/14-94, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a UFPI com aquisição de gêneros alimentícios (gêneros secos, materiais descartáveis e outros), para os Restaurantes Universitários Senador Helvídio Nunes Barros, em Picos-Pi, e Campus Amílcar Ferreira Sobral, Floriano-Pi.,



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

mediante Sistema de Registro de Preços, em regime de empreitada por preço unitário conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS.

O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem no Resultado do Fornecedor, abaixo:

2.1. Resultado do Fornecedor:

3. ÓRGÃO(S) PARTICIPANTE(S)

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

Item nº	Órgãos Participantes	Unidade	Quantidade

4. VALIDADE DA ATA

4.1. A vigência da Ata de Registro de Preços será de 06 (seis) meses.

5. REVISÃO E CANCELAMENTO

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

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

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

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

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

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

5.5.1. 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



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.027558/14-94
Rubrica _____

- 5.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
- 5.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.
- 5.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:
- 5.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;
 - 5.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
 - 5.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
 - 5.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).
- 5.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.6.1, 5.6.2 e 5.6.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 5.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:
- 5.9.1. por razão de interesse público; ou
 - 5.9.2. a pedido do fornecedor.

6. DO CRONOGRAMA DE ENTREGA

6.1 Os gêneros serão entregues nos Restaurantes do Campus Universitário Helvídio Nunes Barros, em Picos-PI e no Campus Universitário Amílcar Ferreira Sobral, Floriano -PI, de forma parcelada, de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite, obedecendo o Cronograma, abaixo:

6.1.1 - Os itens devem ser adquiridos agrupados conforme referência acima.

6.1.2 - Todos os gêneros dos itens 01 a 174, serão entregues no Restaurante Universitário do campus Senador Helvídio Nunes de Barros, Picos- Piauí, durante o período de validade do pregão;

6.1.3 - Solicitamos a Vossa Senhoria que seja divulgado junto aos participantes da concorrência pertinente a esta planilha, as seguintes observações:

6.1.4 Serão Recebidos apenas os alimentos com Validade de 90 dias.

6.1.5 O prazo para entrega dos gêneros secos, enlatados, descartáveis e materiais de limpeza será de 72 horas após a solicitação;

6.1.6 Os vegetais (verduras, legumes, frutas), os ovos e queijo, serão entregues diariamente, até as 09 horas, conforme solicitação prévia;



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

- 6.1.7 As carnes serão entregues diariamente até as 09 horas, conforme solicitação prévia;
- 6.1.8 Todas as entregas de materiais deverão ser acompanhadas de nota de entrega, além da nota fiscal;
- 6.1.9 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.
- 6.1.10 Todas entregas devem ser efetuadas nos seguintes: manhã – 07 às 10 horas; tarde – 14 às 16 horas.

6.2 - 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.

6.3 - Solicitamos ainda a divulgação de será exigido que os meios de transportes dos gêneros para o RU, tenham as seguintes características mínimas:

6.3.1 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;

6.3.2 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.

6.3.3 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.

6.3.4 Os meios de transportes (automóveis, caixas plásticas, caixas térmicas) deverão apresentar-se em bom estado de conservação e em condições higiênicas satisfatórias.

7. CONDIÇÕES GERAIS

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

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

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 3 (três) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e, havendo participação, será encaminhada cópia aos demais órgãos participantes.

8. DO FORO



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.027558/14-94
Rubrica _____

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

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, XX de XX de 2015.

Assinatura da autoridade competente

EXCLUSIVO DA EMPRESA (preenchimento obrigatório)		
RAZÃO SOCIAL / REPRESENTANTE LEGAL	CPF Nº	ASSINATURA
Razão Social:		<hr/> <p align="center">assinatura</p>
Representante legal		

obs.: caso seja procurador, apresentar com procuração

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA

Local, ____ de ____ de 2015.

À UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Referente: Edital de Pregão Eletrônico nº 06/2015

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\$)



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.027558/14-94

Rubrica _____

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

Página 54 de 55

--	--	--	--	--	--

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**