



Fl. nº _____
Proc. nº 031578/14-60
Rubrica _____

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

AVISOS IMPORTANTES

Senhor(a) participante,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PRORROGAÇÃO / EMPENHO / ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA / PAGAMENTO

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

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

PAGAMENTO: Entrar em contato com a Coordenadoria Financeira, pelo fone (86) 3215-5584;



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

EDITAL

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ – UFPI** através de seus **Pregoeiros**, designados pelos Atos da Reitoria n.º 1184/14; 1890/14 e 2312/14, levam ao conhecimento dos interessados que, na forma da **Lei n.º 10.520/2002**, do **Decreto n.º 5.450/2005**, da **Lei Complementar n.º 123/2006** e, subsidiariamente, da **Lei n.º 8.666/1993** e de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame, farão realizar licitação na modalidade **Pregão Eletrônico** mediante as condições estabelecidas neste Edital.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

DIA: 20 de Março de 2015
HORÁRIO: 10:00 h (horário de Brasília)
ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasnet.gov.br
CÓDIGO UASG: 154048

SEÇÃO I - DO OBJETO

1. A presente licitação tem como objeto o fornecimento de material de consumo, alimentos e materiais descartáveis, limpeza e outros, para os Restaurantes dos Campi de Teresina e Parnaíba, mediante Sistema de Registro de Preços, em regime de empreitada por preço unitário, conforme especificações constantes no anexo I.

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

SEÇÃO II - DA DESPESA E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

SEÇÃO III - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

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

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

4.1. empresário suspenso de participar de licitação e impedido de contratar com a UFPI, durante o prazo da sanção aplicada;



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

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

SEÇÃO IV – DA VISTORIA

5. Fica facultado ao **licitante** realizar vistoria do local de entrega dos produtos.

SEÇÃO V – DA PROPOSTA

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



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

SEÇÃO VI – DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

8. A abertura da sessão pública deste **Pregão**, conduzida pelo **Pregoeiro**, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio www.comprasnet.gov.br.
9. Durante a sessão pública, a comunicação entre o **Pregoeiro** e os **licitantes** ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
10. Cabe ao **licitante** acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do **Pregão**, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

SEÇÃO VII – DA ANÁLISE DAS PROPOSTAS

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

SEÇÃO VIII – DA FORMULAÇÃO DE LANCES

13. Aberta a etapa competitiva, os **licitantes** classificados poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor consignados no registro de cada lance.
14. O **licitante** somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.
15. Durante o transcurso da sessão, os **licitantes** serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.
16. Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.
17. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do **licitante**, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
18. Durante a fase de lances, o **Pregoeiro** poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.
19. Se ocorrer a desconexão do **Pregoeiro** no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível aos **licitantes**, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
20. No caso de a desconexão do **Pregoeiro** persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do **Pregão** será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio www.comprasnet.gov.br.
21. O encerramento da etapa de lances será decidido pelo **Pregoeiro**, que informará, com antecedência de 1 a 60 minutos, o prazo para início do tempo de iminência.
22. Decorrido o prazo fixado pelo **Pregoeiro**, o sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a fase de lances.
23. A licitante deverá informar as principais características do produto na Descrição Detalhada do Objeto Ofertado em campo apropriado no sistema **<informar a descrição detalhada, bem como**



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

outras informações que julgar necessária para análise e Parecer pelo setor competente desta IES;

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

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

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

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

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

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

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

SEÇÃO X - DA NEGOCIAÇÃO

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

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

SEÇÃO XI - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

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



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

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

SEÇÃO XII - DA AMOSTRA

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

SEÇÃO XIII - DA HABILITAÇÃO

- 29.** A habilitação dos **licitantes** será verificada por meio do Sicaf (Documentação obrigatória) e da documentação complementar especificada neste Edital.
- 30.** Os **licitantes** que não atenderem às exigências da documentação obrigatória no SICAF deverão apresentar documentos que supram tais exigências.
- 31.** Os **licitantes** deverão apresentar a seguinte documentação complementar:
- 31.1.** comprovação de patrimônio líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, quando qualquer dos índices Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral, informados pelo SICAF, for igual ou inferior a 1.
- 31.2.** Um **Atestado (ou declaração) de Capacidade Técnica**, ou mais, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado em nome da licitante, que comprove experiência compatível com o objeto desta licitação (Art. 30, §5º, lei 8.666/93).
- 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.**



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

- 32.** O **Pregoeiro** poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação dos **licitantes**.
- 33.** Os documentos que não estejam contemplados no Sicaf deverão ser remetidos em conjunto com a proposta de preços, em prazo idêntico ao estipulado na mencionada condição.
- 33.1.** Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet ou e-mail: cpl@ufpi.edu.br, poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo **Pregoeiro**.
- 33.1.1.** Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados à Coordenadoria Permanente de Licitação, sito no Bloco SG7, Campus Universitário Ministro Petrônio Portela, Ininga, CEPF 64.049-550 – Teresina (PI).
- 33.2.** Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome do **licitante**, com indicação do número de inscrição no CNPJ no qual informou para sua participação..
- 33.3.** Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados no cartório de títulos e documentos.
- 33.4.** Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos.
- 33.5.** Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.
- 33.6.** Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 33.7.** A não-regularização da documentação, no prazo previsto na subcondição anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, e facultará ao **Pregoeiro** convocar os **licitantes** remanescentes, na ordem de classificação.
- 34.** Se a proposta não for aceitável, se a amostra for rejeitada, ou, ainda, se o **licitante** não atender às exigências de habilitação, o **Pregoeiro** examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.
- 35.** Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, o **licitante** será declarado vencedor.

SEÇÃO XIV – DO RECURSO

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



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

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

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

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

SEÇÃO XV – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

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

SEÇÃO XVI – DO REGISTRO DE PREÇOS

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

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

43. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

43.1 As obrigações decorrentes da presente licitação serão formalizadas por termo de Ata de Registro de Preços celebrado entre a União, representada pela Universidade Federal do Piauí, doravante denominada Contratante, e a licitante vencedor, e observará os termos da Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, Decreto 5.450, de 2005, deste Edital e demais normas pertinentes, cuja minuta foi submetida a exame prévio e aprovação da Procuradoria Jurídica da UFPI.

43.2 A Ata de Registro de Preços será assinada, pela empresa vencedora, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados a partir da convocação para a assinatura da mesma, como também será indispensável o fornecimento da **conta corrente**, **agência** e **banco** para pagamento à Empresa vencedora, do **nome do representante**, **RG** e **CPF** que irá assinar a citada ata;

43.3 Se a licitante vencedor recusar-se injustificadamente a assinar ata no prazo estabelecido, será convocada outra licitante, observada a ordem de classificação, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades prevista na lei 10.520/2002, do Decreto nº 3.555/2000, Decreto 5.450/2005, do Edital e demais normas pertinentes.



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

43.4 Antes da assinatura será verificada pela UFPI, por meio de consulta *on-line* ao SICAF, a comprovação de regularidade da Documentação Obrigatória da licitante vencedor, devendo seu resultado ser impresso e juntado ao processo;

43.5 Caso a licitante vencedor não esteja habilitado no SICAF, poderá apresentar documentação atualizada, de conformidade com o Decreto nº 4.485, de 2002, antes da contratação;

43.6 Se a licitante vencedor não atender às exigências acima, será convocado outra licitante para celebrar a Ata de Registro de Preços, observada a ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis;

43.7 Sem prejuízo das sanções previstas na lei e neste edital, a não regularidade do fornecedor, junto ao SICAF, será considerada recusa injusta a assinar a Ata de Registro de Preços, implicando na imediata anulação do empenho emitido;

43.8 A Ata de Registro de Preços, parte integrante deste edital, estabelecerá outras condições não fixadas no corpo do Edital.

44. Da Vigência e Eficácia

A Ata de Registro de Preços terá a validade de **06 (seis) meses**, podendo ser prorrogada nos termos do art. 57, § 4º, da Lei nº 8.666/93, quando a proposta continuar se mostrando mais vantajosa, satisfeitos os demais requisitos do Decreto nº 3.931, de 19 de setembro de 2001.

45. A Ata de Registro de Preços, decorrente desta licitação, será EXPIRADA, automaticamente, por decurso do prazo de sua vigência.

46. Da Rescisão e do Cancelamento

47. A inexecução total ou parcial enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

46.1 A rescisão poderá ser:

I - Determinada por ato unilateral e escrito da Administração da UFPI, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, notificando-se a Empresa com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

II - Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo, desde que haja conveniência para a Administração da UFPI;

III - Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

48. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

49. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

50. DO CANCELAMENTO

48.1 O Proponente terá o seu registro de preço cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa:



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

48.1.1 A pedido, quando:

I - Comprovar a ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução da ata, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado;

II - O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexecutável em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo dos materiais licitados.

48.1.2 Por iniciativa da Universidade Federal do Piauí, quando:

I - Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

II - Perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;

III - Por razões de interesse público, devidamente motivado e justificado;

IV - Não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preço;

V - Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preço;

VI - Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preço ou nos pedidos dela decorrentes;

48.2 Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Universidade Federal do Piauí fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preço e informará aos Proponentes a nova ordem de registro.

51. Do Aumento ou Supressão

49.1 No interesse da Administração da UFPI, o valor inicial atualizado da contratação poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto no Artigo 65, §§ 1º e 2º, da Lei nº 8.666/93.

49.2 A Administração poderá contratar quantitativos superiores àqueles registrados na Ata, de acordo com o estabelecido no Decreto nº 3.931/2001;

49.3 Na hipótese prevista no subitem anterior, a contratação se dará pela ordem de registro e na razão dos respectivos limites de fornecimento registrados na Ata.

49.4 A licitante vencedora fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários; e

49.5 Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta condição, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes.

52. Da Subcontratação

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



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

50.2 A subcontratação parcial somente será permitida mediante prévia autorização, por escrito, da Administração da UFPI / Restaurante Universitário, não eximindo a empresa da total responsabilidade sobre o objeto subcontratado.

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

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

53. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

51.1 Homologada a licitação, será formalizada a **Ata de Registro de Preço** com o fornecedor primeiro classificado, obedecida à ordem de classificação e os quantitativos propostos.

51.2 A Universidade Federal do Piauí convocará formalmente o fornecedor, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis, informando o local, data e hora para a reunião e assinatura da Ata de Registro de Preço que, depois de cumpridos os requisitos de publicidade, terão efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.

51.2.1 O prazo previsto no subitem 13.2. poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando, durante o seu transcurso, for solicitado pelo fornecedor convocado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela UFPI.

51.3 No caso do fornecedor primeiro classificado, depois de convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preço, responderá na forma da legislação vigente, sem prejuízo das cominações a ele previstas neste Edital, a UFPI registrará os demais licitantes, na ordem de classificação, mantido o preço do primeiro classificado na licitação.

51.4 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 beneficiário do registro à preferência de fornecimento em igualdade de condições.

54. DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

52.1 Poderá utilizar-se da **Ata de Registro de Preços** qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666/93, no Decreto nº 3.931/01 e na IN-MARE nº 08/98 e IN-SEAP nº 04/99, relativas à utilização do Sistema de Registro de Preços.

52.2 Caberá ao fornecedor beneficiário da **Ata de Registro de Preços**, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

SEÇÃO XVII – DA NOTA DE EMPENHO

55. 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.



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

55.1 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.

56. 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.

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

SEÇÃO XVIII – DAS SANÇÕES

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

- 58.1. cometer fraude fiscal;
- 58.2. apresentar documento falso;
- 58.3. fizer declaração falsa;
- 58.4. comportar-se de modo inidôneo;
- 58.5. não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido;
- 58.6. não retirar a nota de empenho no prazo estabelecido;
- 58.7. deixar de entregar a documentação exigida no certame;
- 58.8. não manter a proposta.

59. 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

60. 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.

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

62. 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.

63. 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.

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

SEÇÃO XX – DISPOSIÇÕES FINAIS

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



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

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

65.2. 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.

66. 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.

67. 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.

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

68. 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.

69. 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.

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

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

SEÇÃO XXI – DOS ANEXOS

74. São partes integrantes deste edital os seguintes anexos:

74.1. Anexo I – Termo de Referência;

74.2. Anexo II - Relatório do Objeto Licitado

74.3. Anexo III – Modelo de Proposta Comercial

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

SEÇÃO XXII – DO FORO

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

Teresina, 10 de março de 2015.

GEORGE WELLINGTON LOPES DA SILVA
PRESIDENTE DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO - UFPI



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

FORNECEDOR deve efetuar a troca do(s) material(ais), no prazo de 5 (cinco) dias corridos, a contar do recebimento da solicitação.

1.1.1. Neste caso, o recebimento do(s) material(ais) escoimado(s) dos vícios que deram causa a sua troca será considerado recebimento provisório, ensejando nova contagem de prazo para o recebimento definitivo;

1.1.2. O material entregue deverá ter seu prazo máximo de validade decorrido em 20% (vinte por cento).

2. **DEFINITIVAMENTE**, em até 15 (quinze) dias úteis, contados do recebimento provisório, após criteriosa inspeção e verificação por Comissão de Recebimento, a ser designada pelo Titular da PRAEC de que o material adquirido atende às especificações do objeto FORNECEDOR.

3. O **FORNECEDOR** deve apresentar, após o recebimento definitivo do objeto pela FISCALIZAÇÃO, nota fiscal/fatura de serviços, em duas vias, emitida e entregue ao setor responsável pela fiscalização, para fins de liquidação e pagamento.

3.1. A nota fiscal deve refletir o quantitativo efetivamente entregue;

4. O pagamento será efetuado pela UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ no prazo de 15 (quinze) dias, contado do recebimento definitivo do(s) material(ais), e dos respectivos documentos comprobatórios, mediante ordem bancária creditada em conta corrente do FORNECEDOR.

5. Nenhum pagamento será efetuado ao FORNECEDOR caso exista pendência quanto às Fazendas Federal, Estadual e Municipal, incluída a regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

5.1. O descumprimento, pelo FORNECEDOR, do estabelecido no item 6, não lhe gera direito a alteração de preços ou compensação financeira.

6. A UFPI pode deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas, ressarcimentos ou indenizações devidas pelo FORNECEDOR, nos termos deste contrato.

7. No caso de atraso de pagamento, desde que o FORNECEDOR não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos, pela UFPI encargos moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples.

7.1. O valor dos encargos será calculado pela fórmula: $EM = I \times N \times VP$, onde: EM = Encargos moratórios devidos; N = Números de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; I = Índice de compensação financeira = 0,00016438; e VP = Valor da prestação em atraso.

G ENCARGOS DAS PARTES

As partes devem cumprir fielmente as obrigações assumidas, respondendo pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

O FORNECEDOR dever:

- a) reparar, corrigir, remover ou substituir, as suas expensas, no total ou em parte, no prazo de até 3 (três) dias úteis, contado da solicitação da UFPI, os materiais em que se verificar vícios, defeitos, ou incorreções;
- b) responder pelos danos causados diretamente à UFPI ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo no fornecimento dos materiais;
- c) respeitar as normas de controle de bens e de fluxo de pessoas nas dependências da UFPI;
- d) responsabilizar-se pelo transporte, acondicionamento e entrega, inclusive o descarregamento, dos materiais.



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

A UFPI deve:

- 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 DA AMOSTRA

- **Será exigida a apresentação de AMOSTRA do material cotado pelo fornecedor para análise prévia.**

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

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

- Não será aceita a proposta do licitante que tiver sua amostra rejeitada, que não enviar a amostra ou que não apresentá-la no prazo estabelecido.

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

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

I DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

- Todos os gêneros dos itens 165 a 181 (Teresina e Parnaíba), durante o período entre fevereiro a julho de 2015, serão entregues no Restaurante Universitário dos campi Ministro Petrônio Portela, em Teresina-PI e Ministro Reis Velosa, em Parnaíba-PI, durante o período de validade do pregão;
- Todos os gêneros dos itens 182 a 339, durante o período entre fevereiro a julho de 2015, serão entregues no Restaurante Universitário do campus Ministro Reis Velosa, em Parnaíba-PI, durante o período de validade do pregão;
- **SERÃO RECEBIDOS APENAS OS ALIMENTOS COM VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS;**
- O prazo para entrega dos gêneros secos, enlatados, descartáveis e materiais de limpeza será de 72 horas após a solicitação;
- Os vegetais (verduras, legumes, frutas), os ovos e queijo, serão entregues diariamente, até as 09 horas, conforme solicitação prévia;
- As carnes serão entregues diariamente até as 09 horas, conforme solicitação prévia;
- Todas as entregas de materiais deverão ser acompanhadas de nota de entrega, além da nota fiscal;
- Os gêneros (qualidade e quantidade) serão inspecionados no ato do recebimento e as mercadorias serão devolvidas sempre que os mesmos não conferirem com as especificações referidas no empenho ou, no caso das carnes e hortifrutigranjeiros, não estiverem de acordo com a especificidade de cada gênero.



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

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

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

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

- Para o transporte de todos os gêneros alimentícios (exceto carnes não defumadas, leite pasteurizado e derivados, presunto, salsicha, e margarinas) o CARRO DEVE SER FECHADO OU ABERTO COM PROTEÇÃO;
- Para o transporte de CARNES não defumadas (bovina, suína, caprina, ovina, de peixe e de frango), leite pasteurizado e derivados, presunto, salsicha, e margarinas o CARRO DEVE SER FECHADO E REFRIGERADO e as mesmas deverão estar acondicionadas em caixas próprias, não vazadas, devidamente higienizadas ou em carro fechado, acondicionado em caixas térmicas, devidamente higienizadas, abastecidas com gelo.
- O transporte de gêneros com características diferentes não pode ser efetuado em um mesmo carro ao mesmo tempo; por exemplo, não poderão estar juntos em um mesmo transporte: vegetais e carnes, material de limpeza e gêneros alimentícios.
- Os meios de transportes (automóveis, caixas plásticas, caixas térmicas) deverão apresentar-se em bom estado de conservação e em condições higiênicas satisfatórias.

5 - Considerando a dificuldade de compatibilização da qualidade especificada no rótulo de alguns alimentos, com as características dos mesmos durante e após o preparo, solicitamos amostra para alguns itens listados na planilha acima, os quais, após concorrência pelo preço mínimo, serão avaliados mediante teste de qualidade sensorial e/ou verificação de composição de ingredientes de produção, ou ainda, quando pertinente, mediante as seguintes características: tempo de cocção, rendimento, cor, odor, sabor e apresentação antes e após o preparo.

OBSERVAÇÕES:

A entrega dos gêneros será efetuada no Restaurante do Campus Universitário Ministro Reis Veloso, em Parnaíba-PI, conforme programação prévia da Divisão de Produção do Restaurante, durante o período de validade da Ata de Registro de Preços;

Os fornecedores interessados devem conhecer o conteúdo da Norma 20/2013-CND que tratam das normas da ANVISA relativas aos meios de transporte de gêneros alimentícios, e das exigências do serviço quando aos dias e horários de entrega de gêneros no Restaurante Universitário, e ainda quanto ao teste das características organolépticas de alguns itens e das solicitações de amostras;

Os itens estão dispostos em grupos e itens conforme especificações constantes no Anexo II.

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.

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.



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

J

SANÇÕES

1. O atraso injustificado na execução dos serviços sujeitará o FORNECEDOR à multa de:
 - a) 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado, limitada a incidência a 10 (dez) dias;
 - b) 10% (dez por cento) sobre o valor total do empenho, no caso de inexecução parcial do objeto;
 - c) 15% (quinze por cento) sobre o valor total do empenho, no caso de inexecução total do objeto.
2. Será configurada a inexecução parcial do objeto quando houver atraso injustificado por mais de 10 (dez) dias após o término do prazo fixado para a entrega do objeto, até o limite de 30 (trinta) dias.
3. Será configurada a inexecução total do objeto quando:
 - a) houver atraso injustificado por mais de 30 (trinta) dias após o término do prazo fixado para a entrega do objeto, sem que qualquer parcela do objeto tenha sido entregue;
 - b) todo o fornecimento não for aceito pela FISCALIZAÇÃO por não atender às especificações.
4. O CONTRATANTE poderá rescindir o contrato, em caso de inexecução parcial ou inexecução total do objeto.
5. O valor da multa poderá ser descontado do pagamento a ser efetuado ao FORNECEDOR.
 - 5.1. Se o valor do pagamento for insuficiente, fica o FORNECEDOR obrigado a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contado da comunicação oficial.
 - 5.2. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pelo FORNECEDOR ao CONTRATANTE, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.
6. Pela inexecução total ou parcial do objeto desta contratação, a Administração da Universidade Federal do Piauí, poderá garantir a prévia defesa, aplicar ao FORNECEDOR as seguintes sanções:
 - a) advertência;
 - b) suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração da Universidade Federal do Piauí, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
 - c) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o FORNECEDOR ressarcir a Administração da Universidade Federal do Piauí pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.
 - 6.1. Se o motivo ocorrer por comprovado impedimento ou por motivo de reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do CONTRATANTE, o FORNECEDOR ficará isento das penalidades mencionadas.
 - 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.

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



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

juntamente com a de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

K	CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA Natureza de Despesa: 33.90.30 – Material de Consumo Atividade: 12.364.2032.4002.0022 – Recursos do Tesouro
----------	--

L	FISCALIZAÇÃO/ATESTAÇÃO Coordenações dos Restaurantes do Campus Universitário Ministro Reis Veloso, em Parnaíba-PI.
----------	--

DA APROVAÇÃO E AUTORIZAÇÃO

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

Teresina, 06 de março de 2015.

JOVITA MARIA TERTO MADEIRA NUNES
PRÓ-REITORA DE ADMINISTRAÇÃO


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

ANEXO II

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

RELATÓRIO DOS PRODUTOS LICITADOS

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

- Para Carnes: MARCA: IN NATURA

FABRICANTE: informar o Distribuidor do Produto

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

- Para Frutas e Verduras: MARCA: IN NATURA

FABRICANTE: informar o Distribuidor do Produto

ÓRGÃO PARTICIPANTE: 154705 – INSTITUTO FEDERAL DO PIAUÍ / CAMPUS PEDRO II

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QTID. UFPI	QTID. IFPI CAMPUS PEDRO II	QTID. SRP	VALOR UNITÁRIO
		MATERIAIS DIVERSOS - RU Teresina / Parnaíba					
165	17	Pano de chão tipo saco, em puro algodão alvejado – Tam. Aproximado : 45 X 75 cm. - Solicitamos amostra.	Und	700	700	1400	5,22
166	17	Pano de limpeza - BRANCO / multi-uso, picotado. Tam. 33cmX50cm. Rolo de 150 metros . - Solicitamos amostra	Rolo c/ 150m	170	170	340	153,53
167	17	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.	Und	200	200	400	8,71
168	17	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. Solicitamos amostra.	Und	700	700	1400	9,47
169	17	ESPONJA DE FIBRA (ESPONJAÇO/FIBRAÇO) para limpeza pesada de equipamentos e utensílios de cozinha industrial. Tam aprox. 102mm X 260mm Solicitamos amostra.	Und	700	700	1400	9,97
170	17	Avental na cor branca, em napa resistente Dim: altura - 1,20m; largura – 85cm. Solicitamos amostra.	Und	400	400	800	34,14
171	17	Luva térmica em gravatex – Tam 45 cm	PAR	100	100	200	201,47
172	17	Luva térmica metalizada – Tam 33 cm	PAR	200	200	400	101,89
173	17	Escorredor de Macarrão em Alumínio extra-reforçado, Cap 32,7 litros - Solicitamos amostra	UND	30	30	60	110,90


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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QTID. UFPI	QTID. IFPI CAMPUS PEDRO II	QTID. SRP	VALOR UNITÁRIO
174	17	Caixa para armazenamento de alimentos, FECHADA, empilhável e encaixável, material plástico, marfinito, Cor BRANCA ; Capacidade – 36 litros; Medidas externas aprox. (cm) (alt. x larg. x compr.): 19 X 40 X 60 - Solicitamos amostra	UND	80	80	160	123,86
175	17	Caixa para armazenamento de alimentos, FECHADA, empilhável e encaixável, material plástico, marfinito, Cor VERMELHA ; Capacidade – 36 litros; Medidas externas aproximadas (cm) (alt. x larg. x compr.): 19 X 40 X 60 - Solicitamos amostra	UND	30	30	60	123,86
176	17	Caixa para armazenamento de alimentos, FECHADA, empilhável e encaixável, material plástico, marfinito, Cor BRANCA ou VERMELHA; Capacidade – 90 litros; Medidas externas aproximadas (cm) (alt. x larg. x compr.): 40 X 47 X 70 - Solicitamos amostra	UND	50	50	100	123,86
177	17	Caixa para armazenamento de alimentos, VAZADA, empilhável e encaixável, material plástico, marfinito, Cor Verde / Vermelha - Capacidade – 100 litros; Medidas externas aproximadas (cm) (alt. x larg. x compr.): 24 X 58 X 76 - Solicitamos amostra	UND	90	90	180	123,86
178	17	Cutelo 9” (p/ corte de ossos), linha profissional, lâmina em aço inox (304) e cabo anatômico de polipropileno. Solicitamos amostra	UND	30	30	60	251,63
179	17	Chaira (afiador de facas) 12”, linha profissional, lâmina em aço inox (304) e cabo de polipropileno.	UND	20	20	40	113,13
180	17	Faca de cozinha 10”, Tipo açougue para corte de carnes, linha profissional, lâmina em aço inox (304) e cabo anatômico de polipropileno. Solicitamos amostra	UND	150	150	300	214,20
181	17	Faca de cozinha 7” para corte de legumes e temperos, linha profissional, lâmina em aço inox (304) e cabo anatômico de polipropileno. Solicitamos amostra	UND	150	150	300	85,67
		CARNES - RU Parnaíba					
182	18	Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	Kg	1000	-	1000	38,77
183	18	Caprino – Bode/cabrito(a) - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	kg	1000	-	1000	38,77
184	18	Carne bovina - Lagarto resfriado	Kg	4000	-	4000	34,43
185	18	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20gr.	Kg	3000	-	3000	32,70
186	18	Carne bovina - Patinho , alcatra, chã de dentro ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE	Kg	4000	-	4000	34,43


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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QTID. UFPI	QTID. IFPI CAMPUS PEDRO II	QTID. SRP	VALOR UNITÁRIO
187	18	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR.	Kg	4000	-	4000	29,24
188	18	Carne bovina com osso - tipo costela resfriada, serrado em pedaços de 50 a 70 gramas	kg	2500	-	2500	23,90
189	18	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)	Kg	1000	-	1000	42,50
190	18	Linguiça , tipo Calabresa defumada , ingredientes carne suína. Solicitamos amostra	Kg	2600	-	2600	25,69
191	18	Bacon	Kg	350	-	350	30,09
192	18	Carne bovina dianteira, tipo Charque .	Kg	700	-	700	51,06
193	18	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA , apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).	Kg	1000	-	1000	23,35
194	18	Carne Porco in natura, Tipo PÉ , apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	Kg	1000	-	1000	23,53
195	19	Carne bovina - ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA moída, temperada com temperos naturais e bacon, CONGELADA . Peso unitário médio: 25 a 30 g. Solicitamos amostra	kg	1000	-	1000	29,99
196	19	Carne suína – pernil congelado – serrado em pedaços de 500 a 700g	Kg	1000	-	1000	25,53
197	19	Carne suína – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g	kg	1000	-	1000	31,76
198	19	Carne suína – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g	Kg	2000	-	2000	34,89
199	19	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g)	kg	22000	-	22000	16,19
200	19	Fígado bovino congelado	Kg	1200	-	1200	15,59
201	19	Frango - Filé de Peito congelado	Kg	8000	-	8000	18,06
202	19	Filezinho Camarão CONGELADO - (Tam MÉDIO)	Kg	200	-	200	52,92
203	19	Peixe Piratinga CONGELADO , em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	kg	1500	-	1500	36,06
204	19	Peixe tilápia CONGELADO , em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr	Kg	1500	-	1500	29,55
		Gêneros alimentícios secos e enlatados					
205	20	Açúcar , tipo cristal, composição origem vegetal, sacarose de cana de açúcar	Kg	800	-	800	4,74
206	20	Amido, material milho , aplicação massas, embalagem de 01 kg.	Kg	200	-	200	11,05


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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QTID. UFPI	QTID. IFPI CAMPUS PEDRO II	QTID. SRP	VALOR UNITÁRIO
207	20	Azeitona, tipo Preta, apresentação sem caroço, FATIADA, características adicionais sem tempero, embalagem de 02 kg drenado.	Emb. de (02 kg)	100	-	100	78,60
208	20	Azeitona, tipo Verde, apresentação sem caroço, FATIADA, características adicionais sem tempero, embalagem de 02 kg drenado.	Balde (02 kg)	150	-	150	75,13
209	20	Batata inglesa frita tipo palha – emb. 01 kg	Pct c 01 kg	200	-	200	30,60
210	20	CONHAQUE - Bebida alcoólica destilada	Garrafa 950 ml	30	-	30	25,97
211	20	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.	Cx (200 g)	1000	-	1000	4,03
212	20	Ervilha em conserva, embalagem de 02 kg), peso drenado.	Pct de 2Kg	120	-	120	21,00
213	20	Farinha milho, apresentação Flocos Milho, tipo pré-cozida, prazo validade 6 meses, característ. Adicionais sem sal (embalagem de 500 gramas).	Saco de 500g	400	-	400	3,45
214	20	Farinha Trigo, material trigo especial, apresentação pó, prazo validade 6, com fermento	Kg	200	-	200	6,88
215	20	Flocão de Arroz, embalagem de 500 gramas	Emb. de 500g	200	-	200	4,30
216	20	Leite côco, tipo integral, ingredientes leite de côco/benzoato sódio / caboximetil celulose, e, prazo validade 1 ano, embalagem de 500ml.	Frasco c/ 500ml	400	-	400	11,87
217	20	Leite em pó, tipo integral, prazo validade 30 (aberto)/120 (fechado) dias, embalagem de 200 gramas).	Emb. de 200g	1500	-	1500	7,85
218	20	Leite tipo uht integral, embalagem tetrapack de 1 L,	litro	800	-	800	7,38
219	20	Maionese, tipo tradicional, quantidade calorias 360/100 kcal/g, prazo validade 6 meses, aplicação uso culinário, embalagem de 1 Kg.	Kg	400	-	400	14,54
220	20	MILHO VERDE em conserva, ingredientes grãos de milho verde cozido, prazo validade 02 anos, aplicação alimentação de pessoal, lata de 02 kg, peso drenado).	Lata c/ 02 kg	150	-	150	22,00
221	20	MOSTARDA - Molho alimentício, composição básica: mostarda/ sal / açúcar e condimento, aspecto físico líquido.	Kg	150	-	150	19,74
222	20	Molho Inglês, composição básica vinagre, açúcar e sal, ingredientes complementares: molho de soja, condimentos, especiarias, corante.	Litro	300	-	300	8,13
223	20	Molho Shoyo, ingrediente sal refinado, feijão soja, milho, açúcar cristal, características adicionais conservador benzoato de sódio (Molho de Soja, emb. de 900 ml).	Frasco de 900ml	300	-	300	8,47


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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QTID. UFPI	QTID. IFPI CAMPUS PEDRO II	QTID. SRP	VALOR UNITÁRIO
224	20	Óleo vegetal comestível, matéria-prima SOJA , aplicação frituras, quantidade calorias 810/100 kcal/g, lata de 900 ml	Lata (900 ml)	5000	-	5000	9,03
225	20	SARDINHA - Peixe conserva, espécie sardinha apresentação inteiro (lata 132/135 gramas).	Lata de 132g	100	-	100	5,67
226	20	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.	Kg	2500	-	2500	2,77
227	20	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	Emb. de (02 kg)	80	-	80	141,26
228	20	Vinagre , matéria-prima vinho tinto, tipo acentuado, acidez 4,50 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, embalagem de 500ml.	Frasco de 500ml	500	-	500	3,95
229	20	Vinho , cor tinto, classe mesa, teor açúcar seco.	Garrafa 900 ml	50	-	50	22,00
230	20	CUMINHO E PIMENTA DO REINO - Condimento MISTO , apresentação industrial, matéria prima predominante CUMINHO E PIMENTA DO REINO aspecto físico pó, (pacote de 100 gramas).	Pct (100 g)	1200	-	1200	3,72
231	20	ORÉGANO - Condimento, apresentação natural, matéria-prima Orégano , aspecto físico granulado, (pacote de 100 gramas).	Pacote de 100g	50	-	50	24,73
232	20	FOLHA DE LOURO - Condimento matéria-prima Folha de louro desidratada, (pacote de 100 gramas).	Pacote de 100g	50	-	50	22,49
233	20	CORANTE - matéria-prima urucum colorífico, (pacote de 100 gramas).	Emb. de 100g	3000	-	3000	2,56
234	20	Extrato de Tomate , embalagem de 1.000 gramas.	Emb. de 01kg	700	-	700	9,99
235	20	Extrato de Tomate , embalagem de 270 gramas.	Emb. de 270g	400	-	400	3,41
236	20	CATCHUP - Molho alimentício, tipo catchup , composição básica concentrada: tomate / sal / açúcar e condimento; aspecto físico: pastoso, frasco com 900 ml.	Frasco de 900ml.	400	-	400	11,75
237	20	Molho pronto para pizza, à base de tomate, com orégano, peneirado . Embalagem: caixa com 520gramas.	Caixa c/m 520 gr	800	-	800	6,13
238	20	Chocolate em pó , sem açúcar	Caixa c/ 200 gr	50	-	50	11,73
239	20	GOMA DE TAPIOCA , material mandioca, primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas, aplicação alimentação. Solicitamos amostra	Kg	300	-	300	11,59
240	21	Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. Solicitamos amostra	Emb. de 5Kg	6000	-	6000	23,26


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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QTID. UFPI	QTID. IFPI CAMPUS PEDRO II	QTID. SRP	VALOR UNITÁRIO
241	21	Feijão tipo 1, tipo classe CARIOCA , prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	Kg	7000	-	7000	6,55
242	21	Feijão tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO , prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	Kg	1500	-	1500	9,49
243	21	Feijão, tipo 1, tipo classe Branco , prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra	Kg	1000	-	1000	7,09
244	21	Feijão tipo 1, Sempre verde , empacotado. Solicitamos amostra	Kg	1000	-	1000	7,26
245	21	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tip classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra	Kg	7000	-	7000	6,89
246	21	Doce de goiaba - tipo Mariola (embalagem individual e revestimento em polietileno –cap. 20gramas). Solicitamos amostra	Und (20 g)	20000	-	20000	1,22
247	21	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	Emb. de 500g	700	-	700	7,09
248	21	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	Pct c/ 25un de 20g	800	-	800	3,67
249	21	Macarrão , formato ESPAGUETE , com semolina embalagem de 500 gramas. Solicitamos amostra	Pct de 500 g	2500	-	2500	4,25
250	21	Macarrão , formato PARAFUSO , com semolina , embalagem de 500 gramas. Solicitamos amostra	Pct de 500 g	800	-	800	6,15
251	21	Macarrão , formato PENNE , com semolina , embalagem de 500 g. Solicitamos amostra	Pct de 500 g	200	-	200	8,06
252	21	Macarrão , formato PENNE TRICOLOR , com semolina , embalagem de 500 g. Solicitamos amostra	Pct de 500g	100	-	100	11,86
253	21	Macarrão , formato LASANHA , MASSA PRÉ-COZIDA embalagem de 500 g. Solicitamos amostra	Pct de 500 g	200	-	200	10,11
254	21	Azeite Oliva, tipo virgem fino, acidez máxima 1, prazo validade 2 anos. Solicitamos amostra	Lata (500ml)	2000	-	2000	18,71
255	21	BISCOITO Cream Cracker - pacote com 400g. Solicitamos amostra	Pct c/ 400g	400	-	400	7,18
256	21	CAFÉ em pó, embalado a vácuo – und com 250g. Solicitamos amostra	Pct c/ 250g	700	-	700	7,01
257	21	CAFÉ solúvel instantâneo - embalagem de 50g. Solicitamos amostra	Pct c/ 50g	30	-	30	5,37
		FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS					



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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QTID. UFPI	QTID. IFPI CAMPUS PEDRO II	QTID. SRP	VALOR UNITÁRIO
258	22	Fruta in natura, tipo ABACAXI , espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g	Kg	2000	-	2000	5,92
259	22	Fruta in natura, tipo ABACATE , espécie comum	KG	60	-	60	7,45
260	22	Fruta in natura, tipo BANANA , espécie Pacovan .	Cento	500	-	500	72,77
261	22	Fruta in natura, tipo LARANJA , espécie PERA - (peso mínimo = 200g)	Cento	700	-	700	52,94
262	22	Fruta in natura, tipo LIMÃO , espécie verdadeiro.	Cento	6	-	6	50,11
263	22	Fruta in natura, tipo MAÇÃ , espécie nacional, aplicação alimentar .	Kg	600	-	600	9,34
264	22	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum	kg	80	-	80	5,55
265	22	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY , aplicação alimentar.	KG	1000	-	1000	5,05
266	22	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ , espécie azedo.	Kg	100	-	100	9,34
267	22	Fruta in natura, tipo MELANCIA , espécie rajada.	Kg	20000	-	20000	2,41
268	22	Fruta in natura, tipo MELÃO , espécie comum. (peso mínimo= 1,5kg)	Kg	10000	-	10000	5,05
269	22	Fruta in natura, tipo TANGERINA	KG	100	-	100	9,34
270	22	UVA PASSA , escura sem semente.	Kg	300	-	300	30,58
271	22	Ameixa seca	kg	100	-	100	42,71
272	22	ABÓBORA peso mínimo 06 kg	Kg	1200	-	1200	4,20
273	22	Legume in natura, tipo BATATA DOCE , espécie amarela / rosada. (peso mínimo unitário = 500g)	Kg	1000	-	1000	5,40
274	22	Verdura in natura, tipo ALFACE , espécie AMERICANA	Unidade	2500	-	2500	4,20
275	22	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA .	Unidade	3000	-	3000	6,40
276	22	ACELGA .	Kg	2500	-	2500	5,70
277	22	Legume in natura, tipo PEPINO , espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg)	Kg	1600	-	1600	4,01
278	22	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO , espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	700	-	700	5,88
279	22	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE , espécie comum, aplicação culinária em geral.	Kg	2000	-	2000	4,86
280	22	ALHO tipo argentino	Kg	300	-	300	10,59
281	22	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g)	Kg	2500	-	2500	5,57
282	22	CHEIRO VERDE (parelha grande).	Par	1600	-	1600	3,70
283	22	Legume in natura, tipo PIMENTÃO , espécie verde. (peso mínimo= 80g)	Kg	1500	-	1500	7,13
284	22	Legume in natura, tipo PIMENTA , espécie verde americana (pimenta de cheiro).	Cento	100	-	100	15,31
285	22	Verdura in natura, tipo SALSA , espécie comum.	Molho	600	-	600	4,51


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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QTID. UFPI	QTID. IFPI CAMPUS PEDRO II	QTID. SRP	VALOR UNITÁRIO
286	22	Legume in natura, tipo TOMATE , espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g)	Kg	5000	-	5000	6,24
287	22	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa.(peso mínimo = 150g)	Kg	3000	-	3000	5,22
288	22	Legume in natura, tipo BETERRABA , espécie comum (peso mínimo 250g).	Kg	1200	-	1200	5,22
289	22	Legume in natura, tipo CENOURA , espécie comum.(peso mínimo = 120g)	Kg	5000	-	5000	5,22
290	22	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	Kg	500	-	500	5,57
291	22	Legume in natura, tipo VAGEM , espécie manteiga.	Kg	100	-	100	9,69
292	22	Verdura in natura, tipo HORTELÃ , espécie comum.	MOLHO	300	-	300	4,01
293	22	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO , espécie comum.	MOLHO	600	-	600	4,01
		OUTROS					
294	23	Leite tipo C , pasteurizado.	litro	300	-	300	5,44
295	23	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml)	litro	100	-	100	6,44
296	23	Pão francês (massa fina) 50 gramas	kg	1500	-	1500	22,08
297	23	Pão de leite para patê 25 gramas	kg	30	-	30	23,08
298	23	Pão francês (massa grossa) 50 gramas	kg	150	-	150	23,08
299	23	Ovo , tamanho grande, origem galinha.	Cx. c/ 30 unid.	300	-	300	16,44
300	23	Presunto , tipo cozido, ingredientes carne de Peru , baixo teor de gordura, aplicação alimento humano.	Kg	150	-	150	28,37
301	23	Queijo tipo mussarela fatiado	kg	90	-	90	35,01
302	23	Queijo , ingredientes coalho , conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 (fechado).	Kg	120	-	120	36,37
303	23	Salsicha tipo hot dog, resfriada.	Kg	200	-	200	12,90
304	23	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta , sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo. Solicitamos amostra	Und c/ 05 litros	200	-	200	69,01
305	23	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta , sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju. Solicitamos amostra	Und c/ 05 litros	200	-	200	60,34
306	23	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta , sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola. Solicitamos amostra	Und c/ 05 litros	200	-	200	60,34
307	23	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta , sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba. Solicitamos amostra	Und c/ 05 litros	200	-	200	60,34
308	23	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta , sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá. Solicitamos amostra	Und c/ 05 litros	200	-	200	69,01
		Materiais Descartáveis					


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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QTID. UFPI	QTID. IFPI CAMPUS PEDRO II	QTID. SRP	VALOR UNITÁRIO
309	24	Luva de látex natural, palma antiderrapante, forrada, pacote com 1 par – Tam. Médio. Solicitamos amostra	Pct c/ 01 par	400	-	400	7,63
310	24	Luva de látex natural, palma antiderrapante, forrada, pacote com 1 par – Tam. Grande. Solicitamos amostra	Pct c/ 01 par	100	-	100	7,63
311	24	Luva descartável, tipo cirúrgica, pacote com 1 par – Tam. Grande Solicitamos amostra	Pct c/ 01 par	300	-	300	7,19
312	24	Luva descartável, tipo cirúrgica, pacote com 1 par – Tam. Médio Solicitamos amostra	Pct c/ 01 par	1000	-	1000	7,19
313	24	Luva de vinil M - Solicitamos amostra	Cx c/ 100und	50	-	50	40,17
314	24	Luva de vinil 6 ou 6,5 - Solicitamos amostra	Cx c/ 100und	50	-	50	40,17
315	24	Luvas descartáveis, cano curto, em plástico transparente – 100% polietileno de alta resistência, . Tam. único (pct com 100 und). Solicitamos amostra	Pct c/ 100und	300	-	300	8,06
316	24	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	Pct c/ 100und	300	-	300	51,16
317	24	Máscara descartável confeccionada em TNT (100 polipropileno atóxico) Solicitamos amostra cor branca - Tam. único (pct com 100 und).	Pct c/ 100und	100	-	100	24,17
318	24	Touca descartável sanfonada confeccionada em TNT (100 polipropileno atóxico) cor branca - Tam. único (pct com 100 und). Solicitamos amostra	Pct c/ 100und	100	-	100	27,95
319	24	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	Pct (05 unid.)	500	-	500	8,06
320	27	Copo , material plástico, aplicação comercial, tipo uso líquidos, capacidade 200, utilização descartável, embalagem com 100 unidades.	cento	100	-	100	6,19
321	24	Lenço de papel 22x23 cm, pacote de 50 unidades.	Pct c/ 50 unid	8000	-	8000	2,25
322	24	Papel toalha 23x27 cm	Pct c/ 100 unid	8000	-	8000	18,79
323	24	Palito , material madeira, formato roloço, comprimento 6 cm, aplicação higiene dental, características adicionais embalagem de papel individual. caixa com 1000 palitos. (embalados individualmente)	Cx c/ 1000 palitos	100	-	100	15,89
324	24	Saco descartável em plástico transparente – 100% polietileno Tam. 12 X 25 cm; Pacotes c/ 1000 und	Pacotes c/ 1000 und	30	-	30	223,53
325	24	Saco transparente, em rolo picotado. Cap. 05 kg, Tam aprox. 28 X 40 cm. Bobina com 500 unidades	Bobina c/ 500 und	30	-	30	41,29
		Materiais de HIGIENE E LIMPEZA					


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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QTID. UFPI	QTID. IFPI CAMPUS PEDRO II	QTID. SRP	VALOR UNITÁRIO
326	25	Álcool etílico a 70%, de grau alimentício - líquido - Solicitamos amostra	Litro	600	-	600	9,81
327	25	Álcool etílico a 70%, de grau alimentício - Gel Antisséptico, para higiene de mãos - Solicitamos amostra	L	200	-	200	22,31
328	25	Detergente, componente ativo detergente líquido, cloro ativo, sequestrante e a l, aplicação máquina lavar louça. Solicitamos amostra	Frasco (500 ml.)	5000	-	5000	2,49
329	25	Sabonete em pedra com ação bactericida, 90gr Solicitamos amostra	und	800	-	800	3,47
330	25	Sabonete líquido antisséptico com triclosan a 0,5% - embalagem litro	L	300	-	300	38,64
331	25	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).	Litro	1500	-	1500	2,53
332	25	Desinfetante, aspecto físico líquido, aplicação fungicida e bactericida, cor violeta, características adicionais biodegradável.	Litro	1000	-	1000	3,67
333	25	Esponja limpeza, material lã aço, formato anatômico, abrasividade média, aplicação utensílios domésticos, pacote com 8 unidades.	Pct (8 unid.)	600	-	600	2,09
334	25	Fósforo de uso doméstico (maço com 10 cx de fósforo). Cada caixa de fósforo com 40 palitos (ou seja, maço com 400 palitos).	Maço c/ 10 unid	50	-	50	3,42
335	25	Palha de aço pacote com 01 unidade Nº 0.	Pct c/ 01 unid	1200	-	1200	2,97
336	25	Sabão em Pó, aspecto físico pó, composição carbonatos, silicatos, fosfatos, tensoativos não iônicos, características adicionais biodegradável. Caixa de 500 gramas.	Caixa (500 g)	1500	-	1500	4,17
337	26	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. Solicitamos amostra. Observação: instalação e manutenção do dosador do produto, em máquinas de lavar netter NT 800 (01 und), sob responsabilidade do fornecedor.	L	300	-	300	21,72


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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QTID. UFPI	QTID. IFPI CAMPUS PEDRO II	QTID. SRP	VALOR UNITÁRIO
338	26	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. Solicitamos amostra. Observação: instalação e manutenção do dosador do produto, em máquinas de lavar netter NT 800 (01 und), sob responsabilidade do fornecedor.	L	300	-	300	24,88
339	26	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. Solicitamos amostra	kg	70	-	70	27,83


 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria Permanente de Licitação
ANEXO III**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**

Local, ____ de ____ de 2015.

À UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Referente: Edital de Pregão Eletrônico nº 01/2015

Prezado (s) Senhor (es),

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

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

VALOR TOTAL por extenso:

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

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

a) O prazo de validade corresponderá a validade da Ata de Registro de Preços, contados a partir da homologação;

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Local, data – carimbo/CNPJ

assinatura do **representante da empresa**

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



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

ANEXO IV**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

Aos 00 dias do mês de non de 2015, na PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO da UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI, CNPJ nº 06.517.387/0001-34, adiante denominado de Órgão Gerenciador, neste ato por seu representante pela Pró-Reitora de Administração, **JOVITA MARIA TERÇO MADEIRA NUNES**, conforme Ato de Nomeação Nº 189/2013, de 01/02/2013, brasileira, casada, RG nº. 154.731 - SSP/PI, CPF nº. 150.303.933-15, nos termos da Lei nº 10.520/02, do Decreto nº 5.450/05, do Decreto nº 3.931/01, e suas alterações e, subsidiariamente, da Lei nº 8.666/93, e suas alterações, Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor (L8078 - CDC), e das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão para Registro de Preços nº 01/2015, Processo nº 23111.031578/14-60, conforme Ata de julgamento de Preços, cujo resultado foi publicado no Diário Oficial da União, tendo sido os referidos preços oferecidos pelo Fornecedor Beneficiário classificado no certame acima numerado, em 1º lugar, conforme Resultado do Fornecedor abaixo:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO PREÇO

O preço dos gêneros está registrado nos termos da proposta vencedora do Pregão, 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 data de homologação, 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 recurso 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 30 (trinta) dias corridos, contados da data de aceite definitivo dos materiais, de acordo com as exigências administrativas em vigor, e a nota fiscal atestada pela Fiscalização;

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

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

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

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

CLÁUSULA QUARTA - DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

Este instrumento guarda inteira conformidade com os termos do Edital de **Pregão Eletrônico nº**



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

01/2015 para **Registro de Preços**, e Anexos, Processo nº 23111.031578/14-60 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 2015.

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

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

obs.: caso seja procurador, apresentar com procuração