



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.22693/13-62
Rubrica _____

AVISOS IMPORTANTES

Senhor(a) participante,

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

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

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

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

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

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

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

VII - No julgamento da habilitação e das propostas, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação. (DECRETO Nº 5.450 Art. 26, § 3º

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

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

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

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

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

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



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.22693/13-62
Rubrica _____

EDITAL

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ – UFPI** e este **Pregoeiro**, designado pelo Ato de Reitoria n.º 1389/12, levam ao conhecimento dos interessados que, na forma da **Lei n.º 10.520/2002**, do **Decreto n.º 5.450/2005**, do **Decreto 7.892/2013**, da **Lei Complementar n.º 123/2006** e, subsidiariamente, da **Lei n.º 8.666/1993** e de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame, farão realizar licitação na modalidade **Pregão Eletrônico** mediante as condições estabelecidas neste Edital.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

DIA: 19 de dezembro de 2013
HORÁRIO: 10:00 h (horário de Brasília) - 09:00 h (horário local)
ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasnet.gov.br
CÓDIGO UASG: 154048

SEÇÃO I - DO OBJETO

1. A presente licitação tem como objeto o fornecimento de material de consumo para o Restaurante Universitário do **Campus Amilcar Ferreira Sobral, em Floriano/PI** e Restaurante Universitário do **Campus Parnaíba, em Parnaíba/PI**, mediante Sistema de Registro de Preços, em regime de empreitada por preço unitário, conforme especificações constantes do termo de referência em anexo.

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

SEÇÃO II - DA DESPESA E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

SEÇÃO III - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

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

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



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.22693/13-62
Rubrica _____

Página 3 de 42

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

SEÇÃO IV – DA VISTORIA

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

SEÇÃO V – DO ENVIO DA PROPOSTA NO SISTEMA

6. O **licitante** deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
 - 6.1. O **licitante** deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o valor ofertado para o grupo de itens, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.
 - 6.2. O **licitante** deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.
 - 6.3. O **licitante** deverá declarar, em campo próprio do Sistema, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos.
 - 6.4. O **licitante** enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.
 - 6.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará o **licitante** às sanções previstas neste Edital.
 - 6.6. 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 conforme modelo:

Marca: **(informar a marca)**

Fabricante/Distribuidor: **(informar o fabricante ou distribuidor)**



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.22693/13-62
Rubrica _____

Descrição detalhada do objeto ofertado: **(descrição detalhada do objeto)**

6.7 Para as carnes, a empresa terá sua proposta recusada com relação à marca e distribuidor nos seguintes casos:

- I – Marca: cotar IN NATURA;**
- II – Deixar de informar o Distribuidor**

6.8 A empresa que informar mais de uma marca ficará sujeita àquela que o setor competente desta IES aceitar como proposta válida para a entrega, onde a mesma deverá informar na proposta a ser entregue para sua habilitação apenas com a marca aceita.

6.9 A informação **CONFORME EDITAL** na **Descrição detalhada do objeto ofertado**, não será aceito em hipótese alguma, tendo sua proposta recusada para o item.

9.9.1 Caso o item faça parte de um determinado grupo a proposta será recusada para o grupo na sua totalidade.

6.10 Além do solicitado acima, o pregoeiro poderá solicitar outras informações ou até mesmo fazer diligências para dirimir dúvidas a respeito do material cotado;

6.11 A empresa que informar mais de uma marca ficará sujeita àquela que o setor competente desta IES aceitar como proposta válida para a entrega, onde a mesma deverá informar na proposta a ser entregue para sua habilitação apenas com a marca aceita.

7. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

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

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

SEÇÃO VI – DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

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

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

10. Cabe ao **licitante** acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do **Pregão**, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

SEÇÃO VII – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

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

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

SEÇÃO VIII – DA FORMULAÇÃO DE LANCES

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

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



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.22693/13-62
Rubrica _____

Página 5 de 42

15. Durante o transcurso da sessão, os **licitantes** serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.
16. Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.
17. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do **licitante**, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
18. Durante a fase de lances, o **Pregoeiro** poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.
19. Se ocorrer a desconexão do **Pregoeiro** no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível aos **licitantes**, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
20. No caso de a desconexão do **Pregoeiro** persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do **Pregão** será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio www.comprasnet.gov.br.
21. O encerramento da etapa de lances será decidido pelo **Pregoeiro**, que informará, com antecedência de 1 a 60 minutos, o prazo para início do tempo de iminência.
22. Decorrido o prazo fixado pelo **Pregoeiro**, o sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a fase de lances.

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

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

SEÇÃO X - DA NEGOCIAÇÃO

24. O **Pregoeiro** poderá encaminhar contraproposta diretamente ao **licitante** que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.
 - 24.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais **licitantes**.

SEÇÃO XI - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

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



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.22693/13-62
Rubrica _____

Página 6 de 42

- 25.1. Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet ou e-mail: col@ufpi.edu.br, poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo **Pregoeiro**.
- 25.1.1. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados à Coordenadoria Permanente de Licitação, sito no Bloco SG7, Campus Universitário Ministro Petrônio Portela, Ininga, CEPF 64.049-550 – Teresina (PI).
- 25.2. O **licitante** que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada nesta seção, será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.
26. O **Pregoeiro** examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.
- 26.1. O **Pregoeiro** poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da UFPI ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.
- 26.2. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.
- 26.3. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do **licitante**, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.
- 26.4. Não se admitirá propostas de preços cujos valores ofertados para os itens, individualmente considerados, sejam superiores aos orçados pela UFPI.

SEÇÃO XII - DA AMOSTRA

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

SEÇÃO XIII - DA HABILITAÇÃO

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

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

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

- 31.1.** comprovação de patrimônio líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, quando qualquer dos índices Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral, informados pelo Sicaf, for igual ou inferior a 1.
- 31.2.** Um **Atestado (ou declaração) de Capacidade Técnica**, ou mais, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado em nome da licitante, que comprove experiência compatível com o objeto desta licitação (Art. 30, §5º, Lei 8.666/93).
- 31.3.** Para os itens relacionados a carnes apresentação dos seguintes documentos: **Serviço de Inspeção Federal – SIF, Certificado de Vigilância Sanitária e Alvará de Funcionamento.**
- 31.4.** **Certidão Negativa de Débitos Trabalhista – CND (LEI 12.440 de 07 de julho de 2011).**
- 31.5.** Documento comprobatório de que possui Carro Frigorífico ou de locação para transporte de carnes e outros produtos perecíveis;
- 31.6.**



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.22693/13-62
Rubrica _____

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

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

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

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

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

33.3. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados no cartório de títulos e documentos.

33.4. Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos.

33.5. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

33.6. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

33.7. A não-regularização da documentação, no prazo previsto na subcondição anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, e facultará ao **Pregoeiro** convocar os **licitantes** remanescentes, na ordem de classificação.

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

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

SEÇÃO XIV – DO RECURSO

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

36.1. A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o **Pregoeiro** a adjudicar o objeto ao **licitante vencedor**.

36.2. O **Pregoeiro** examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

36.3. O **licitante** que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias, ficando os demais **licitantes**, desde logo,



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.22693/13-62
Rubrica _____

Página 8 de 42

intimados a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

36.4. Para efeito do disposto no § 5º do artigo 109 da Lei nº 8.666/1993, fica os autos franqueados aos interessados.

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

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

SEÇÃO XV – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

A homologação deste **Pregão** compete ao Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal do Piauí.

O objeto deste **Pregão** será adjudicado ao vencedor do grupo de itens.

SEÇÃO XVI – DO REGISTRO DE PREÇOS

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ** é o órgão gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos do certame para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente. A Pró-Reitoria de Administração será a unidade responsável pelos atos de controle e administração da Ata de Registro de Preços decorrentes desta licitação.

43. A Ata de Registro de Preços - documento vinculativo, obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, em que se registram os preços, fornecedores, órgãos participantes e condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no instrumento convocatório e propostas apresentadas, respeitadas as disposições contidas na Lei n.º 8.666/1993 e no Decreto n.º 3.931/2001.
44. Fica instituído o procedimento de Intenção de Registro de Preços - IRP, a ser operacionalizado por módulo do Sistema de Administração e Serviços Gerais - SIASG, que deverá ser utilizado pelos órgãos e entidades integrantes do Sistema de Serviços Gerais - SISG, para registro e divulgação dos itens a serem licitados e para a realização dos atos previstos nos incisos II e V do **caput** do art. 5º e dos atos previstos no inciso II e **caput** do art. 6º (Decreto **7.892, DE 23 DE JANEIRO DE 2013**).
45. O órgão participante será responsável pela manifestação de interesse em participar do registro de preços, providenciando o encaminhamento ao órgão gerenciador de sua estimativa de consumo, local de entrega e, quando couber, cronograma de contratação e respectivas especificações ou termo de referência ou projeto básico, nos termos da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, adequado ao registro de preços do qual pretende fazer parte, devendo ainda:
- Garantir que os atos relativos a sua inclusão no registro de preços estejam formalizados e aprovados pela autoridade competente;
 - Manifestar, junto ao órgão gerenciador, mediante a utilização da Intenção de Registro de Preços, sua concordância com o objeto a ser licitado, antes da realização do procedimento licitatório; e
 - Tomar conhecimento da ata de registros de preços, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições.



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.22693/13-62
Rubrica _____

☞☝☹ Cabe ao órgão participante aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

45.1 A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo órgão interessado por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

45.2 Em atendimento ao § 4º do art. 22 do Decreto nº 7.892/2013, o quantitativo decorrente das adesões à Ata de Registro de Preços não excederá, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgão não participantes que aderirem.

45.2.1 ORGÃO PARTICIPANTE –

45.3 A existência de preços registrados não obriga a administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

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

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

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

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

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

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

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

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

52. A Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

53. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o **fornecedor beneficiário** registrado será convocado pela UFPI para negociação do valor registrado em Ata.

53.1. Caso a negociação seja frustrada, o fornecedor será liberado e a UFPI poderá convocar outro fornecedor registrado, observada a ordem de classificação.

54. O **fornecedor beneficiário** poderá ter seu registro de preço cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa.



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.22693/13-62
Rubrica _____

Página 10 de 42

55. O cancelamento ocorrerá, a pedido, quando:
- 55.1. o **fornecedor beneficiário** comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;
 - 55.2. o seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado, dos insumos que compõem o custo das aquisições/contratações, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.
56. O cancelamento ocorrerá, por iniciativa da UFPI, quando:
- 56.1. o **fornecedor beneficiário** não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior aos praticados no mercado;
 - 56.2. o **fornecedor beneficiário** deixar de cumprir qualquer condição de habilitação técnica exigida no processo licitatório;
 - 56.3. houver razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
 - 56.4. não forem cumpridas as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;
 - 56.5. o **fornecedor beneficiário** não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, nota de empenho decorrente da Ata de Registro de Preços;
 - 56.6. caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou na(s) nota(s) de empenho relativa(s) aos pedidos dela(s) decorrente(s).
57. Em qualquer das hipóteses anteriores, concluído o processo, a UFPI fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará ao **fornecedor beneficiário** e aos demais fornecedores sobre a nova ordem de registro.
58. A Ata de Registro de Preços, decorrente desta licitação, será cancelada, automaticamente, por decurso do prazo de sua vigência.

SEÇÃO XVII – DA NOTA DE EMPENHO

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

SEÇÃO XVIII – DAS SANÇÕES

62. O **licitante** será sancionado com o impedimento de licitar e contratar com a União e será descredenciado no Sicafe e no cadastro de fornecedores da UFPI, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo de multa de até 30% (trinta por cento) do valor estimado para a contratação e demais cominações legais, nos seguintes casos:
- 62.1. cometer fraude fiscal;
 - 62.2. apresentar documento falso;



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.22693/13-62
Rubrica _____

Página 11 de 42

- 62.3. fizer declaração falsa;
- 62.4. comportar-se de modo inidôneo;
- 62.5. não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido;
- 62.6. não retirar a nota de empenho no prazo estabelecido;
- 62.7. deixar de entregar a documentação exigida no certame;
- 62.8. não mantiver a proposta.

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

SEÇÃO XIX – DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

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

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

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

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

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

SEÇÃO XX – DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

69.2. Os **licitantes** não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do **fornecedor beneficiário** de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento da Ata de Registro de Preços.

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

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

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

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



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.22693/13-62
Rubrica _____

Página 12 de 42

73. Aplicam-se às cooperativas enquadradas na situação do art. 34 da Lei n.º 11.488, de 15 de junho de 2007, todas as disposições relativas às microempresas e empresas de pequeno porte.
74. Em caso de divergência entre normas infralegais e as contidas neste edital, prevalecerão as últimas.
75. Este **Pregão** poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência da UFPI, sem prejuízo do disposto no art. 4, inciso V, da Lei n.º 10.520/2002.

SEÇÃO XXI – DOS ANEXOS

- 76 São partes integrantes deste edital os seguintes anexos:
- 74.1. Anexo I – Termo de Referência;
 - 74.2. Anexo II - Relatório do Objeto Licitado
 - 74.3. Anexo III – Modelo de Proposta Comercial
 - 74.4. Anexo IV – Minuta da Ata de Registro de Preço.

SEÇÃO XXI – DO FORO

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

Teresina, 06 de dezembro de 2013.

GEORGE WELLINGTON LOPES DA SILVA

Pregoeiro / UFPI



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

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

A	<p>OBJETO</p> <p>Fornecimento de material de consumo para o Restaurante Universitário do Campus Amilcar Ferreira Sobral, em Floriano/PI e Restaurante Universitário do Campus Parnaíba, em Parnaíba/PI, mediante Sistema de Registro de Preços, em regime de empreitada por preço unitário, conforme especificações constantes neste termo de referência.</p>
B	<p>DA CLASSIFICAÇÃO DOS MATERIAIS</p> <p>Os materiais ora licitados são facilmente fornecidos por diversas empresas do mercado, podendo ser especificados, tendo as suas características de desempenho estabelecidas de forma objetiva, correspondendo às exigências expressas na legislação vigente, dessa forma, enquadra-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto 5.450, de 2005.</p>
C	<p>EMPREITADA: () Preço Global (X) Preço Unitário</p> <p>ADJUDICAÇÃO DO OBJETO: (X) Grupo de Itens () Por Item</p>
D	<p>LOCAL DE ENTREGA</p> <p>- Restaurante Universitário Campus Amilcar Ferreira Sobral, em Floriano/PI e, - Restaurante Universitário do Campus Parnaíba, em Parnaíba/PI.</p>
E	<p>DA JUSTIFICATIVA</p> <p>O fornecimento do material de consumo se justifica para atender demandas do Restaurante Universitário Campus Amilcar Ferreira Sobral, em Floriano/PI e do Restaurante Universitário do Campus Parnaíba, em Parnaíba/PI.</p>
F	<p>CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DO OBJETO, LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO</p> <p>- O fornecedor entregará os materiais que lhe forem adjudicados no prazo máximo nas condições estabelecidas neste Termo, contado do recebimento da Nota de empenho.</p> <p>- O descarregamento do produto ficará a cargo do fornecedor, devendo ser providenciada a mão de obra necessária.</p> <p>- Nos termos dos artigos 73 a 76 da Lei n.º 8.666/1993, o objeto desta licitação será recebido:</p> <p>1. provisoriamente, no ato da entrega do(s) material(ais), para posterior verificação da conformidade com as possíveis amostras aprovadas pela FISCALIZAÇÃO;</p> <p style="padding-left: 40px;">1.1. Se for constatada desconformidade do(s) material (ais) apresentado(s) em relação às especificações do(s) objeto(s) ou à(s) amostra(s) aprovada(s) pela FISCALIZAÇÃO, o FORNECEDOR deve efetuar a troca</p>



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

Fl. nº _____
 Proc. nº 23111.22693/13-62
 Rubrica _____

Página 14 de 42

	<p>do(s) material(ais), no prazo de 5 (cinco) dias corridos, a contar do recebimento da solicitação.</p> <p>1.1.1. Neste caso, o recebimento do(s) material(ais) escoimado(s) dos vícios que deram causa a sua troca será considerado recebimento provisório, ensejando nova contagem de prazo para o recebimento definitivo;</p> <p>1.1.2. O material entregue deverá ter seu prazo máximo de validade decorrido em 20% (vinte por cento).</p> <p>2. definitivamente, em até 15 (quinze) dias úteis, contados do recebimento provisório, após criteriosa inspeção e verificação por Comissão de Recebimento, a ser designada pelo Titular da PRAEC de que o material adquirido atende às especificações do objeto FORNECEDOR.</p> <p>3. O FORNECEDOR deve apresentar, após o recebimento definitivo do objeto pela FISCALIZAÇÃO, nota fiscal/fatura de serviços, em duas vias, emitida e entregue ao setor responsável pela fiscalização, para fins de liquidação e pagamento.</p> <p>3.1. A nota fiscal deve refletir o quantitativo efetivamente entregue;</p> <p>4. O pagamento será efetuado pela UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ no prazo de 15 (quinze) dias, contado do recebimento definitivo do(s) material(ais), e dos respectivos documentos comprobatórios, mediante ordem bancária creditada em conta corrente do FORNECEDOR.</p> <p>5. Nenhum pagamento será efetuado ao FORNECEDOR caso exista pendência quanto às Fazendas Federal, Estadual e Municipal, incluída a regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).</p> <p>5.1. O descumprimento, pelo FORNECEDOR, do estabelecido no item 6, não lhe gera direito a alteração de preços ou compensação financeira.</p> <p>6. A UFPI pode deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas, ressarcimentos ou indenizações devidas pelo FORNECEDOR, nos termos deste contrato.</p> <p>7. No caso de atraso de pagamento, desde que o FORNECEDOR não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos, pela UFPI encargos moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples.</p> <p>7.1. O valor dos encargos será calculado pela fórmula: $EM = I \times N \times VP$, onde: EM = Encargos moratórios devidos; N = Números de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; I = Índice de compensação financeira = 0,00016438; e VP = Valor da prestação em atraso.</p>
--	--

G	<p>ENCARGOS DAS PARTES</p> <p>As partes devem cumprir fielmente as obrigações assumidas, respondendo pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.</p> <p>O FORNECEDOR dever:</p> <p>a) reparar, corrigir, remover ou substituir, as suas expensas, no total ou em parte, no prazo de até 3 (três) dias úteis, contado da solicitação da UFPI, os materiais em que se verificar vícios, defeitos, ou incorreções;</p> <p>b) responder pelos danos causados diretamente à UFPI ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo no fornecimento dos materiais;</p> <p>c) respeitar as normas de controle de bens e de fluxo de pessoas nas dependências da UFPI;</p> <p>d) responsabilizar-se pelo transporte, acondicionamento e entrega, inclusive o descarregamento, dos materiais.</p>
----------	--



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

	<p>A UFPI deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pelo fornecedor, pertinentes ao objeto, para a fiel execução do avençado; b) solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição dos materiais em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções; c) disponibilizar local adequado para a realização da entrega.
H	<p>DA AMOSTRA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Será exigida a apresentação de amostra do material cotado pelo fornecedor para análise prévia. - O prazo para apresentação da amostra será de 2 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da solicitação. - Caso seja dispensada a apresentação de amostra, este fato não implicará obrigação de a Administração receber definitivamente o material. - Não será aceita a proposta do licitante que tiver sua amostra rejeitada, que não enviar a amostra ou que não apresentá-la no prazo estabelecido. - A apresentação de amostra falsificada ou deteriorada, como verdadeira ou perfeita, configura comportamento inidôneo, punível nos termos deste edital.
I	<p>DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA (PARNAÍBA E FLORIANO)</p> <p>a) Em cumprimento a RDC nº 216 da ANVISA (09/2004), as empresas vencedoras deverão fornecer os gêneros, rigorosamente, no Restaurante Universitário do Campus Universitário Campus Ministro Campus Amílcar Ferreira Sobral, em Floriano/PI, conforme exigências abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"> I - Para o transporte de todos os gêneros alimentícios (exceto vegetais, carnes não defumadas e margarinas) o carro deve ser fechado ou aberto com proteção; II - Para o transporte de VEGETAIS (verduras, legumes e frutas), CARNES não defumadas (bovina, de peixe e de frango) e MARGARINAS, o CARRO DEVE SER FECHADO E REFRIGERADO devidamente acondicionadas em caixas próprias, não vazadas e higienizadas; III - O transporte de gêneros com características diferentes não pode ser efetuado em um mesmo carro ao mesmo tempo, por exemplo, não poderão estar juntos em um mesmo transporte: vegetais e carnes, material de limpeza e gêneros alimentícios; IV - Os transportes deverão apresentar-se em bom estado de conservação e em condições higiênicas satisfatórias. <p>b) PARA O CAMPUS DE PARNAÍBA:</p> <ul style="list-style-type: none"> I - O prazo de entrega dos gêneros secos enlatados descartáveis e materiais de limpeza, será de 72



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

Fl. nº _____
 Proc. nº 23111.22693/13-62
 Rubrica _____

(setenta e duas) horas após o recebimento da Nota de Empenho pelo fornecedor;

II - Os vegetais (verduras, legumes e frutas), deverão ser entregues 2 (duas) vezes por semana, até às 9:00 h, nas terças e quintas-feiras;

III - Os gêneros secos (arroz, feijão, farinha, etc), os enlatados, materiais de limpeza e descartáveis, serão solicitados, mensalmente, conforme solicitação prévia encaminhada à Administração do RU do Campus de Parnaíba;

IV - As carnes deverão ser entregues semanalmente nas **segundas-feiras**, até às 9:00 horas, conforme solicitação prévia encaminhada à Administração do RU do Campus de Parnaíba;

V - O pão deverá ser entregue diariamente, de segunda a sábado, conforme solicitação prévia encaminhada à Administração do RU do Campus de Parnaíba;

VI - Os sucos, frios e ovos deverão ser entregues **uma vez por semana**, conforme solicitação prévia encaminhada à Administração do RU do Campus de Parnaíba;

VII - Todas as entregas de materiais deverão ser acompanhadas de Nota de Entrega, além da Nota Fiscal;

VIII - 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 de carnes e hortifrutigranjeiros não estiverem de acordo com a especificidade de cada gênero;

IX - Todas as entregas devem ser efetuadas nos seguintes horários: **Manhã: 07 às 10 horas; Tarde: 14 às 16 horas.**

• Todos os gêneros serão entregues no Restaurante Universitário do **Campus Amilcar Ferreira Sobral, em Floriano/PI**, durante o período de validade da Ata de Registro de Preços.

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

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

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

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

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

• As carnes (Posta Gorda), (Lagarto), (Músculo), (Patinho), (alcatra ou contra filé) e (Carne de Charque) deverão ser entregues no **Restaurante do Campus Amilcar Ferreira Sobral, em Floriano/PI**.

OBSERVAÇÕES:

• A entrega dos gêneros será efetuada, conforme programação prévia da Divisão de Produção do Restaurante Universitário do Campus de Floriano, durante o período de validade do Pregão;

• Os fornecedores interessados devem conhecer o conteúdo da Norma 20/2013-CND que tratam das normas da ANVISA relativas aos meios de transporte de gêneros alimentícios, e das exigências do serviço quando



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

	<p>aos dias e horários de entrega de gêneros no Restaurante, e ainda quanto ao teste das características organolépticas de alguns itens e das solicitações de amostras;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Os itens estão agrupados conforme neste Termo de Referência. <p>b) O não cumprimento das obrigações ou nas exigências contidas no RDC nº 216 da ANVISA (09/2004) e Cronograma a ser seguido, implicará na rescisão contratual e às penalidades legais cabíveis.</p> <p>c) Os gêneros (qualidade e quantidade) serão inspecionados no ato do recebimento e as mercadorias serão devolvidas sempre que as mesmas não conferirem com as especificações referidas no empenho ou, no caso das carnes e hortifrutigranjeiros, não estiverem de acordo com a especificidade de cada gênero.</p>
--	---

J	<p>SANÇÕES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O atraso injustificado na execução dos serviços sujeitará o FORNECEDOR à multa de: <ol style="list-style-type: none"> a) 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado, limitada a incidência a 10 (dez) dias; b) 10% (dez por cento) sobre o valor total do empenho, no caso de inexecução parcial do objeto; c) 15% (quinze por cento) sobre o valor total do empenho, no caso de inexecução total do objeto. 2. Será configurada a inexecução parcial do objeto quando houver atraso injustificado por mais de 10 (dez) dias após o término do prazo fixado para a entrega do objeto, até o limite de 30 (trinta) dias. 3. Será configurada a inexecução total do objeto quando: <ol style="list-style-type: none"> a) houver atraso injustificado por mais de 30 (trinta) dias após o término do prazo fixado para a entrega do objeto, sem que qualquer parcela do objeto tenha sido entregue; b) todo o fornecimento não for aceito pela FISCALIZAÇÃO por não atender às especificações. 4. O CONTRATANTE poderá rescindir o contrato, em caso de inexecução parcial ou inexecução total do objeto. 5. O valor da multa poderá ser descontado do pagamento a ser efetuado ao FORNECEDOR. <ol style="list-style-type: none"> 5.1. Se o valor do pagamento for insuficiente, fica o FORNECEDOR obrigado a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contado da comunicação oficial. 5.2. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pelo FORNECEDOR ao CONTRATANTE, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa. 6. Pela inexecução total ou parcial do objeto desta contratação, a Administração da Universidade Federal do Piauí, poderá garantir a prévia defesa, aplicar ao FORNECEDOR as seguintes sanções: <ol style="list-style-type: none"> a) advertência; b) suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração da Universidade Federal do Piauí, pelo prazo de até 2 (dois) anos; c) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o FORNECEDOR ressarcir a Administração da Universidade Federal do Piauí pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior. <ol style="list-style-type: none"> 6.1. Se o motivo ocorrer por comprovado impedimento ou por motivo de reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do CONTRATANTE, o FORNECEDOR ficará isento das
----------	---



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

	<p>penalidades mencionadas.</p> <p>6.2. Além das penalidades citadas, o FORNECEDOR ficará sujeito, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores da Universidade Federal do Piauí e, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666.</p> <p>As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração da Universidade Federal do Piauí, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas ao FORNECEDOR juntamente com a de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.</p>
K	<p>CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA</p> <p>Natureza de Despesa: 33.90.30 – Material de Consumo</p> <p>Atividade: 12.364.2032.4002.0022 – Recursos do Tesouro</p> <p>Decreto 7.892/2013 – Art, 7º - § 2º Na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.</p>
L	<p>FISCALIZAÇÃO/ATESTAÇÃO</p> <p>Coordenação do Campus Universitário de FLORIANO/PI.</p> <p>Coordenação do Campus Universitário de PARNAÍBA/PI.</p>

DA APROVAÇÃO E AUTORIZAÇÃO

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


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

ANEXO II

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

RELATÓRIO DOS PRODUTOS LICITADOS

ORGÃO(S) PARTICIPANTE(S): DESERTO

LOCAL DE ENTREGA: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS AMILCAR FERREIRA SOBRAL, EM FLORIANO/PI.

Item	Grupo	Código	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANT.	QUANT SRP	UNID.	Preço Unitário
1	1	139270	Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	200	400	KG	18,36
2	1		Caprino – Bode/cabrito(a) - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	200	400	KG	18,24
3	1	139270	Carne bovina - Lagarto resfriado	5800	11600	KG	18,67
4	1	139270	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20gr.	1500	3000	KG	16,75
5	1	139270	Carne bovina - Patinho, alcatra, chã de dentro ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifés de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE	9500	19000	KG	16,67
6	1	139270	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	4800	9600	KG	16,97
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)	700	1400	KG	17,83
8	1	230944	Linguiça, tipo Calabresa defumada, ingredientes carne suína.	700	1400	KG	13,82
9	1	95419	Bacon	500	1000	KG	15,67
10	1	108103	Carne bovina dianteira, tipo Charque.	500	1000	KG	21,44
11	1	258245	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).	500	1000	KG	15,64
12	1	241664	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	500	1000	KG	14,90
13	2	139270	Carne bovina - ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA moída, temperada com temperos naturais e bacon, CONGELADA. Peso unitário médio: 25 a 30 g.	100	200	KG	17,95



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

Fl. nº _____
 Proc. nº 23111.22693/13-62
 Rubrica _____

LOCAL DE ENTREGA: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS AMILCAR FERREIRA SOBRAL, EM FLORIANO/PI.							
Item	Grupo	Código	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANT.	QUANT SRP	UNID.	Preço Unitário
14	2		Carne suína – pernil congelado – serrado em pedaços de 500 a 700g	100	200	KG	13,71
15	2		Carne suína – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g	100	200	KG	13,89
16	2		Carne suína – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g	100	200	KG	12,14
17	2	242190	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g)	25000	50000	KG	8,11
18	2		Fígado bovino congelado	1200	2400	KG	14,17
19	2	242190	Frango - Filé de Peito congelado	2000	4000	KG	13,99
20	2		Filezinho Camarão CONGELADO - (Tam MÉDIO)	350	700	KG	32,96
21	2		Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	2500	5000	KG	18,77
22	2		Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	50	100	KG	18,05
23	2		Peixe pescada branca CONGELADO em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	100	200	KG	15,41
24	2		Filé de Peixe Branquinho CONGELADO	100	200	Kg	31,99
25	3	240709	Açúcar, tipo cristal, composição origem vegetal, sacarose de cana de açúcar	600	1200	Kg	3,03
26	3	217002	Amido, material milho, aplicação massas, embalagem de 01 kg.	400	800	Emb. de (02 kg)	7,75
27	3	228909	Azeitona, tipo Preta, apresentação sem caroço, FATIADA, características adicionais sem tempero, embalagem de 02 kg drenado.	150	300	Balde	20,54
28	3	228906	Azeitona, tipo Verde, apresentação sem caroço, FATIADA, características adicionais sem tempero, embalagem de 02 kg drenado.	250	500	(02 kg)	30,08
29	3		Batata inglesa frita tipo palha – emb. 01 kg	200	400	pct	26,00
30	3	305869	CONHAQUE - Bebida alcoólica destilada	60	120	Litro	14,33
31	3	226339	Creme de leite, ingredientes gordura láctea, mínimo 35%, apresentação embalagem tetra rex (caixinha), peso 200 g, prazo validade 180 d, conservação ambiente seco e arejado.	2500	5000	Cx (200 g)	2,10
32	3	114529	Ervilha em conserva, embalagem de 02 kg), peso drenado.	150	300	Pct de 2Kg	18,67
33	3	217204	Farinha milho, apresentação Flocos Milho, tipo pré-cozida, prazo validade 6 meses, característ. Adicionais sem sal (embalagem de 500 gramas).	2000	4000	Saco de 500g	0,99
34	3	244023	Farinha Trigo, material trigo especial, apresentação pó, prazo validade 6, com fermento	60	120	Kg	3,01
35	3	110590	Flocão de Arroz, embalagem de 500 gramas	500	1000	Emb. De 500g	2,73
36	3		Fécula de mandioca	300	600	Kg	3,98
37	3	241604	Leite côco, tipo integral, ingredientes leite de côco/benzoato sódio / caboximetil celulose, e, prazo validade 1 ano, embalagem de 500ml.	400	800	Frasco c/ 500ml	5,18



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

Fl. nº _____
 Proc. nº 23111.22693/13-62
 Rubrica _____

LOCAL DE ENTREGA: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS AMILCAR FERREIRA SOBRAL, EM FLORIANO/PI.							
Item	Grupo	Código	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANT.	QUANT SRP	UNID.	Preço Unitário
38	3	216698	Leite em pó, tipo integral, prazo validade 30 (aberto)/120 (fechado) dias, embalagem de 200 gramas).	2500	5000	Emb. de 200g	3,36
39	3	324662	Leite tipo uht integral, embalagem tetrapack de 1 L,	50	100	litro	2,77
40	3	241693	Maionese, tipo tradicional, quantidade calorias 360/100 kcal/g, prazo validade 6 meses, aplicação uso culinário, embalagem de 1 Kg.	1200	2400	Kg	5,06
41	3	258157	MILHO VERDE em conserva, ingredientes grãos de milho verde cozido, prazo validade 02 anos, aplicação alimentação de pessoal, lata de 02 kg, peso drenado).	200	400	Lata c/ 02 kg	18,75
42	3	226247	MOSTARDA - Molho alimentício, composição básica: mostarda/ sal / açúcar e condimento, aspecto físico líquido.	120	240	Kg	8,94
43	3	226247	MOSTARDA - Molho alimentício, composição básica: mostarda/ / sal / açúcar e condimento, aspecto físico líquido. – Embalagem 3,2 kg	10	20	Embalagem 3,2 kg	17,39
44	3	230130	Molho Inglês, composição básica vinagre, açúcar e sal, ingredientes complementares: molho de soja, condimentos, especiarias, corante.	200	400	Litro	10,98
45	3	228769	Molho Shoyo, ingrediente sal refinado, feijão soja, milho, açúcar cristal, características adicionais conservador benzoato de sódio (Molho de Soja, emb. de 900 ml).	250	500	Frasco de 900ml	11,49
46	3	218011	Óleo vegetal comestível, matéria-prima SOJA, aplicação frituras, quantidade calorias 810/100 kcal/g, lata de 900 ml	3200	6400	Lata (900 ml)	4,14
47	3	217119	SARDINHA - Peixe conserva, espécie sardinha apresentação inteiro (lata 132/135 gramas).	150	300	Lata de 132g	2,42
48	3	216911	SAL, tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 196 mg/g, aditivos iodo/prussiato amarelo soda / sílico alumínio sódio, acidez 7,50 Ph, acondicionado em fardo com 30 pacotes de 01 kg.	1200	2400	Kg	0,82
49	3	315789	PALMITO - Vegetal em conserva, tipo Palmito, ingredientes adicionais água, sal, ácido cítrico, apresentação inteiro, aplicação culinária em geral – em cubos, embalagem de 02 kg drenado	50	100	Emb. de (02 kg)	58,20
50	3	217092	Vinagre, matéria-prima vinho tinto, tipo acentuado, acidez 4,50 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, embalagem de 500ml.	600	1200	Frasco de 500ml	1,92
51	3	226435	Vinho, cor tinto, classe mesa, teor açúcar seco.	120	240	Garrafa 900 ml	11,44
52	3	218090	CUMINHO E PIMENTA DO REINO - Condimento MISTO, apresentação industrial, matéria prima predominante CUMINHO E PIMENTA DO REINO	1500	3000	Pct (100 g)	2,34


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

LOCAL DE ENTREGA: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS AMILCAR FERREIRA SOBRAL, EM FLORIANO/PI.							
Item	Grupo	Código	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANT.	QUANT SRP	UNID.	Preço Unitário
			aspecto físico pó, (pacote de 100 gramas).				
53	3	218083	ORÉGANO - Condimento, apresentação natural, matéria-prima Orégano , aspecto físico granulado, (pacote de 200 gramas).	50	100	Pacote de 200g	2,65
54	3		FOLHA DE LOURO - Condimento matéria-prima Folha de louro desidratada, (pacote de 100 gramas).	150	300	Pacote de 100g	4,21
55	3	9113	CORANTE - matéria-prima urucum colorífico, (pacote de 100 gramas).	2500	5000	Emb. de 100g	0,70
56	3	70416	Extrato de Tomate , embalagem de 1.000 gramas.	400	800	Emb. de 01kg	6,22
57	3	70416	Extrato de Tomate , embalagem de 270 gramas.	50	100	Emb. de 270g	3,33
58	3	227165	CATCHUP - Molho alimentício, tipo catchup , composição básica concentrada: tomate / sal / açúcar e condimento; aspecto físico: pastoso, frasco com 900 ml.	120	240	Frasco de 900ml.	7,26
59	3		Molho pronto para pizza, à base de tomate, com orégano, peneirado. Embalagem: caixa com 520gramas.	250	500	Caixa c/m 520 gr	5,02
60	3		Chocolate em pó , sem açúcar	200	400	Caixa c/ 200 gr	3,72
61	3		Grão de bico , em embalagem com 500 gramas.	10	20	kg	6,78
62	3		Cubos de Caldo de galinha , cx com 6 tabletes – aprox.. 57g	400	800	cx	1,31
63	3		Cubos de Caldo de camarão , cx com 6 tabletes – aprox.. 57g	400	800	cx	9,21
64	3		TRIGO para QUIBE	5	10	KG	3,31
65	4	5916	Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. Solicitamos amostra	10.000	20.000	Emb. de 5Kg	13,07
66	4		Feijão tipo 1, Sempre verde , empacotado. Solicitamos amostra	300	600	Kg	5,15
67	4	233587	Feijão tipo 1 , tipo classe CARIOCA , prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	800	1600	Kg	6,00
68	4	217213	Feijão tipo 1 , tipo grupo anão, tipo classe PRETO , prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	300	600	Kg	7,00
69	4	259722	Feijão , tipo 1, tipo classe Branco , prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	300	600	Kg	6,50
70	5	137278	Doce de goiaba - tipo Mariola (embalagem individual e revestimento em polietileno –cap. 20gramas). Solicitamos amostra	20000	40000	Und (20 g)	0,17
71	5	217201	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tip classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra	6000	12000	Kg	6,13


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

LOCAL DE ENTREGA: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS AMILCAR FERREIRA SOBRAL, EM FLORIANO/PI.							
Item	Grupo	Código	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANT.	QUANT SRP	UNID.	Preço Unitário
72	5	227410	Margarina, composição básica óleos vegetais polinsaturados, sabor com sal, estabilizante ácidos graxos e lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio, Teor mínimo de lipídio: 60% embalagem de 500 gramas. Solicitamos amostra	500	1000	Emb. de 500g	2,64
73	5		Rapadurinha encerada á base de cana de açúcar, sem aditivos químicos (embalagem individual e revestimento em polietileno –cap. 20gramas) (pct c/ 25 und). Solicitamos amostra	800	1600	Pct c/ 500g	3,49
74	5	217226	Macarrão, formato ESPAGUETE, com semolina embalagem de 500 gramas. Solicitamos amostra	1600	3200	Pct de 500 g	3,57
75	5	217227	Macarrão, formato PARAFUSO, com semolina, embalagem de 500 gramas. Solicitamos amostra	1600	3200	Pct de 500 g	3,65
76	5		Macarrão, formato PENNE, com semolina, embalagem de 500 g. Solicitamos amostra	150	300	Pct de 500g	3,66
77	5		Macarrão, formato PENNE TRICOLOR, com semolina, embalagem de 500 g. Solicitamos amostra	100	200	Pct de 500g	10,65
78	5		Macarrão, formato LASANHA, com semolina, embalagem de 500 g. Solicitamos amostra	80	160	Pct de 500g	3,56
79	5	216984	Azeite Oliva, tipo virgem fino, acidez máxima 1, prazo validade 2 anos. Solicitamos amostra	600	1200	Lata (500ml)	18,75
80	5		BISCOITO Cream Cracker - pacote com 400g. Solicitamos amostra	100	200	Pct	3,63
81	5		CAFÉ em pó, embalado a vácuo – und com 250g. Solicitamos amostra	620	1240	pct	6,49
82	5		CAFÉ solúvel instantâneo - embalagem de 50g. Solicitamos amostra	200	400	und	4,52
83	6	332506	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g	1600	3200	Kg	3,71
84	6		Fruta in natura, tipo ABACATE, espécie comum	10	20	KG	4,35
85	6	232704	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie Pacovan.	450	900	Cento	35,53
86	6	224387	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso mínimo = 200g)	450	900	Cento	35,53
87	6	224419	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie verdadeiro.	50	100	Cento	24,86
88	6	274417	Fruta in natura, tipo MAÇÃ, espécie nacional, aplicação alimentar.	500	1000	Kg	6,32
89	6		Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum	800	1600	kg	3,36
90	6		Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar.	450	900	KG	9,33
91	6	224416	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo.	350	700	Kg	3,50
92	6	224411	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada.	22.000	44.000	Kg	1,64
93	6	224390	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum.	7700	15400	Kg	3,94


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

LOCAL DE ENTREGA: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS AMILCAR FERREIRA SOBRAL, EM FLORIANO/PI.							
Item	Grupo	Código	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANT.	QUANT SRP	UNID.	Preço Unitário
			(peso mínimo= 1,5kg)				
94	6		MILHO VERDE, tipo in natura, em espiga	50	100	und	6,17
95	6		Fruta in natura, tipo TANGERINA	500	1000	KG	5,50
96	6	109223	UVA PASSA , escura sem semente.	150	300	Kg	14,73
97	6		Ameixa seca	10	20	kg	20,92
98	6	96563	ABÓBORA peso mínimo 06 kg	450	900	Kg	3,22
99	6	226259	Legume in natura, tipo BATATA DOCE , espécie amarela / rosada.(peso mínimo unitário = 500g)	450	900	Kg	3,10
100	6	226224	Verdura in natura, tipo ALFACE , espécie AMERICANA	1600	3200	Unidade	2,10
101	6	241677	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA .	1100	2200	Unidade	2,27
102	6	96628	ACELGA .	1900	3800	Kg	5,03
103	6	228448	Legume in natura, tipo PEPINO , espécie comum.(peso mínimo= 0,5kg)	2000	4000	Kg	3,31
104	6	231826	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO , espécie comum, aplicação culinária em geral.	1000	2000	Kg	3,99
105	6	231825	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE , espécie comum, aplicação culinária em geral.	2200	4400	Kg	3,90
106	6	43087	ALHO tipo argentino	600	1200	Kg	13,97
107	6	233871	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela.(peso mínimo = 150g)	1200	2400	Kg	3,71
108	6	97217	CHEIRO VERDE (parelha grande).	1800	3600	Par	4,47
109	6	228762	Legume in natura, tipo PIMENTÃO , espécie verde.(peso mínimo= 80g)	800	1600	Kg	4,36
110	6	228761	Legume in natura, tipo PIMENTA , espécie verde americana (pimenta de cheiro).	180	360	Cento	6,55
111	6	226253	Verdura in natura, tipo SALSA , espécie comum.	350	700	Molho	2,69
112	6	228756	Legume in natura, tipo TOMATE , espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g)	4200	8400	Kg	4,47
113	6	278945	Legume in natura, tipo ABOBRINHA , espécie verde.	30	60	Kg	2,69
114	6	233255	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa.(peso mínimo = 150g)	2800	5600	Kg	4,40
115	6	226261	Legume in natura, tipo BETERRABA , espécie comum (peso mínimo 250g).	1300	2600	Kg	3,94
116	6		Legume in natura, tipo BERINGELA , espécie comum	10	20	Kg	4,14
117	6	226263	Legume in natura, tipo CENOURA , espécie comum.(peso mínimo = 120g)	3000	6000	Kg	3,92
118	6	332528	Verdura in natura, tipo COUVE-FLOR , espécie primeira qualidade.	360	720	Kg	5,73
119	6	225895	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	1100	2200	Kg	3,32
120	6	228766	Legume in natura, tipo VAGEM , espécie manteiga.	650	1300	Kg	4,37
121	6		Verdura in natura, tipo HORTELÃ , espécie comum.	350	700	MOLHO	2,12


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

LOCAL DE ENTREGA: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS AMILCAR FERREIRA SOBRAL, EM FLORIANO/PI.							
Item	Grupo	Código	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANT.	QUANT SRP	UNID.	Preço Unitário
122	6		Verdura in natura, tipo MANJERICÃO , espécie comum.	350	700	MOLHO	1,78
123	7	329202	Leite tipo C, pasteurizado.	20	40	litro	2,29
124	7		Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml)	20	40	litro	4,94
125	7	233698	Pão francês (massa fina) 50 gramas	20	40	kg	11,20
126	7		Pão de leite para patê 25 gramas	10	20	kg	10,08
127	7	232597	Pão francês (massa grossa) 50 gramas	5000	10000	kg	10,88
128	8	274427	Ovo, tamanho grande, origem galinha.	100	200	Cx. c/ 30 unid.	7,42
129	8	317245	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne de Peru, baixo teor de gordura, aplicação alimento humano.	500	1000	Kg	14,81
130	8	216796	Queijo tipo mussarela fatiado	600	1200	kg	17,19
131	8	216798	Queijo, ingredientes coalho , conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 (fechado).	10	20	Kg	18,02
132	8		Requeijão cremoso, emb. com 01 kg	5	10	kg	12,67
133	8	73636	Salsicha tipo hot dog, resfriada.	1200	2400	Kg	6,17
134	8		Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo. Solicitamos amostra	350	700	Und c/ 05 litros	41,58
135	8		Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju. Solicitamos amostra	350	700	Und c/ 05 litros	41,31
136	8		Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola. Solicitamos amostra	400	800	Und c/ 05 litros	42,17
137	8		Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba. Solicitamos amostra	400	800	Und c/ 05 litros	41,61
138	8		Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá. Solicitamos amostra	400	800	Und c/ 05 litros	44,86
139	9		Colher de sopa descartável, em poliestireno tipo fast food – Tamanho aproximado 180 mm. Embalagem com 100 und. Solicitamos amostra	5	10	und	6,88
140	9		Faca de mesa descartável, em poliestireno tipo fast food - Tamanho aproximado 180 mm. Embalagem com 100 und. Solicitamos amostra	5	10	und	3,09
141	9		Garfo de mesa descartável, em poliestireno tipo fast food - Tamanho aproximado 180 mm. Embalagem com 100 und. Solicitamos amostra	5	10	und	5,53
142	9		Luva de látex natural, palma antederrapante, forrada, pacote com 1 par – Tam. Médio. Solicitamos amostra	300	600	und	6,90
143	9		Luva de látex natural, palma antederrapante, forrada, pacote com 1 par – Tam. Grande.	500	1000	und	6,99



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

Fl. nº _____
 Proc. nº 23111.22693/13-62
 Rubrica _____

LOCAL DE ENTREGA: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS AMILCAR FERREIRA SOBRAL, EM FLORIANO/PI.							
Item	Grupo	Código	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANT.	QUANT SRP	UNID.	Preço Unitário
			Solicitamos amostra				
144	9		Luva descartável, tipo cirúrgica, pacote com 1 par – Tam. Grande Solicitamos amostra	300	600	und	6,22
145	9		Máscara descartável confeccionada em TNT (100 polipropileno atóxico) Solicitamos amostra cor branca - Tam. único (pct com 100 und).	200	400	und	26,28
146	9		Touca descartável sanfonada confeccionada em TNT (100 polipropileno atóxico) cor branca - Tam. único (pct com 100 und). Solicitamos amostra	320	760	und	18,94
147	9	228713	Saco plástico lixo , capacidade 100 litros, tipo condomínio, cor PRETA , apresentação peça única, largura 75 cm, altura 105 cm, características adicionais 6 a 8 micras (pct com 05 unidades). Solicitamos amostra	2500	5000	Pct (05 unid.)	3,21
148	9	225796	Copo , material plástico, aplicação comercial, tipo uso líquidos, capacidade 200, utilização descartável, embalagem com 100 unidades.	1500	3000	cento	3,03
149	9		Embalagem descartável de alumínio (tipo quentinha-prato), fechamento máquina, capacidade 850 ml. Caixa com 100 unidades	5	10	Caixa	15,65
150	9		Embalagem descartável de alumínio com 3 divisórias (tipo quentinha-bandeja), fechamento manual, capacidade 900 ml. Caixa com 100 unidades	3	6	Caixa	55,00
151	9		Luvas descartáveis, cano curto, em plástico transparente – 100% polietileno de alta resistência, . Tam. único (pct com 100 und). Solicitamos amostra	20	40	Und	4,20
152	9		Luvas descartáveis em plástico transparente – 100% polietileno de alta resistência, cano longo (65 cm), com elástico, grau alimentício; Tam. único (pct com 100 und). Solicitamos amostra	30	60	Und	11,17
153	9	27332	Lenço de papel 22x23 cm, pacote de 50 unidades.	8000	16000	Pct c/ 50 unid	1,72
154	9	221317	Palito , material madeira, formato roliço, comprimento 6 cm, aplicação higiene dental, características adicionais embalagem de papel individual. caixa com 1000 palitos. (embalados individualmente)	500	1000	Unidade	15,90
155	9		Saco descartável em plástico transparente – 100% polietileno Tam. 12 X 25 cm; Pacotes c/ 1000 und	100	200	Pacotes c/ 1000 und	23,83
156	9		Saco transparente, em rolo picotado. Cap. 05 kg, Tam aprox. 28 X 40 cm. Bobina com 500 unidades	8	16	Bobina c/ 500 und	21,23
157	10		Álcool etílico a 70% - líquido	700	1400	Litro	3,55



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

Fl. nº _____
 Proc. nº 23111.22693/13-62
 Rubrica _____

LOCAL DE ENTREGA: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS AMILCAR FERREIRA SOBRAL, EM FLORIANO/PI.							
Item	Grupo	Código	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANT.	QUANT SRP	UNID.	Preço Unitário
158	10	255601	Detergente, componente ativo detergente líquido, cloro ativo, sequestrante e a l, aplicação máquina lavar louça. Solicitamos amostra	10.000	20.000	Frasco (500 ml.)	1,81
159	10		Gel Antisséptico com álcool etílico a 70 %, de grau alimentício, para higiene de mãos	300	600	L	12,37
160	10		Sabonete em pedra com ação bactericida, 90gr Solicitamos amostra	1.100	2.200	und	7,03
161	10		Sabonete líquido antisséptico com triclosan a 0,5% - embalagem litro	300	600	L	11,24
162	10	226699	Água Sanitária, composição química hipoclorito de sódio, hidróxido de sódio, cloreto, teor cloro ativo varia de 2 a 2,50%, classe corrosivo classe 8, número risco 85, risco saúde 3, corrosividade 1, peso molecular cloro 74,50, densidade de 1,20 a 1 g/l, cor amarela esverdeada bastante fraca, aplicação lavagem e alvejante de roupas, banheiras, pias, tipo limão).	2000	4000	Litro	1,56
163	10	215731	Desinfetante, aspecto físico líquido, aplicação fungicida e bactericida, cor violeta, características adicionais biodegradável.	1200	2400	Litro	1,91
164	10	225901	Esponja limpeza, material lã aço, formato anatômico, abrasividade média, aplicação utensílios domésticos, pacote com 8 unidades.	1500	3000	Pct (8 unid.)	1,73
165	10	3271	Fósforo de uso domestico (maço com 10 unidades).	300	600	Maço c/ 10 unid	1,74
166	10	30244	Palha de aço pacote com 01 unidade Nº 0.	1000	2000	Pct c/ 01 unid	1,27
167	10	332971	Sabão em Pó, aspecto físico pó, composição carbonatos, silicatos, fosfatos, tensoativos não ionicos, características adicionais biodegradável. Caixa de 500 gramas.	1200	2400	Caixa (500 g)	2,16
168	11		Detergente desengordurante para limpeza pesada de pisos e azulejos de cozinhas industriais, à base de álcool láurico etoxilado, hidróxido de amônia, sequestrante e veículo aquoso desmineralizado. Embalagem com 02 litros	120	240	L	9,61
169	11		Líquido Alcalino Clorado para máquina de lavar louças automática à base de hidróxido de sódio, coco alquildimetilamina, álcool hidroxietileno e água, hipoclorito de sódio ativo 3,1%. Embalagem com 20 litros. Observação: instalação e manutenção do dosador do produto, em máquinas de lavar netter NT 800 (03 und), sob responsabilidade do fornecedor.	540	1080	L	21,02


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

LOCAL DE ENTREGA: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS AMILCAR FERREIRA SOBRAL, EM FLORIANO/PI.							
Item	Grupo	Código	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANT.	QUANT SRP	UNID.	Preço Unitário
170	11		Líquido secante e brilhante para máquina de lavar louças automática, à base de etanol, álcool graxo etoxilado propoxilado 7.0 de O. E., propileno glicol etoxilado 3.0 de ° E., preservante, corante e veículo aquoso tensoativos não iônicos voláteis. Embalagem com 20 litros.Observação: instalação e manutenção do dosador do produto, em máquinas de lavar netter NT 800 (03 und), sob responsabilidade do fornecedor.	540	1080	L	20,84
171	11		Sanitizante de vegetais em geral em pó solto, branco, à base de dicloroisocianurato de sódio, carga inerte, sequestrante para cálcio, magnésio e ferro alimentício. Teor de cloro ativo: 4,0% +/- 0,1%. Embalagem de 01 kg.	150	300	kg	18,04
172	12		GRAXAS LUBRIFICANTES ATÓXICO desenvolvido para indústria de alimentos - grau alimentício para contatos acidentais com alimentos. Fisiologicamente neutra, inodora e insípida	10	20	L	55,34
173	12		Pano de chão tipo saco, em puro algodão alvejado – Tam. Aproximado : 45 X 75 cm. - Solicitamos amostra.	450	900	Und	3,29
174	12		Pano de limpeza - BRANCO / multi-uso, picotado. Tam. 33cmX50cm. Rolo de 150 metros . - Solicitamos amostra	100	200	Rolo c/ 150m	155,00
175	12		Escova para limpeza pesada, tipo esfregona, em polietileno com cerdas de nylon e alça para fixação da mão. Tam aprox. 14,5cm X 06cm. Solicitamos amostra.	60	120	Und	3,88
176	12		Esponja tipo ESPONJÃO , dupla face (espuma de poliuretano e fibra sintética com mineral abrasivo) para multiuso, especialmente lavar louças e utensílios de cozinha. Tam aprox. 102mm X 260mm. (Emb.. Unitária). Solicitamos amostra.	800	1600	Und	1,28
177	12		Avental na cor branca, em napa resistente Dim: altura - 1,20m; largura – 85cm. Solicitamos amostra.	120	240	Und	11,30



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

Fl. nº _____
 Proc. nº 23111.22693/13-62
 Rubrica _____

ANEXO II - A

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

RELATÓRIO DOS PRODUTOS LICITADOS

LOCAL DE ENTREGA: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS PARNAÍBA, EM PARNAÍBA							
Item	Grupo	Código	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANT.	QUANT SRP	UNID.	Preço Unitário
178	13	139270	Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g.	1000	2000	KG	18,36
179	13		Caprino – Bode/cabrito(a) - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	1000	1000	KG	18,24
180	13	139270	Carne bovina - Lagarto resfriado	4000	8000	KG	18,67
181	13	139270	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20gr.	3000	6000	KG	16,75
182	13	139270	Carne bovina - Patinho, alcatra, chã de dentro ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifés de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE	4000	8000	KG	16,67
183	13	139270	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	4000	8000	KG	16,97
184	13		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)	1000	2000	KG	17,83
185	13	230944	Lingüiça, tipo Calabresa defumada, ingredientes carne suína. Solicitamos amostra	2600	5200	KG	13,82
186	13	95419	Bacon	350	700	KG	15,67
187	13	108103	Carne bovina dianteira, tipo Charque.	700	1400	KG	21,44
188	13	258245	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).	1000	2000	KG	15,64
189	13	241664	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	1000	2000	KG	14,90
190	14	139270	Carne bovina - ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA moída, temperada com temperos naturais e bacon, CONGELADA. Peso unitário médio: 25 a 30 g. Solicitamos amostra	1000	2000	KG	17,95
191	14		Carne suína – pernil congelado – serrado em pedaços de 500 a 700g	1000	2000	KG	13,71



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

Fl. nº _____
 Proc. nº 23111.22693/13-62
 Rubrica _____

LOCAL DE ENTREGA: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS PARNAÍBA, EM PARNAÍBA							
Item	Grupo	Código	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANT.	QUANT SRP	UNID.	Preço Unitário
192	14		Carne suína – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g	1000	2000	KG	13,89
193	14		Carne suína – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g	2000	4000	KG	12,14
194	14	242190	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g)	22000	44000	KG	8,11
195	14		Fígado bovino congelado	1200	2400	KG	14,17
196	14	242190	Frango - Filé de Peito congelado	8000	16000	KG	13,99
197	14		Filezinho Camarão CONGELADO - (Tam MÉDIO)	200	400	KG	32,96
198	14		Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	1000	2000	KG	18,77
199	14		Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	1000	2000	KG	18,05
200	14		Peixe pescada branca CONGELADO em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	1000	1000	KG	15,41
201	14		Filé de Peixe Branquinho CONGELADO	600	1200	Kg	31,99
202	15	240709	Açúcar, tipo cristal, composição origem vegetal, sacarose de cana de açúcar	800	1600	Kg	3,03
203	15	217002	Amido, material milho, aplicação massas, embalagem de 01 kg.	200	400	Emb. de (02 kg)	7,75
204	15	228909	Azeitona, tipo Preta, apresentação sem caroço, FATIADA, características adicionais sem tempero, embalagem de 02 kg drenado.	100	200	Balde	20,54
205	15	228906	Azeitona, tipo Verde, apresentação sem caroço, FATIADA, características adicionais sem tempero, embalagem de 02 kg drenado.	150	300	(02 kg)	30,08
206	15		Batata inglesa frita tipo palha – emb. 01 kg	200	400	pct	26,00
207	15	305869	CONHAQUE - Bebida alcoólica destilada	30	60	Litro	14,33
208	15	226339	Creme de leite, ingredientes gordura láctea, mínimo 35%, apresentação embalagem tetra rex (caixinha), peso 200 g, prazo validade 180 d, conservação ambiente seco e arejado.	1000	2000	Cx (200 g)	2,10
209	15	114529	Ervilha em conserva, embalagem de 02 kg), peso drenado.	120	240	Pct de 2Kg	18,67
210	15	217204	Farinha milho, apresentação Flocos Milho, tipo pré-cozida, prazo validade 6 meses, característ. Adicionais sem sal (embalagem de 500 gramas).	400	800	Saco de 500g	0,99
211	15	244023	Farinha Trigo, material trigo especial, apresentação pó, prazo validade 6, com fermento	200	400	Kg	3,01
212	15	110590	Flocão de Arroz, embalagem de 500 gramas	200	400	Emb. De 500g	2,73
213	15	241604	Leite côco, tipo integral, ingredientes leite de côco/benzoato sódio / caboximetil celulose, e, prazo validade 1 ano, embalagem de 500ml.	400	800	Frasco c/ 500ml	5,18
214	15	216698	Leite em pó, tipo integral, prazo validade 30 (aberto)/120 (fechado) dias, embalagem de 200 gramas).	1500	2500	Emb. de 200g	3,36



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

Fl. nº _____
 Proc. nº 23111.22693/13-62
 Rubrica _____

LOCAL DE ENTREGA: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS PARNAÍBA, EM PARNAÍBA							
Item	Grupo	Código	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANT.	QUANT SRP	UNID.	Preço Unitário
215	15	324662	Leite tipo uht integral, embalagem tetrapack de 1 L,	800	1600	litro	2,77
216	15	241693	Maionese, tipo tradicional, quantidade calorias 360/100 kcal/g, prazo validade 6 meses, aplicação uso culinário, embalagem de 1 Kg.	400	800	Kg	5,06
217	15	258157	MILHO VERDE em conserva, ingredientes grãos de milho verde cozido, prazo validade 02 anos, aplicação alimentação de pessoal, lata de 02 kg, peso drenado).	150	300	Lata c/ 02 kg	18,75
218	15	226247	MOSTARDA - Molho alimentício, composição básica: mostarda/ sal / açúcar e condimento, aspecto físico líquido.	150	300	Kg	8,94
219	15	226247	MOSTARDA - Molho alimentício, composição básica: mostarda/ / sal / açúcar e condimento, aspecto físico líquido. – Embalagem 3,2 kg	20	40	Embalagem 3,2 kg	17,39
220	15	230130	Molho Inglês, composição básica vinagre, açúcar e sal, ingredientes complementares: molho de soja, condimentos, especiarias, corante.	300	600	Litro	10,98
221	15	228769	Molho Shoyo, ingrediente sal refinado, feijão soja, milho, açúcar cristal, características adicionais conservador benzoato de sódio (Molho de Soja, emb. de 900 ml).	300	600	Frasco de 900ml	11,49
222	15	218011	Óleo vegetal comestível, matéria-prima SOJA, aplicação frituras, quantidade calorias 810/100 kcal/g, lata de 900 ml	5000	10000	Lata (900 ml)	4,14
223	15	217119	SARDINHA - Peixe conserva, espécie sardinha apresentação inteiro (lata 132/135 gramas).	50	100	Lata de 132g	2,42
224	15	216911	SAL, tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 196 mg/g, aditivos iodo/prussiato amarelo soda / sílico alumínio sódio, acidez 7,50 Ph, acondicionado em fardo com 30 pacotes de 01 kg.	2500	5000	Kg	0,82
225	15	315789	PALMITO - Vegetal em conserva, tipo Palmito, ingredientes adicionais água, sal, ácido cítrico, apresentação inteiro, aplicação culinária em geral – em cubos, embalagem de 02 kg drenado	80	160	Emb. de (02 kg)	58,20
226	15	217092	Vinagre, matéria-prima vinho tinto, tipo acentuado, acidez 4,50 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, embalagem de 500ml.	500	1000	Frasco de 500ml	1,92
227	15	226435	Vinho, cor tinto, classe mesa, teor açúcar seco.	50	100	Garrafa 900 ml	11,44
228	15	218090	CUMINHO E PIMENTA DO REINO - Condimento MISTO, apresentação industrial, matéria prima predominante CUMINHO E PIMENTA DO REINO aspecto físico pó, (pacote de 100 gramas).	1200	2400	Pct (100 g)	2,34
229	15	218083	ORÉGANO - Condimento, apresentação natural, matéria-prima Orégano, aspecto físico	50	100	Pacote de 200g	2,65



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

Fl. nº _____
 Proc. nº 23111.22693/13-62
 Rubrica _____

LOCAL DE ENTREGA: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS PARNAÍBA, EM PARNAÍBA							
Item	Grupo	Código	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANT.	QUANT SRP	UNID.	Preço Unitário
			granulado, (pacote de 200 gramas).				
230	15		FOLHA DE LOURO - Condimento matéria-prima Folha de louro desidratada, (pacote de 100 gramas).	50	100	Pacote de 100g	4,21
231	15	9113	CORANTE - matéria-prima urucum colorífico, (pacote de 100 gramas).	3000	6000	Emb. de 100g	0,70
232	15	70416	EXTRATO DE TOMATE , embalagem de 1.000 gramas.	700	1400	Emb. de 01kg	6,22
233	15	70416	EXTRATO DE TOMATE , embalagem de 270 gramas.	400	800	Emb. de 270g	3,33
234	15	227165	CATCHUP - Molho alimentício, tipo catchup , composição básica concentrada: tomate / sal / açúcar e condimento; aspecto físico: pastoso, frasco com 900 ml.	400	800	Frasco de 900ml.	7,26
235	15		MOLHO PRONTO PARA PIZZA, à base de tomate, com orégano, peneirado. Embalagem: caixa com 520gramas.	800	1600	Caixa c/m 520 gr	5,02
236	15		Chocolate em pó, sem açúcar	50	100	Caixa c/ 200 gr	3,72
237	15		Grão de bico	50	100	kg	6,78
238	15		Cubos de Caldo de galinha, cx com 6 tabletes – aprox.. 57g	30	60	cx	1,31
239	15		Cubos de Caldo de camarão, cx com 6 tabletes – aprox.. 57g	30	60	cx	9,21
240	15		TRIGO para QUIBE	60	120	KG	3,31
241	16		GOMA DE TAPIOCA , material mandioca, primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas, aplicação alimentação. Solicitamos amostra.	300	600	KG	12,18
242	16	5916	Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. Solicitamos amostra	6000	12000	Emb. de 5Kg	13,07
243	16	233587	Feijão tipo 1, tipo classe CARIOCA, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	7000	14000	Kg	6,00
244	16	217213	Feijão tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	1500	3000	Kg	7,00
245	16	259722	Feijão, tipo 1, tipo classe Branco, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	1000	1200	Kg	6,50
246	16		Feijão tipo 1, Sempre verde, empacotado. Solicitamos amostra	1000	2000	Kg	5,15
247	17	137278	Doce de goiaba - tipo Mariola (embalagem individual e revestimento em polietileno –cap. 20gramas). Solicitamos amostra	20000	40000	Und (20 g)	0,17
248	17	217201	FARINHA mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tip classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra	7000	14000	Kg	6,13
249	17	227410	Margarina , composição básica óleos vegetais polinsaturados, sabor com sal, estabilizante ácidos	700	1400	Emb. de 500g	2,64


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

LOCAL DE ENTREGA: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS PARNAÍBA, EM PARNAÍBA							
Item	Grupo	Código	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANT.	QUANT SRP	UNID.	Preço Unitário
			graxos e lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio, Teor mínimo de lipídio: 60% embalagem de 500 gramas. Solicitamos amostra				
250	17		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	800	1600	Pct c/ 500g	3,49
251	17	217226	Macarrão , formato ESPAGUETE , com semolina embalagem de 500 gramas. Solicitamos amostra	2500	5000	Pct de 500 g	3,57
252	17	217227	Macarrão , formato PARAFUSO , com semolina, embalagem de 500 gramas. Solicitamos amostra	800	1600	Pct de 500 g	3,65
253	17		Macarrão , formato PENNE , com semolina, embalagem de 500 g. Solicitamos amostra	200	400	Pct de 500g	3,66
254	17		Macarrão , formato PENNE TRICOLOR , com semolina, embalagem de 500 g. Solicitamos amostra	100	200	Pct de 500g	10,65
255	17		Macarrão , formato LASANHA , com semolina, embalagem de 500 g. Solicitamos amostra	100	200	Pct de 500g	3,56
256	17	216984	Azeite Oliva , tipo virgem fino, acidez máxima 1, prazo validade 2 anos. Solicitamos amostra	2000	4000	Lata (500ml)	18,75
257	17		BISCOITO Cream Cracker - pacote com 400g. Solicitamos amostra	400	800	Pct	3,63
258	17		CAFÉ em pó, embalado a vácuo – und com 250g. Solicitamos amostra	700	1400	pct	6,49
259	17		CAFÉ solúvel instantâneo - embalagem de 50g. Solicitamos amostra	30	60	und	4,52
260	18	332506	Fruta in natura, tipo ABACAXI , espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g	2000	4000	Kg	3,71
261	18		Fruta in natura, tipo ABACATE , espécie comum	60	120	KG	4,35
262	18	232704	Fruta in natura, tipo BANANA , espécie Pacovan .	500	1000	Cento	35,53
263	18	224387	Fruta in natura, tipo LARANJA , espécie PERA - (peso mínimo = 200g)	700	1400	Cento	35,53
264	18	224419	Fruta in natura, tipo LIMÃO , espécie verdadeiro.	6	12	Cento	24,86
265	18	274417	Fruta in natura, tipo MAÇÃ , espécie nacional, aplicação alimentar.	600	1200	Kg	6,32
266	18		Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum	80	160	kg	3,36
267	18		Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY , aplicação alimentar.	1000	2000	KG	9,33
268	18	224416	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ , espécie azedo.	100	200	Kg	3,50
269	18	224411	Fruta in natura, tipo MELANCIA , espécie rajada.	20000	40000	Kg	1,64
270	18	224390	Fruta in natura, tipo MELÃO , espécie comum. (peso mínimo= 1,5kg)	10000	20000	Kg	3,94
271	18		MILHO VERDE , tipo in natura, em espiga	100	200	und	6,17
272	18		Fruta in natura, tipo TANGERINA	100	200	KG	5,50
273	18	109223	UVA PASSA , escura sem semente.	300	600	Kg	14,73



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

Fl. nº _____
 Proc. nº 23111.22693/13-62
 Rubrica _____

LOCAL DE ENTREGA: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS PARNAÍBA, EM PARNAÍBA							
Item	Grupo	Código	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANT.	QUANT SRP	UNID.	Preço Unitário
274	18		Ameixa seca	100	200	kg	20,92
275	18	96563	ABÓBORA peso mínimo 06 kg	1200	2400	Kg	3,22
276	18	226259	Legume in natura, tipo BATATA DOCE , espécie amarela / rosada.(peso mínimo unitário = 500g)	1000	2000	Kg	3,10
277	18	226224	Verdura in natura, tipo ALFACE , espécie AMERICANA	2500	5000	Unidade	2,10
278	18	241677	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA .	3000	6000	Unidade	2,27
279	18	96628	ACELGA .	2500	5000	Kg	5,03
280	18	228448	Legume in natura, tipo PEPINO , espécie comum.(peso mínimo= 0,5kg)	1600	3200	Kg	3,31
281	18	231826	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO , espécie comum, aplicação culinária em geral.	700	1400	Kg	3,99
282	18	231825	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE , espécie comum, aplicação culinária em geral.	2000	4000	Kg	3,90
283	18	43087	ALHO tipo argentino	300	600	Kg	13,97
284	18	233871	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela.(peso mínimo = 150g)	2500	5000	Kg	3,71
285	18	97217	CHEIRO VERDE (parelha grande).	1600	3200	Par	4,47
286	18	228762	Legume in natura, tipo PIMENTÃO , espécie verde.(peso mínimo= 80g)	1500	3000	Kg	4,36
287	18	228761	Legume in natura, tipo PIMENTA , espécie verde americana (pimenta de cheiro).	100	200	Cento	6,55
288	18		Legume in natura, tipo PIMENTA CALABRESA , espécie verde americana .	10	20	Cento	16,51
289	18	226253	Verdura in natura, tipo SALSA , espécie comum.	600	1200	Molho	2,69
290	18	228756	Legume in natura, tipo TOMATE , espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g)	5000	10000	Kg	4,47
291	18	278945	Legume in natura, tipo ABOBRINHA , espécie verde.	100	200	Kg	2,69
292	18	233255	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa.(peso mínimo = 150g)	3000	6000	Kg	4,40
293	18	226261	Legume in natura, tipo BETERRABA , espécie comum (peso mínimo 250g).	1200	2400	Kg	3,94
294	18		Legume in natura, tipo BERINGELA , espécie comum.	100	200	Kg	4,14
295	18		Legume in natura, tipo BRÓCOLIS , espécie comum.	60	120	Kg	12,34
296	18	226263	Legume in natura, tipo CENOURA , espécie comum.(peso mínimo = 120g)	5000	10000	Kg	3,92
297	18	332528	Verdura in natura, tipo COUVE-FLOR , espécie primeira qualidade.	200	400	Kg	5,73
298	18	225895	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	500	1000	Kg	3,32
299	18	228766	Legume in natura, tipo VAGEM , espécie manteiga.	100	200	Kg	4,37
300	18		Verdura in natura, tipo HORTELÃ , espécie comum.	300	600	MOLHO	2,12
301	18		Verdura in natura, tipo MANJERICÃO , espécie	600	1200	MOLHO	1,78


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

LOCAL DE ENTREGA: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS PARNAÍBA, EM PARNAÍBA							
Item	Grupo	Código	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANT.	QUANT SRP	UNID.	Preço Unitário
			comum.				
302	19	329202	Leite tipo C, pasteurizado.	300	600	litro	2,29
303	19		Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml)	100	200	litro	4,94
304	19	233698	Pão francês (massa fina) 50 gramas	1500	3000	kg	11,20
305	19		Pão de leite para patê 25 gramas	30	60	kg	10,08
306	19	232597	Pão francês (massa grossa) 50 gramas	150	300	kg	10,88
307	20	274427	Ovo, tamanho grande, origem galinha.	300	600	Cx. c/ 30 unid.	7,42
308	20	317245	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne de Peru, baixo teor de gordura, aplicação alimento humano.	150	300	Kg	14,81
309	20	216796	Queijo tipo mussarela fatiado	90	180	kg	17,19
310	20	216798	Queijo, ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 (fechado).	120	240	Kg	18,02
311	20		Requeijão cremoso, emb. com 01 kg	30	60	kg	12,67
312	20	73636	Salsicha tipo hot dog, resfriada.	200	400	Kg	6,17
313	20		Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo. Solicitamos amostra	200	400	Und c/ 05 litros	41,58
314	20		Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju. Solicitamos amostra	200	400	Und c/ 05 litros	41,31
315	20		Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola. Solicitamos amostra	200	400	Und c/ 05 litros	42,17
316	20		Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba. Solicitamos amostra	200	400	Und c/ 05 litros	41,61
317	20		Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá. Solicitamos amostra	200	400	Und c/ 05 litros	44,86
318	21		Colher de sopa descartável, em poliestireno tipo fast food – Tamanho aproximado 180 mm. Embalagem com 100 und. Solicitamos amostra	5	10	und	6,88
319	21		Faca de mesa descartável, em poliestireno tipo fast food - Tamanho aproximado 180 mm. Embalagem com 100 und. Solicitamos amostra	5	10	und	3,09
320	21		Garfo de mesa descartável, em poliestireno tipo fast food - Tamanho aproximado 180 mm. Embalagem com 100 und. Solicitamos amostra	5	10	und	5,53
321	21		Luva de látex natural, palma antederrapante, forrada, pacote com 1 par – Tam. Médio. Solicitamos amostra	400	800	und	6,90
322	21		Luva de látex natural, palma antederrapante, forrada, pacote com 1 par – Tam. Grande. Solicitamos amostra	100	200	und	6,99



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

Fl. nº _____
 Proc. nº 23111.22693/13-62
 Rubrica _____

LOCAL DE ENTREGA: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS PARNAÍBA, EM PARNAÍBA							
Item	Grupo	Código	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANT.	QUANT SRP	UNID.	Preço Unitário
323	21		Luva descartável , tipo cirúrgica, pacote com 1 par – Tam. Grande Solicitamos amostra	300	600	und	6,22
324	21		Luva descartável , tipo cirúrgica, pacote com 1 par – Tam. Médio Solicitamos amostra	1000	2000	unid	6,22
325	21		Máscara descartável confeccionada em TNT (100 polipropileno atóxico) Solicitamos amostra cor branca - Tam. único (pct com 100 und).	100	200	und	26,28
326	21		Touca descartável sanfonada confeccionada em TNT (100 polipropileno atóxico) cor branca - Tam. único (pct com 100 und). Solicitamos amostra	100	200	und	18,94
327	21	228713	Saco plástico lixo , capacidade 100 litros, tipo condomínio , cor PRETA , apresentação peça única, largura 75 cm, altura 105 cm, características adicionais 6 a 8 micras (pct com 05 unidades). Solicitamos amostra	500	1000	Pct (05 unid.)	3,21
328	21	225796	Copo , material plástico, aplicação comercial, tipo uso líquidos, capacidade 200, utilização descartável, embalagem com 100 unidades.	100	200	cento	3,03
329	21		Embalagem descartável de alumínio (tipo quentinha-prato), fechamento máquina, capacidade 850 ml. Caixa com 100 unidades	5	10	Caixa	15,65
330	21		Embalagem descartável de alumínio com 3 divisórias (tipo quentinha-bandeja), fechamento manual, capacidade 900 ml. Caixa com 100 unidades	5	10	Caixa	55,00
331	21		Luvras descartáveis , cano curto, em plástico transparente – 100% polietileno de alta resistência, . Tam. único (pct com 100 und). Solicitamos amostra	300	600	Und	4,20
332	21		Luvras 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	300	600	Und	11,17
333	21	27332	Lenço de papel 22x23 cm, pacote de 50 unidades.	8000	16000	Pct c/ 50 unid	1,72
334	21	221317	Palito , material madeira, formato roliço, comprimento 6 cm, aplicação higiene dental, características adicionais embalagem de papel individual. caixa com 1000 palitos .(embalados individualmente).	100	200	Unidade	15,90
335	21		Saco descartável em plástico transparente – 100% polietileno Tam. 12 X 25 cm; Pacotes c/ 1000 und.	30	60	Pacotes c/ 1000 und	23,83
336	21		Saco transparente , em rolo picotado. Cap. 05 kg, Tam aprox. 28 X 40 cm. Bobina com 500 unidades.	30	60	Bobina c/ 500 und	21,23
337	22		Álcool etílico a 70% - líquido	600	1200	Litro	3,55
338	22	255601	Detergente , componente ativo detergente	5000	10000	Frasco	1,81


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

LOCAL DE ENTREGA: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS PARNAÍBA, EM PARNAÍBA							
Item	Grupo	Código	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANT.	QUANT SRP	UNID.	Preço Unitário
			líquido, cloro ativo, sequestrante e a l, aplicação máquina lavar louça. Solicitamos amostra			(500 ml.)	
339	22		Gel Antisséptico com álcool etílico a 70 %, de grau alimentício, para higiene de mãos	200	400	L	12,37
340	22		Sabonete em pedra com ação bactericida, 90gr Solicitamos amostra	800	1600	und	7,03
341	22		Sabonete líquido antisséptico com triclosan a 0,5% - embalagem litro	300	600	L	11,24
342	22	226699	Água Sanitária , composição química hipoclorito de sódio, hidróxido de sódio, cloreto, teor cloro ativo varia de 2 a 2,50%, classe corrosivo classe 8, número risco 85, risco saúde 3, corrosividade 1, peso molecular cloro 74,50, densidade de 1,20 a 1 g/l, cor amarela esverdeada bastante fraca, aplicação lavagem e alvejante de roupas, banheiras, pias, tipo limão).	1500	3000	Litro	1,56
343	22	215731	Desinfetante , aspecto físico líquido, aplicação fungicida e bactericida, cor violeta, características adicionais biodegradável.	1000	2400	Litro	1,91
344	22	225901	Esponja limpeza, material lã aço, formato anatômico, abrasividade média, aplicação utensílios domésticos, pacote com 8 unidades.	600	1200	Pct (8 unid.)	1,73
345	22	3271	Fósforo de uso domestico (maço com 10 unidades).	50	100	Maço c/ 10 unid	1,74
346	22	30244	Palha de aço pacote com 01 unidade Nº 0.	1200	2400	Pct c/ 01 unid	1,27
347	22	332971	Sabão em Pó , aspecto físico pó, composição carbonatos, silicatos, fosfatos, tensoativos não ionicos, características adicionais biodegradável. Caixa de 500 gramas.	1500	3000	Caixa (500 g)	2,16
348	23		Detergente desengordurante para limpeza pesada de pisos e azulejos de cozinhas industriais, à base de álcool láurico e toxilado, hidróxido de amônia, sequestrante e e veículo aquoso desmineralizado. Embalagem com 02 litros	40	80	L	9,61
349	23		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.	300	600	L	21,02
350	23		Líquido secante e brilhante para máquina de lavar louças automática, à base de etanol, alcool graxo etoxilado propoxilado 7.0 de O. E., propileno glicol etoxilado 3.0 de ° E., preservante, corante e veículo aquoso tensoativos não iônicos voláteis.	300	600	L	20,84


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

LOCAL DE ENTREGA: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS PARNAÍBA, EM PARNAÍBA							
Item	Grupo	Código	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANT.	QUANT SRP	UNID.	Preço Unitário
			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.				
351	23		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.	70	140	kg	18,04
352	24		GRAXAS LUBRIFICANTES ATÓXICO desenvolvido para indústria de alimentos - grau alimentício para contatos acidentais com alimentos. Fisiologicamente neutra, inodora e insípida	2	4	L	55,34
353	24		Pano de chão tipo saco , em puro algodão alvejado – Tam. Aproximado : 45 X 75 cm. - Solicitamos amostra.	300	600	Und	3,29
354	24		Pano de limpeza - BRANCO / multi-uso, picotado. Tam. 33cmX50cm. Rolo de 150 metros . - Solicitamos amostra	30	60	Rolo c/ 150m	155,00
355	24		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.	60	120	Und	3,88
356	24		Espanja tipo ESPONJÃO , dupla face (espuma de poliuretano e fibra sintética com mineral abrasivo) para multiuso, especialmente lavar louças e utensílios de cozinha. Tam aprox. 102mm X 260mm. (Emb.. Unitária). Solicitamos amostra.	200	1600	Und	1,28
357	24		Avental na cor branca, em napa resistente Dim: altura - 1,20m; largura – 85cm. Solicitamos amostra.	75	150	Und	11,30



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

ANEXO III
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Local, ____ de ____ de 2013.

À UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Referente: Edital de Pregão Eletrônico nº 163/2013

Prezado (s) Senhor (es),

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

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	QUANTIDADE	UND	V. UNIT. (R\$)	V. TOTAL (R\$)
G1					
...					

VALOR TOTAL por extenso:

APRESENTAMOS A PRESENTE PROPOSTA COMERCIAL À UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, relativamente ao fornecimento do material de consumo, objeto do Pregão Eletrônico 163/2013, conforme especificações técnicas descritas no ANEXO I e ANEXO II-A, pela qual declaramos pleno conhecimento e total concordância com os termos do Edital respectivo, bem assim com as condições estabelecidas para a contratação.

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

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

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

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

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

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



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.22693/13-62
Rubrica _____

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

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

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

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

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

Que declara para fins de comprovação perante a UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, que estamos cientes que o objeto do Pregão Eletrônico 163/2013 é Sistema de Registro de Preços, ou seja, o pagamento será efetivado conforme às necessidades dos serviços e que detemos condições operacionais para disponibilizar todos os serviços, quando solicitados, conforme estabelece o edital e seus anexos.

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

Local, data – carimbo/CNPJ

assinatura do **representante da empresa**

O representante deverá assinar em todas as folhas da proposta.



ANEXO IV

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos 00 dias do mês de non de 2013, na PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO da UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI, CNPJ nº 06.517.387/0001-34, adiante denominado de Órgão Gerenciador, neste ato por seu representante pela Pró-Reitora de Administração, conforme Ato de Nomeação Nº 189/2013, de 01/02/2013, JOVITA MARIA TERTO MADEIRA NUNES, brasileira, casada, RG nº. 154.731 - SSP/PI, CPF nº. 150.303.933-15, nos termos da Lei nº 10.520/02, do Decreto nº 5.450/05, do Decreto nº 3.931/01, e suas alterações e, subsidiariamente, da Lei nº 8.666/93, e suas alterações, Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor (L8078 - CDC), e das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão para Registro de Preços nº 163/2013, conforme Ata de julgamento de Preços, cujo resultado foi publicado no Diário Oficial da União, tendo sido os referidos preços oferecidos pelo Fornecedor Beneficiário classificado no certame acima numerado, em 1º lugar, sob as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO PREÇO

O preço do equipamento está registrado nos termos da proposta vencedora do Pregão nº 163/2013, conforme Resultado do Fornecedor abaixo:

NON

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 6 (seis) meses, a partir da sua assinatura, durante o qual a UFPI não será obrigada a adquirir o material referido na Cláusula Primeira – do Preço, exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo mediante outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recursos ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PAGAMENTO

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

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

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

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

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



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.22693/13-62
Rubrica _____

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

CLÁUSULA QUARTA - DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

Este instrumento guarda inteira conformidade com os termos do Edital de Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 163/2013, e Anexos, Processo nº 23111.22693/13-62 dos quais são partes, como se aqui estivessem integralmente transcrito, vinculando-se, ainda, à proposta da Contratada.

CLÁUSULA QUINTA - DO FORO

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

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

Teresina, 00 de non de 2013.

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

EXCLUSIVO DA EMPRESA		
RAZÃO SOCIAL / REPRESENTANTE LEGAL	CPF Nº	ASSINATURA
Razão Social:		
Representante legal (nome completo e visível)		_____ assinatura

obs.: caso seja procurador, apresentar com procuração