



AVISO IMPORTANTE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 29/2012 - SRP

Senhor Licitante,

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 os itens 6 e 7 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 (item 8. Etapa de Lances);

IV – Será importante a leitura e interpretação para o subitem 4.2 (Do Agrupamento de Itens) – Termo de Referência, para que vossa conceituada empresa possa participar da disputa com êxito no agrupamento dos itens;

V – Tomar ciência quanto ao julgamento dos itens agrupados (ver subitem 9.2);

VI – A empresa considerada vencedora deverá enviar **IMEDIATAMENTE** após o encerramento da fase de aceitação das propostas toda documentação exigida no item 10 (Da Habilitação: Apresentação da Documentação) e seus subitens.

VII – Encerrada a fase de lances, as empresas vencedoras deverão enviar, imediatamente, as AMOSTRAS para análise conforme subitem 15 do Termo de Referência, sob pena da recusa de sua proposta para o item.

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

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

IMPORTANTE: Enviar os dados do Titular ou Representante Legal (com procuração) que irá assinar a ATA, contendo número da Identidade, CPF e endereço completo, através de documento ou na proposta comercial.

AVISO TCU - A licitante com a participação de empresas com sócios/dirigentes em comum e que disputam um mesmo item, 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

EDITAL**PREGÃO ELETRÔNICO nº 29/2012- SRP****(PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23111.001773/12-69)**

A **Universidade Federal do Piauí**, por meio de um de seus **Pregoeiros**, designado pelo Ato da Reitoria nº 1736/10, de 24 de Novembro de 2010, torna público que será realizada licitação na modalidade **Pregão Eletrônico para SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, do tipo "**Menor Preço unitário por item e por Grupo**", para aquisição dos gêneros alimentícios, constantes do objeto, mediante as condições estabelecidas neste **edital** e seus **anexos**.

O presente certame licitatório reger-se-á pelas disposições da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, publicada no Diário Oficial da União de 18 de julho de 2002, pelo Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000, publicado no Diário Oficial da União de 09 de agosto 2000, pelo Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005, publicado no Diário Oficial da União de 01 de junho de 2005, pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, pelo Decreto nº 3.722, de 09 de janeiro de 2001, com as alterações impostas pelo Decreto nº 4.485, de 25 de novembro de 2002, pela Instrução Normativa nº 05, de 21 de julho de 1995, do extinto Ministério de Administração Federal e Reforma do Estado - MARE, republicada no Diário Oficial da União de 19 de abril de 1996, doravante denominados simplesmente Lei nº 10.520, de 2003, Decreto nº 3.555, de 2000, Decreto nº 5.450, de 2005, Lei nº 8.666, de 1993, Decreto nº 3.722, de 2001, Decreto nº 3.931 de 19/09/2001, Decreto nº 4.485, de 23/08/2002, e IN MARE nº 05, de 1995, respectivamente, e demais legislações pertinentes e, ainda, pelo estabelecido no presente Edital e seus Anexos, constantes do Processo Administrativo em epígrafe.

1 DO OBJETO

1.1. A presente Licitação tem por objeto o **Registro de Preços** para aquisição de **materiais de consumo: gêneros alimentícios, materiais gerais de limpeza e descartáveis**, para o abastecimento do Restaurante Universitário do Campus Profª Cinobelina Elvas, em Bom Jesus-PI, cujas especificações se encontram descritas de forma clara e precisa na descrição detalhada do material para um período de **06 (seis) meses**, com entrega parcelada no Campus de Floriano acima citado de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e, entrega de acordo com as exigências contidas no **Cronograma** estabelecido pela Administração do RU, durante a validade da **Ata**, cujas especificações, quantitativos estimados e preços máximos admitidos encontram-se descritos de forma clara e precisa no Anexo I – Termo de Referência.

1.1.2 Os preços em moeda corrente nacional serão fixos e irreajustáveis, ressalvado o disposto na alínea "d" do inciso II do art. 65 da lei nº 8.883/94, e serão incluídas todas as taxas, impostos e demais encargos incidentes sobre o objeto licitado até o recebimento dos serviços pelo Setor competente.

2 DA ABERTURA

2.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de Sistema Eletrônico (comunicação pela Internet), dirigido por um Pregoeiro, a ser realizada conforme indicado a seguir, e de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital.

DIA: **2 de maio de 2012**HORÁRIO: **10:00 h** (Horário de Brasília)LOCAL: via Internet, no site **www.comprasnet.gov.br**

UASG: 154048 – Universidade Federal do Piauí

CADASTRAMENTO DA PROPOSTA: a partir da disponibilização do Edital no **COMPRASNET**, até às **10:00 h** (horário de Brasília) **do dia 2 de maio de 2012**. Após este horário, o Sistema não aceitará inclusão de cadastramento da proposta para participação na licitação.



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.001773/12-69
Rubrica _____

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

3 DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1 Poderão participar deste Pregão toda e qualquer empresa legalmente estabelecida no País e que atenda todas as exigências constantes deste Edital e seus Anexos, e estiver devidamente **Cadastrada no SICAF, Documentação Obrigatória** válida e, estar **Cadastrada nos Serviços por Assinatura do COMPRASNET**, por meio do site **www.comprasnet.gov.br**, para acesso ao sistema eletrônico;

3.1.1 As **orientações** para Cadastramento no sistema, condição necessária para obter acesso ao Pregão e para a participação, estão no Manual do Comprasnet e Manual do Fornecedor (Pregão Eletrônico), respectivamente, a disposição no site acima citado.

3.1.2 Como requisito para a participação no Pregão, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital.

3.1.2.1 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital.

3.2 Não poderão participar deste pregão as empresas interessadas que se encontre em processo de falência, de dissolução, de fusão, de cisão ou de incorporação; que estejam cumprindo suspensão temporária de participação em licitação e/ou com impedimento de contratar com a Universidade Federal do Piauí; que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública; bem como os licitantes que se apresentem constituídos na forma de empresas em consórcio.

3.3 A licitante deverá estar conectada integralmente no sistema comprasnet para acompanhar todo o trâmite legal da licitação.

3.3.1 Caso a licitante não esteja conectada no sistema no dia e horário marcados, implica na aceitabilidade de todas as condições estabelecidas pelo pregoeiro enviadas pelo Chat no Sistema.

4 DA IMPUGNAÇÃO E PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS DO ATO CONVOCATÓRIO

4.1 Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anterior à data fixada para abertura da sessão, exclusivamente por meio eletrônico via Internet, no endereço **cpl@ufpi.edu.br**, cabendo ao Pregoeiro esclarecer pelo mesmo veículo;

4.2 Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do pregão, na forma eletrônica prevista no subitem anterior;

4.2.1 A UFPI, através do pregoeiro, terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para decidir sobre a impugnação;

4.2.2 Caso seja acolhida petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

5 DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

5.1 O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico (§1º, art. 3º do Decreto nº 5.450/05), no site **www.comprasnet.gov.br**;

5.2 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a **responsabilidade legal** da licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico (§ 6º, art. 3º do Decreto nº 5.450/05);



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

5.3 O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à UFPI, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros (§ 5º, art.3º do Decreto nº 5.450/05);

5.4 A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6 DO ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA DE PREÇO

6.1 A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da digitação da senha privativa do licitante e subsequente envio da proposta, a partir da disponibilização do Edital do Pregão no COMPRASNET, exclusivamente no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br.

6.1.1 Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas anteriormente apresentadas;

6.2 Para cada item, o campo “descrição detalhada do objeto ofertado”, é de preenchimento obrigatório pelo fornecedor no momento da elaboração e envio da proposta, devendo constar as especificações completas dos produtos ofertados, conforme comunicado nº 049443 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão e a sua inobservância implicará na RECUSA DA PROPOSTA para o item;

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

Marca: **(informar a marca)**

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

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

6.2.2 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

6.2.3 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.

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

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

6.2.6 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.

6.2.7 Caso não seja possível a inclusão da descrição do item na sua totalidade na Descrição Detalhada, poderá ser enviada por solicitação do pregoeiro através de convocação de Anexo via sistema;

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



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.001773/12-69
Rubrica _____

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

- 6.2.9 Além do solicitado acima, o pregoeiro poderá solicitar outras informações ou até mesmo fazer diligências para dirimir dúvidas a respeito do material cotado;
- 6.3 Além da formulação e o envio da Proposta de Preços padrão do Sistema, na fase de aceitação a licitante deverá ANEXAR ao SISTEMA, para análise, a Planilha de Formação de Preços (Proposta de Preços atualizada com o último lance), conforme modelo do Anexo II, bem como outros documentos solicitados pelo pregoeiro, via CHAT, na fase de aceitação.
- 6.3.1 Os arquivos com os documentos deverão ser ZIPADOS e anexados ao sistema como um único arquivo, pois, o sistema só aceitará um anexo por convocação;
- 6.3.2 O pregoeiro poderá excepcionalmente solicitar novas atualizações e reenvio de anexo, até a etapa de adjudicação;
- 6.3.3 O não envio dos anexos para análise pelo sistema não importará na recusa da proposta, desde que enviado via fax ou e-mail, sendo que o pregoeiro não se responsabilizará pelo não recebimento;
- 6.3.3.1 Se a licitante não atender a nenhum dos subitens para o envio de anexo terá sua proposta recusada para o item;
- 6.4 A critério do Pregoeiro poderá ser feito diligências a sites especializados para verificação das informações contidas nos anexos enviados pelos licitantes.
- 6.5 Os preços propostos serão registrados, indicando primeiramente o valor unitário e depois valor total proposto para cada item (tipo de impresso), computando todos os custos necessários ao fornecimento, considerando impostos, fretes, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, bem como quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto desta licitação;
- 6.5.1 Caso o Pregoeiro entenda que seja necessário o envio de anexo para melhor análise da proposta, poderá solicitar via chat, na fase de aceitação.
- 6.6 A empresa deverá enviar pelo correio ou diretamente pelo portador, ao Pregoeiro no endereço constante do rodapé, no prazo de 03 (três) dias úteis, toda documentação exigida no edital, bem como a Proposta de Preços, Anexo II - Planilha de Formação de Preço deste edital, atualizada, adequando os valores, ou seja, o(s) último(s) lance(s) por ele ofertado(s).
- 6.7 A ordem do item com a descrição dos gêneros a serem cotados, deverá estar em conformidade com aqueles constantes no Anexo I;
- 6.7.1 Ocorrendo divergência entre a descrição dos gêneros informados no Anexo do Edital e no Sistema, prevalecerá à primeira para julgamento das propostas;
- 6.8 A empresa deverá enviar, em campo apropriado no comprasnet, as declarações de Inexistência de Fato Superveniente, de que Não Emprega Menor, Elaboração Independente de proposta, Declaração de ME/EPP/COOP e Declaração de que está ciente e de concordo com as condições contidas no edital e seus anexos de FORMA VIRTUAL, ou seja, o fornecedor no momento da elaboração e envio de proposta, também enviará as referidas declarações, de acordo com os modelos definidos no sistema;
- 6.8.1 As declarações acima citadas serão visualizadas e impressas após o encerramento da licitação, quando também poderão ser alteradas ou reenviadas pelos fornecedores, por solicitação do pregoeiro;
- 6.9 A licitante deverá acompanhar todas as fases das operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;
- 6.10 As empresas arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas.



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

6.11 Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

7 A PROPOSTA DEVERÁ CONTER, AINDA:

7.1 Cotação do item de acordo com: **Anexo I – Termo de Referência** e **Anexo II - Planilha de Formação de Preço**, partes integrantes deste edital, devendo ter, **OBRIGATORIAMENTE**, suas especificações completas, sob pena de desclassificação;

7.2 O prazo de validade da proposta para Registro de Preços, não inferior a 60 (sessenta) dias contados a partir da data de abertura deste Pregão;

7.3 Decorrido o prazo da validade da proposta, sem convocação para a contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos;

7.4 VALOR UNITÁRIO em ALGARISMOS para o último lance cotado;

7.5 VALOR TOTAL em algarismos;

7.6 VALOR GLOBAL da proposta em **algarismo** e por **extenso**;

7.7 Declarar, **na proposta**, que nos preços propostos estão inclusos todas as taxas, impostos e demais encargos incidentes sobre o objeto licitado até o recebimento dos gêneros pela UFPI;

7.8 A omissão de alguma das alternativas acima ou a falsa informação, implicará na inabilitada da empresa e as penalidades cabíveis.

7.9 Declarar, **na proposta**, que honrará os preços ofertados

8 ETAPA DE LANCES

8.1 Aberta à etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor;

8.1.1 Na fase de lances, somente o **VALOR UNITÁRIO** é utilizado pelo Sistema Eletrônico;

8.2 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos em um intervalo **mínimo de 6 (seis) segundos**, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos;

8.3 O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema;

8.4 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro;

8.5 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, sendo vedada à identificação do detentor do lance;

8.6 A etapa de lances será encerrada mediante **Aviso de Iminência**, enviado pelo Pregoeiro por meio do sistema eletrônico;

8.6.1 Após o encerramento de fechamento iminente, será aberta a etapa de **Encerramento Aleatório** pelo sistema eletrônico que será de 1 a 30 minutos;

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



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.001773/12-69
Rubrica _____

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

8.8 Na eventualidade de desconexão com o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes;

8.9 Após o encerramento aleatório, se o item estiver com valor acima do estimado com relação ao do Termo de Referência, será negociado na fase de aceitação;

8.9.1 Caso a licitante não esteja conectada (**LOGADA**) para negociação, terá sua proposta recusada para o item.

8.13 DO AGRUPAMENTO DE ITENS

8.13.1 Atendendo ao interesse da Administração Pública, os itens afins foram agrupados, o que possibilitará em razão da elevada quantidade requerida para compra, uma melhor negociação, obtendo-se a redução tanto dos preços, como conseqüentemente dos custos;

8.13.2 De acordo com a funcionalidade do Sistema de Divulgação Eletrônica de Compras – SIDEC, através do comprasnet, as licitantes deverão encaminhar suas propostas seguindo o **AGRUPAMENTO** dos itens estabelecidos no Anexo I – Termo de Referência.

9 DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS (ACEITABILIDADE)

9.1 Encerrada a etapa competitiva e ordenadas às propostas, o pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito;

9.1.1 Após o encerramento da fase competitiva, o pregoeiro poderá convocar as empresas para encaminhar através do sistema eletrônico: proposta com o último lance ofertado, para que seja feito melhor análise. A empresa que não atender a esta solicitação no prazo determinado terá sua proposta recusada na fase de aceitação para o item solicitado;

9.1.1 A licitante classificado na etapa de lance, deverá reformular sua proposta (Planilha Eletrônica) e enviar, através do comprasnet, em campo apropriado, conforme Anexo II – Planilha de Formação de Preço, para que seja reavaliada e verificada a conformidade com o último lance ofertado.

9.2 O julgamento das propostas obedecerá ao critério do **menor preço unitário por item** para o objeto deste Edital, observados os **itens agrupados** que serão considerados para julgamento o **preço global do grupo**. O preço ofertado, após a etapa de lances, não poderá ser superior ao preço de mercado, levantado por esta Administração;

9.2.1 Os itens agrupados deverão ter na fase de aceitação valores iguais ou inferiores ao de referência. Caso um item do grupo esteja acima do de referência, será negociado. Se a negociação for fracassada, será recusado o grupo na sua totalidade.

9.2.2 Na divergência da descrição dos materiais informados no Anexo do Edital e no Sistema, prevalecerá a primeira para julgamento das propostas.

9.3 O Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente a licitante que tenha apresentado o lance de menor valor para que seja obtido preço melhor, bem assim, decidir sobre sua aceitação.

9.4 Se a proposta ou o lance de menor valor **não for aceitável** o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subseqüente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

9.5 Ocorrendo situação a que se refere o subitem anterior a este, o Pregoeiro poderá negociar com a licitante para que seja obtido preço melhor.

9.6 Não será permitido alteração da proposta ou mesmo seu cancelamento após o seu envio, exceto no caso de nova disputa por meio de lances inseridos no sistema eletrônico.



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.001773/12-69
Rubrica _____

9.7 O pregoeiro analisará o objeto e o preço ofertado relativos e avaliará a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos neste Edital. Caso constate irregularidade, promoverá a exclusão da proposta. Uma vez executado este procedimento, o pregoeiro fará a divulgação da proposta aceita.

9.8 O Pregoeiro poderá, a qualquer tempo, solicitar amostra, anexo via sistema ou por outros meios de quaisquer outros produtos para análise.

9.8.1 Caso a amostra solicitada esteja em desconformidade com o material cotado pela empresa, este será automaticamente rejeitado;

9.9 Em atendimento aos artigos 3º, e 42 ao 45 do Capítulo V da Lei Complementar 123/2006, promulgada em 14/12/2006, fica determinado que, após a fase de lances o Sistema fará um sorteio eletrônico entre tais fornecedores, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate, conforme orientações abaixo:

I - Relativamente aos artigos 3º, 42 e 43, que tratam do enquadramento e habilitação das ME/EPPs, além da verificação automática junto à Receita Federal do porte da Empresa, refletida no Sistema após o encerramento da fase de lances, o fornecedor, no ato de envio de sua proposta, em campo próprio do Sistema, deverá declarar que atende os requisitos do artigo 3º para fazer jus aos benefícios previstos na referida Lei.

II - Ainda no que tange à habilitação, o favorecimento estabelecido nos artigos 42 e 43 permite ao fornecedor, ME/EPP, entregar a documentação com possíveis restrições, as quais deverão ser sanadas no prazo de dois dias úteis, prorrogáveis por mais dois dias quando for o caso. A habilitação é um procedimento do pregoeiro, não implicando em qualquer alteração do Sistema, além da declaração já mencionada.

III - Relativamente ao empate para a modalidade “Pregão” de propostas entre fornecedores de médio e grande porte e ME/EPP, previstos nos artigos 44 e 45, o Sistema de Pregão Eletrônico passa a disponibilizar funcionalidade que, após o encerramento da fase de lances, identificará em coluna própria as ME/EPP participantes, fazendo a comparação entre os valores da primeira colocada, caso esta não seja uma ME/EPP, e das demais ME/EPPs na ordem de classificação.

IV - A proposta que se encontrar na **faixa até 5%** acima da proposta de menor preço estará **EMPATADA** com a primeira colocada e terá o direito, no prazo de **5 (cinco) minutos** controlados pelo Sistema, de encaminhar uma última oferta, obrigatoriamente abaixo da primeira colocada para o desempate.

V - Para viabilizar tal procedimento, o Sistema selecionará os itens com tais características, disponibilizando-os automaticamente nas telas do pregoeiro e fornecedor, encaminhando mensagem também automática, por meio do **CHAT**, convocando a ME/EPP que se encontra em segundo lugar, a fazer sua última oferta no prazo de **5 (cinco) minutos** sob pena de decair do direito concedido. Caso a ME/EPP classificada em segundo lugar desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, o Sistema convocará as demais ME/EPPs participantes na mesma condição, na ordem de classificação. Havendo êxito neste procedimento, o Sistema disponibilizará a nova classificação dos fornecedores para fins de aceitação. Não havendo êxito, ou não existindo ME/EPP participante, prevalecerá a classificação inicial. Caso sejam identificadas propostas de ME/EPPs empatadas em segundo lugar, ou seja, na faixa dos 5% da primeira colocada, e permanecendo o empate até o encerramento do item, o Sistema fará um sorteio eletrônico entre tais fornecedores, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate.

VI - A negociação de preço junto ao fornecedor classificado em primeiro lugar, quando houver, será sempre após o procedimento de desempate de propostas e classificação final dos fornecedores participantes.

9.10 DA RECUSA DA PROPOSTA DOS ITENS AGRUPADOS

As empresas vencedoras dos itens agrupados (com amostra e sem amostra) terão suas propostas recusadas nos seguintes casos:



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

I – **Agrupamento SEM Amostra:** empresa vencedora de determinado grupo, terá sua proposta recusada nos seguintes casos:

- a) deixar de cotar todos os itens do grupo;
- b) cotação incompleta, incorreta, descrição complementar em desacordo com a descrição do anexo I – Termo de referência ou por quaisquer outros motivos considerados consistentes para sua desclassificação.

II - **Agrupamento COM Amostra:** A empresa vencedora de determinado grupo, terá suas propostas recusadas nos seguintes casos:

- a) deixar de cotar todos os itens do grupo;
- b) deixar de apresentar amostra do grupo solicitado pelo pregoeiro para análise;
- c) tiver pelo menos uma de suas amostras não aceita.

10 DA HABILITAÇÃO: APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO

10.1 Depois de encerrada a etapa de **Aceite das Propostas**, a licitante vencedora deverá enviar a documentação através do fone/fax (86) 3215-5924, no prazo de 02 (duas) horas, com posterior apresentação de toda documentação em conformidade com o subitem 10.2) juntamente com a Proposta de Preços atualizada, exigida para sua habilitação, no prazo de até 3 (três), dias úteis, ou diretamente na Coordenadoria de Licitação (endereço vide rodapé), **sob pena de inabilitação;**

10.1.1 O prazo que se refere o item acima poderá ser ampliado a critério do Pregoeiro mediante aviso através do CHAT.

10.2 Todos os documentos deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou publicação em órgão da imprensa oficial, ou, ainda, por cópias não autenticadas, desde que sejam exibidos os originais para conferência. Não serão aceitas cópias ilegíveis, rasuradas, que não ofereçam condições de leitura das informações nelas contidas. Os documentos para habilitação constarão de:

10.2.1 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);

10.2.2 Para as licitantes vencedoras que cotarem carnes, será obrigatório à apresentação dos documentos abaixo, em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da UFPI/PRAD - Coordenadoria de Licitação, publicação em órgão da imprensa oficial:

- I – Serviço de Inspeção Federal - SIF**
- II - Certificado de Vigilância Sanitária;**
- III - Alvará de Funcionamento;**

10.3 A empresa deverá fornecer na Proposta de Preços o número da **Conta Corrente, Agência e Banco** para pagamento à Empresa vencedora, do **nome do representante, RG e CPF** que irá assinar a citada;

10.4 A comprovação da habilitação jurídica e da regularidade fiscal, na forma e condições estabelecidas nos incisos I a II do subitem 10.6, será feita por meio de consulta on-line ao Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, e aos sites oficiais de órgãos e entidades emissoras de certidões;

10.5 Para a empresa **Cadastrada no SICAF e em plena validade**, a **Documentação obrigatória** será confirmada por meio de consulta **“ON-LINE”**.

10.5.1 Na impossibilidade da consulta on-line junto ao SICAF e aos órgãos oficiais, bem como as certidões vencidas, o fornecedor deverá enviar a documentação na forma e condições estabelecidas nos subitens 10.1 e 10.2;



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

10.6 O licitante vencedor do certame, que não estiver regularmente habilitado no SICAF, deverá apresentar durante a sessão pública, nos termos e prazos mencionados nos subitens anteriores, a seguinte documentação:

I – habilitação jurídica:

- a) registro comercial, no caso de empresário individual;
- b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedade empresária, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleições de seus administradores e de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- c) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

II – regularidade fiscal:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;
- b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e municipal, se houver, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade;
- c) prova de regularidade com a Fazenda Federal (Certidão Negativa de Débitos de Tributos e Contribuições Federais, emitida pela Secretaria da Receita Federal – SRF e Certidão quanto à Dívida Ativa da União emitida pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN);
- d) prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante ou outra equivalente, na forma da lei;
- e) prova de regularidade para com a Seguridade Social (INSS) e para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

10.8 A licitante cadastrada com Documentação obrigatória, válida junto ao SICAF deverá apresentar, para a habilitação, apenas os documentos exigidos nos subitens **10.2.1 e 10.2.2**;

10.9 As licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação na presente licitação, no prazo estipulado neste Edital, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste Edital, **serão inabilitadas**.

11 DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

11.1 Inexistindo recursos, o objeto do certame será de imediato adjudicado à licitante vencedor, pelo pregoeiro;

11.2 Havendo recursos, a adjudicação do objeto do certame será realizada após a decisão sobre estes pela autoridade superior;

11.3 Após a adjudicação, sendo constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará a licitação, e convocará o adjudicatário para assinar o Ata, no prazo definido na minuta.

12 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1 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.

12.2 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



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.001773/12-69
Rubrica _____

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

da **conta corrente, agência e banco** para pagamento à Empresa vencedora, do **nome do representante, RG e CPF** que irá assinar a citada ata;

12.3 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.

12.4 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;

12.5 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;

12.6 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;

12.7 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;

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

12.9 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.

12.10 Da Rescisão

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

12.10.2 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.

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

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



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.001773/12-69
Rubrica _____

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

12.11 Do Aumento ou Supressão

12.11.1 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.

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

12.11.3 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.

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

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

12.12 Da Subcontratação

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

12.12.2 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.

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

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

13 DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1 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.

13.2 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.

13.2.1 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.

13.3 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.

13.4 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.



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.001773/12-69
Rubrica _____

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

14 DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

14.1 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.

14.2 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.

15 DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DOS GÊNEROS

15.1 A Universidade Federal do Piauí será o órgão responsável pelos atos de controle e administração da **Ata de Registro de Preços** decorrentes desta licitação e indicará, sempre que solicitados pelos órgãos usuários, respeitados a ordem de registro e os quantitativos a serem contratados, o fornecedor para o qual será emitido o pedido;

15.1.1 Somente quando a primeira licitante registrada atingir a totalidade do seu limite de fornecimento estabelecido na **Ata de Registro de Preço** será indicado o segundo e, assim sucessivamente, podendo ser indicados mais de um, ao mesmo tempo, quando o quantitativo do pedido for superior à capacidade da licitante primeira colocada;

15.2 A convocação do Proponente, pela Universidade Federal do Piauí, será formalizada e conterà o endereço e o prazo máximo em que deverá comparecer para retirar o respectivo pedido de fornecimento;

15.3 O Proponente convocado que não comparecer, não retirar o pedido no prazo estipulado ou não cumprir as obrigações estabelecidas na **Ata de Registro de Preço**, estará sujeito às sanções previstas neste Edital;

15.3.1 Quando comprovado o não atendimento dos subitens 14.1 e 14.2, poderá ser indicado o próximo preço na ordem de classificação a ser destinado o pedido, sem prejuízo da abertura de processo administrativo para aplicação de penalidades ao infrator.

16 DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

16.1 Encerrada a etapa de habilitação, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, em conformidade com o prazo estipulado pelo Pregoeiro, quando lhe será concedido prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

16.1.1 A manifestação motivada da intenção de recorrer será realizada exclusivamente no âmbito do Sistema Eletrônico, em campo próprio;

16.2 A falta de manifestação de intenção de recorrer, de acordo com o subitem anterior, ao final da sessão do Pregão, no tempo estipulado pelo pregoeiro, importará na decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro à licitante vencedor;

16.3 O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

16.4 O recurso contra a decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo;

16.5 Dos atos da Administração, decorrentes da aplicação subsidiária da Lei nº 8.666, de 1993, caberá:



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.001773/12-69
Rubrica _____

Página 13 de 48

I - **recurso**, interposto no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato, a ser protocolizado no endereço vide rodapé, nos casos de:

- a) anulação ou revogação da licitação;
- b) rescisão da contratação se houver a que se refere o inciso I do artigo 79 da Lei nº 8.666/93;
- c) aplicação das penalidades previstas neste Edital.

II - **pedido de reconsideração** da aplicação da pena prevista neste Edital, interposto no prazo de 10 (dez) dias, a contar da intimação do ato.

III - **representação**, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da intimação da decisão relacionada com o objeto da licitação, de que não caiba recurso hierárquico;

16.6 O recurso, previsto no subitem anterior, será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhá-lo devidamente informado àquela autoridade. Neste caso, a decisão deverá ser proferida dentro de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade (§ 4º do artigo 109 da Lei nº 8.666, de 1993);

16.7 Os recursos e impugnações interpostos fora dos prazos não serão reconhecidos.

17 DAS RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

17.1 A empresa deverá assumir todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a UFPI não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;

17.2 Responsabilizar-se, também, pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação;

17.3 Outras obrigações e responsabilidades das partes (UFPI e Empresa) estão constantes e especificadas no Termo de Referência e na Minuta da Ata de Registro de Preços;

18 DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

18.1 A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da empresa vencedora, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do poder público ou de seus agentes e prepostos.

18.2 A entrega dos gêneros, objeto deste Pregão será acompanhada, fiscalizada e supervisionada pelo chefe do Restaurante do Campus Profª Cinobelina Elvas, em Bom Jesus-PI, ou por servidor qualificado representando o Campus.

19 DA ATESTAÇÃO DAS NOTAS FISCAIS / FATURAS

19.1 A atestação da nota fiscal / fatura referentes à prestação dos serviços do objeto deste Pregão caberá ao Chefe do Setor competente responsável pelo recebimento.

20 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

20.1 As despesas resultantes do objeto deste Pregão correrão por conta de dotações orçamentárias consignadas a:



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

Função Programática: 12.364.2032.4002.0022
Origem dos Recursos: 0112 – Recursos do Tesouro
Elemento de Despesa: 33.90.30 – Material de consumo

21 DA ENTREGA DOS GÊNEROS

21.1 Os Gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente no Restaurante do Campus Profª Cinobelina Elvas, em Bom Jesus-PI, conforme **Cronograma** constante no Anexo I - Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços, em acondicionamento apropriado, no todo ou em parte, de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite, contada da data de entrega da Nota do Empenho ao fornecedor, sem qualquer acréscimo adicional para a UFPI.

21.1.1 As carnes correspondentes ao **Grupo 6: itens 138- Posta Gorda, 139- Lagarto, 140- Músculo, 141- Patinho, alcatra ou contra filé e 142- Carne de Charque** deverão ser entregues no **Restaurante do Campus Amílcar Ferreira Sobral, em Floriano-PI.**, nas mesmas condições exigidas no subitem 21.1;

21.2 O prazo a que se refere o subitem anterior poderá ser prorrogado a critério da Pró-Reitoria de Administração, considerando para tanto as hipóteses seguintes:

I - Ato motivado pela Administração que impeça a entrega dos gêneros;

II - Caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado, que tenha, a critério da Administração, correlação com atraso;

III - Os pedidos de prorrogação só serão recebidos e apreciados se formulados antes de esgotar o prazo inicial fixado para entrega, constante nos termos da proposta.

21.3 Quaisquer exigências da empresa, inerentes ao objeto da licitação, deverão ser prontamente atendidas pela licitante vencedora;

21.4 O Setor competente, designado para o acompanhamento do objeto, fará o recebimento limitando-se a verificar a sua conformidade com o discriminado na Nota Fiscal, fazendo constar no canhoto e no verso da Nota a data da entrega e, se for o caso, as irregularidades observadas;

21.5 Caso insatisfatório as verificações, será lavrado termo de recusa dos gêneros, no qual se consignará as desconformidades verificadas, devendo ser substituído, no prazo máximo a ser determinado pelo setor competente, contados da comunicação formal desta Administração do Setor;

21.6 Caso a correção não ocorra no prazo acima determinado, ou caso o novo produto também seja rejeitado, estará à Empresa vencedora incorrendo em atraso na entrega, sujeita à aplicação de penalidades;

21.7 Os custos de substituição dos produtos rejeitados correrão exclusivamente às expensas da Empresa vencedora.

22 CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

22.1 O pagamento será efetuado em moeda nacional, até o **5º (quinto) dia útil** ao fornecimento da parcela entregue ou mesmo de sua totalidade, após processamento interno por parte da UFPI, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura por unidade de serviço efetivamente atestado pelo Setor competente;

22.2 Os preços em moeda corrente nacional serão fixos e irrevogáveis, ressalvado o disposto na alínea "d" do inciso II do art. 65 da lei nº 8.883/94, e serão incluídas todas as taxas, impostos e demais encargos incidentes sobre o objeto licitado até o recebimento dos serviços pelo Setor competente.



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

22.3 O pagamento somente poderá ser efetuado se a licitante estiver assinada a Ata de Registro de Preços, bem como se encontrar em situação regular junto ao SICAF;

22.4 A UFPI reserva-se o direito de não efetuar o pagamento se, no ato da atestação, a prestação dos serviços não estiverem de acordo com a especificação apresentada e aceita.

22.5 A UFPI poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela licitante vencedora, nos termos deste Pregão.

23 DA GARANTIA (Prazo de Validade)

Os produtos perdendo suas características ou deteriorando-se e estando esses, dentro do prazo de validade ou tempo de vida útil, assim como em condições normais de estocagem, uso e manuseio, deverão ser trocados no prazo máximo a ser determinado pelo setor competente, contados a partir da comunicação formal. Para tanto, ficará por conta e ônus da Empresa todas as despesas decorrentes para a efetivação da troca.

24 DAS PENALIDADES

24.1 Sem prejuízo das demais penalidades previstas em lei ou no edital, a licitante vencedor ficará sujeito às seguintes penalidades:

24.1.1 O atraso injustificado no descumprimento das obrigações estabelecidas na ata sujeitará a licitante vencedora à multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia e por ocorrência sobre o valor da Nota de Empenho, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicada oficialmente;

24.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Pregão, a Administração da UFPI poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora as seguintes sanções:

24.2.1 Advertência por escrito pela inexecução parcial ou total dos serviços;

24.2.2 Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração da UFPI, pelo prazo de até 02 (dois) anos.

24.3 Ficarão **impedida de licitar e de contratar** com a Administração Pública, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, garantido o direito prévio o contraditório à ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a **licitante** que:

- I - Deixar de assinar a Ata de Registro de Preços;
- II - Ensejar o retardamento da execução do objeto deste Pregão;
- III - Não mantiver a proposta, injustificadamente;
- IV - Comportar-se de modo inidôneo;
- V - Fizer declaração falsa;
- VI - Cometer fraude fiscal;
- VII - Falhar ou fraudar na execução da contratação.

24.4 Pelos motivos que se seguem, principalmente, a licitante vencedora estará sujeita às penalidades tratadas na condição anterior:

24.4.1 Pelo descumprimento dos prazos e condições previstos neste Pregão.

24.5 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração da UFPI, a licitante vencedora ficará isenta das penalidades cabíveis;



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

24.6 As penalidades de advertência e de impedimento de licitar e contratar com a Administração da UFPI ou a Administração Pública, poderá ser aplicado à licitante vencedora juntamente com a de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

24.7 Havendo ações comissivas ou omissivas por parte da Empresa que, embora não estejam previstas em ata, mas que firmam os princípios gerais da Administração Pública e ensejem possibilidade de punição por parte da UFPI, estas serão levadas ao conhecimento da autoridade superior responsável para a fim de tomar as devidas providências.

25 DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇO DA PROPONENTE

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

25.1.1 A pedido, quando:

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

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

25.1.2 Por iniciativa da Universidade Federal do Piauí, quando:

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

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

25.1.2.3 Por razões de interesse público, devidamente motivado e justificado;

25.1.2.4 Não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preço;

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

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

25.2 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.

26 DO CRONOGRAMA A SER SEGUIDO PELA EMPRESA VENCEDORA

26.1 As empresas vencedoras deverão cumprir **rigorosamente** o **Cronograma** exigido pela administração do Restaurante, conforme solicitação no Termo de Referência e na Minuta da Ta, sob pena das penalidades cabíveis.

27 DA AMOSTRAS

27.1 Considerando a dificuldade de compatibilização da qualidade especificada no rótulo de alguns produtos com o rendimento e com as características dos mesmos durante e após o preparo, **solicitamos AMOSTRA** as quais serão avaliados mediante **teste de qualidade sensorial e/ou verificação de composição** de ingredientes de produção;



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.001773/12-69
Rubrica _____

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

27.2 A empresa considerada vencedora, após a fase de lances, deverá enviar a(s) Amostra(s) **em embalagem personalizada**, de acordo com o item correspondente, **marca cotada** e **quantidade solicitada**, no prazo máximo determinado pelo pregoeiro, em dias úteis, sob pena de recusa da proposta para o item;

27.7 A relação dos itens correspondentes às amostras e demais exigências se encontram descritas de forma clara e precisa no Anexo I – Termo de Referência.

28 DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

28.1 Nenhuma indenização será devida à licitante pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital;

28.2 A apresentação de proposta implicará a plena aceitação por parte da licitante das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;

28.3 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital exclui-se o dia de início e inclui-se o dia do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente na UFPI;

28.4 Fica assegurado à UFPI o direito de revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado;

28.5 É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo;

28.6 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão das formalidades;

28.7 As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração e a segurança da contratação;

28.8 No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para o recebimento das propostas de preços e documentos de habilitação, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas;

28.9 Na hipótese de não haver expediente no dia da abertura da presente licitação, ficará esta transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido;

28.10 Quaisquer dúvidas existentes sobre o disposto no presente Edital deverão ser objeto de consulta, por escrito, ao Pregoeiro, exclusivamente pelo Sistema Eletrônico, conforme previsto neste Edital, devendo ser respondidas pelo mesmo Sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

28.11 Cópias do Edital e de seus anexos poderão ser obtidas, diretamente na Coordenadoria de Licitação ou pelos endereços eletrônicos: www.comprasnet.gov.br ou www.ufpi.br;

28.12 A participação na licitação implica aceitação integral e irrevogável dos termos do Edital, bem como a observação dos regulamentos administrativos e das normas gerais ou específicas da UFPI aplicáveis ao objeto deste Pregão, e conhecimento da legislação geral e específica sobre licitações públicas;

28.13 É permitido à licitante e a qualquer interessado o conhecimento dos termos do respectivo processo licitatório e, a obtenção de cópia de edital. (art. 63 da lei nº 8.666 /93);

28.14 A solicitação de quaisquer documentos, referente a esta licitação, a proponente deverá solicitar por escrito à Coordenadoria de Licitação, via Protocolo Geral da UFPI, para sua liberação.



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.001773/12-69
Rubrica _____

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

29 DO FORO

29.1 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.

30 DOS ANEXOS

30.1 São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

- ANEXO I - Termo de Referência
- ANEXO II - Modelo de Planilha de Formação de Preços
- ANEXO III - Ata de Registro de Preços

Teresina (PI), 18 de abril de 2012.

GEORGE W LOPES DA SILVA
PREGOEIRO / UFPI



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA/ESPECIFICAÇÕES

1 INTRODUÇÃO

A presente licitação tem como objeto aquisição **Registro de Preços** para aquisição de **materiais de consumo: gêneros alimentícios, materiais gerais de limpeza e descartáveis**, para o abastecimento do Restaurante Universitário do Campus Profª Cinobelina Elvas, em Bom Jesus-PI. e Campus de Floriano, cujas especificações se encontram descritas de forma clara e precisa na descrição detalhada para um período de **06 (seis) meses**, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e, entrega de acordo com as exigências contidas no **Cronograma** estabelecido pela Administração do RU, durante a validade da **Ata**, cujas especificações se encontram descritas de forma clara e precisa no item 4.1 deste Termo de Referência.

2 JUSTIFICATIVAS

O presente material compreende o planejamento das necessidades dos gêneros discriminados no Anexo (item 4), para o abastecimento do Restaurante do Campus Profª Cinobelina Elvas, em Bom Jesus-PI, durante o período de validade da Ata de Registro de Preços entre abril a setembro de 2012, considerando uma média 2.000 Refeições/dia.

Conforme a necessidade de consumo de carne para atender ao planejamento, as carnes correspondentes ao **Grupo 6**: itens **138-** Posta Gorda, **139-** Lagarto, **140-** Músculo, **141-** Patinho, alcatra ou contra filé e **142-** Carne de Charque deverão ser entregues no **Restaurante do Campus Amílcar Ferreira Sobral, em Floriano-PI.**

3 METODOLOGIA

O presente certame licitatório reger-se-á pelas disposições da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, publicada no Diário Oficial da União de 18 de julho de 2002, pelo Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000, publicado no Diário Oficial da União de 09 de agosto 2000, pelo Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005, publicado no Diário Oficial da União de 01 de junho de 2005, pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, pelo Decreto nº 3.722, de 09 de janeiro de 2001, com as alterações impostas pelo Decreto nº 4.485, de 25 de novembro de 2002, pela Instrução Normativa nº 05, de 21 de julho de 1995, do extinto Ministério de Administração Federal e Reforma do Estado - MARE, republicada no Diário Oficial da União de 19 de abril de 1996, doravante denominados simplesmente Lei nº 10.520, de 2003, Decreto nº 3.555, de 2000, Decreto nº 5.450, de 2005, Lei nº 8.666, de 1993, Decreto nº 3.722, de 2001, Decreto nº 3.931 de 19/09/2001, Decreto nº 4.485, de 23/08/2002, e IN MARE nº 05, de 1995, respectivamente, e demais legislações pertinentes e, ainda, pelo estabelecido no presente Edital e seus Anexos, constantes do Processo Administrativo em epígrafe.

4 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS/ORÇAMENTO ESTIMADO

4.1 A adjudicação do objeto da licitação deverá ser por item e por grupo, conforme discriminado no quadro abaixo, com as descrições completas dos materiais e seus respectivos quantitativos, preços unitários e globais e agrupamento dos itens:



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

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	QUANT	UND	VALOR UNITÁRIO
1	1		CARNEIRO (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g	1.500	Kg	19,43
2	1		Carne bovina - LAGARTO resfriado	3.000	Kg	18,67
3	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)	500	Kg	17,48
4	1		Carne bovina - MÚSCULO traseiro resfriado.	3.000	Kg	16,75
5	1		Carne bovina - PATINHO, ALCATRA ou CONTRA FILÉ resfriado, cortado em bifes de até 75 g, amaciado mecanicamente.	3.500	Kg	16,67
6	1		Carne bovina - PALETA ou LOMBO DO ACÉM resfriado. Inteiro ou Cortado em Cubos de até 20gramas	3.000	Kg	16,97
7	1		FÍGADO BOVINO congelado.	2.500	kg	14,17
8	1		BACON.	300	Kg	16,50
9	1		Carne de CHARQUE.	400	Kg	21,44
10	1		Carne Porco in natura, tipo COSTELA , apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).	700	Kg	15,96
11	1		Carne Porco in natura, Tipo PÉ , apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).	600	Kg	14,90
12	1		Lingüiça , tipo CALABRESA defumada , ingredientes carne suína. Solicitamos amostra.	1.500	Kg	13,82
13	1		FRANGO - COXA E SOBRECOXA congeladas (porções médias de 250g).	12.000	kg	8,11
14	1		Frango - FILÉ DE PEITO , apresentação sem tempero, congelado.	4.500	Kg	13,99
15	1		FILEZINHO CAMARÃO congelado (Pequeno).	250	Kg	32,9600
16	1		PEIXE PIRATINGA em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 g.	5.200	kg	18,770
17	1		PÃO FRANCÊS , ingredientes açúcar, água, brometo, farinha de trigo, margarina, peso 50g.	3.000	kg	14,11
18	1		LEITE in natura, tipo C , pasteurizado.	3.500	L	2,53
19	1		OVO , tamanho grande, origem galinha.	600	Cartela30u nd	9,50
20	1		PRESUNTO , tipo cozido, ingredientes carne de Peru , baixo teor de gordura, aplicação alimento humano.	100	kg	18,02
21	1		QUEIJO , ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, tipo PRATO , peso 500g, prazo de validade 90 (fechado).	200	kg	18,30
22	1		SALSICHA tipo hot dog, resfriada. Solicitamos amostra	1.200	kg	7,48
23	1		MARGARINA , composição básica óleos vegetais polinsaturados, sabor com sal, estabilizante ácidos graxos e lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio, Teor mínimo de lipídio: 65% embalagem de 500 gramas). Solicitamos amostra	600	Emb. de 500g	3,03
24	1		Suco natural com alta concentração de polpa de fruta , sem adição de conservantes. Emb.5 litros -	200	Emb. de 5 L	41,31



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

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	QUANT	UND	VALOR UNITÁRIO
			sabor CAJU. Solicitamos amostra			
25	1		Suco natural com alta concentração de polpa de fruta , sem adição de conservantes. Emb.5 litros - sabor ACEROLA Solicitamos amostra	200	Emb. de 5 L	42,17
26	1		Suco natural com alta concentração de polpa de fruta , sem adição de conservantes. Emb.5 litros - sabor TAMARINDO. Solicitamos amostra	200	Emb. de 5 L	41,58
27	1		Suco natural com alta concentração de polpa de fruta , sem adição de conservantes. Emb.5 litros - sabor GOIABA. Solicitamos amostra	200	Emb. de 5 L	41,61
28	1		Suco natural com alta concentração de polpa de fruta , sem adição de conservantes. Emb.5 litros - sabor CAJÁ. Solicitamos amostra	200	Emb. de 5 L	44,86
29	2		Fruta in natura, tipo ABACAXI , espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g	4.500	Kg	3,71
30	2		Fruta in natura, tipo BANANA , espécie Pacovan .	300	Cento	35,53
31	2		Fruta in natura, tipo LARANJA , espécie PERA - (peso mínimo = 200g)	400	Cento	35,53
32	2		Fruta in natura, tipo LIMÃO , espécie verdadeiro.	50	Cento	24,86
33	2		Fruta in natura, tipo MELANCIA , espécie rajada.	14.000	Kg	1,72
34	2		Fruta in natura, tipo MELÃO , espécie comum. (peso mínimo= 1,5kg)	9.000	Kg	3,57
35	2		Fruta in natura, tipo MAÇÃ , espécie nacional, aplicação alimentar.	500	Kg	6,32
36	2		MAMÃO comum	500	kg	3,36
37	2		Fruta in natura, tipo MANGA , espécie TOMMY ATKIN.	600	kg	4,02
38	2		Fruta in natura, tipo MARACUJÁ , espécie azedo.	300	Kg	4,19
39	2		UVA PASSA , escura sem semente.	250	Kg	17,35
40	2		ABÓBORA peso mínimo 06 kg	950	Kg	3,22
41	2		Legume in natura, tipo BATATA DOCE , espécie amarela / rosada.(peso mínimo unitário = 500g)	450	Kg	3,10
42	2		MACAXEIRA .	350	Kg	3,61
43	2		Verdura in natura, tipo ALFACE , espécie AMERICANA	600	Unidade	3,14
44	2		COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA .	2.000	Unidade	3,68
45	2		ACELGA .	700	Kg	5,03
46	2		Legume in natura, tipo PEPINO , espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg)	600	Kg	3,31
47	2		Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO , espécie comum, aplicação culinária em geral.	350	Kg	3,99
48	2		Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE , espécie comum, aplicação culinária em geral.	2.500	Kg	3,90
49	2		ALHO tipo argentino	250	Kg	13,97
50	2		CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g)	1.600	Kg	3,71
51	2		CHEIRO VERDE (parelha grande).	1.500	Par	1,38
52	2		Legume in natura, tipo PIMENTÃO , espécie verde. (peso mínimo= 80g)	1.500	Kg	4,36
53	2		Legume in natura, tipo PIMENTA , espécie verde americana (pimenta de cheiro).	110	Cento	6,87
54	2		Verdura in natura, tipo SALSA , espécie comum.	60	Molho	3,23
55	2		Legume in natura, tipo TOMATE , espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g)	3.500	Kg	4,47
56	2		Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada,	3.600	Kg	4,40



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

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	QUANT	UND	VALOR UNITÁRIO
			espécie lisa.(peso mínimo = 150g)			
57	2		Legume in natura, tipo BETERRABA , espécie comum (peso mínimo 250g).	700	Kg	3,94
58	2		Legume in natura, tipo CENOURA , espécie comum.(peso mínimo = 120g)	4.000	Kg	3,92
59	2		Verdura in natura, tipo COUVE-FLOR , espécie primeira qualidade.	200	Kg	6,20
60	2		CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.	300	Kg	3,32
61	2		Legume in natura, tipo VAGEM , espécie manteiga.	200	Kg	4,37
62	3		AÇÚCAR , tipo cristal, composição origem vegetal, sacarose de cana de açúcar.	700	Kg	3,03
63	3		AMIDO, material milho , aplicação massas, embalagem de 01 kg.	500	Kg	7,75
64	3		ARROZ Parboilizado tipo I longo, embalagem de 05 kg. Solicitamos amostra	3.600	Emb. de 5Kg	13,07
65	3		AZEITE DE OLIVA , tipo virgem fino, acidez máxima 1, prazo validade 2 anos. Solicitamos amostra	1.300	Lata (500ml)	12,37
66	3		AZEITONA, tipo PRETA , apresentação sem caroço, tamanho grande, características adicionais sem tempero.	200	Vidro de 500 g	20,54
67	3		AZEITONA, tipo VERDE , apresentação sem caroço, tamanho grande, características adicionais sem tempero. (peso drenado).	300	Balde (02 kg)	30,08
68	3		Bebida alcoólica destilada, tipo CONHAQUE .	30	Unidade	12,50
69	3		BISCOITO , apresentação quadrado, sabor água e sal, características adicionais sem recheio. Solicitamos amostra	1.000	Pacote 400g	3,63
70	3		CAFÉ apresentação granulado, características adicionais solúvel, descafeinado. Solicitamos amostra	700	Saco 50g	4,41
71	3		Condimento, tipo FOLHA DE LOURO desidratada. Solicitamos amostra	5	kg	38,72
72	3		Condimento, apresentação industrial, matéria prima CUMINHO , aspecto físico pó. Solicitamos amostra	700	Pote 100g	3,94
73	3		Condimento, apresentação industrial, matéria prima PIMENTA DO REINO , aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Solicitamos amostra	900	Pote 100g	4,75
74	3		Condimento, apresentação natural, matéria prima ORÉGANO , aspecto físico granulado. Solicitamos amostra	5	kg	36,20
75	3		CORANTE colorífico, pacote 100g. Solicitamos amostra	3.000	Pacote 100g	1,83
76	3		CREME DE LEITE , ingredientes gordura láctea, mínimo 35%, apresentação embalagem tetra rex (caixinha), peso 300 g, prazo validade 180 d, conservação ambiente seco e arejado.	1.500	Cx 200 g	2,10
77	3		DOCE tipo mariola , embalagem de 20gramas (solicitamos amostra). Solicitamos amostra	28.000	Emb. 20g	0,18
78	3		ERVILHA em conserva, embalagem de 02 kg, peso drenado.	2.000	Pct de 2Kg	18,67
79	3		FARINHA DE MANDIOCA , apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra	7.000	Kg	2,79
80	3		FARINHA DE TRIGO , material trigo especial, apresentação pó, prazo validade 6 meses, com	1.000	Kg	3,01



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

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	QUANT	UND	VALOR UNITÁRIO
			fermento.			
81	3		FARINHA DE MILHO , apresentação flocos de milho, tipo pré-cozida, prazo de validade 6 meses.	1.200	Saco 500g	0,99
82	3		Feijão tipo 1 , tipo classe CARIOCA , prazo validade 180 dias (empacotado). Solicitamos amostra	7.000	Kg	5,00
83	3		Feijão tipo 1 , tipo grupo anão, tipo classe PRETO , prazo validade 180 dias (empacotado). Solicitamos amostra	1.500	Kg	5,20
84	3		Feijão tipo 1 , tipo classe BRANCO , prazo validade 180 dias (empacotado). Solicitamos amostra	2.000	Kg	5,16
85	3		Feijão tipo 1 , tipo classe VERDE , prazo de validade 180 dias (empacotado). Solicitamos amostra	800	Kg	5,78
86	3		GOMA DE TAPIOCA , material mandioca, primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas, aplicação alimentação.	200	kg	3,10
87	3		LEITE CÔCO , tipo integral, ingredientes leite de côco/benzoato sódio / caboximetil celulose, e, prazo validade 1 ano, embalagem de 500ml.	700	Frasco c/ 500ml	5,18
88	3		LEITE EM PÓ , tipo integral, prazo validade 30 (aberto)/120 (fechado) dias, embalagem de 200 gramas.	3.000	Emb. de 200g	3,36
89	3		Macarrão , tipo integral, formato ESPAGUETE , com semolina embalagem de 500 gramas. Solicitamos amostra	2.800	Pct de 500 g	3,32
90	3		Macarrão , tipo integral, formato PARAFUSO , com semolina , embalagem de 500 gramas. Solicitamos amostra	1.000	Pct de 500 g	3,84
91	3		Macarrão , tipo integral, formato PENA , com semolina , embalagem de 500 g. Solicitamos amostra	300	Pct de 500 g	4,24
92	3		MASSA DE TOMATE , tipo Extrato de Tomate, embalagem de 500 gramas.	1.900	Emb. de 500g	5,18
93	3		MAIONESE , tipo tradicional, quantidade calorias 360/100 kcal/g, prazo validade 6 meses, aplicação uso culinário, embalagem de 1 Kg.	500	Pote 1kg	5,06
94	3		MILHO EM CONSERVA , ingredientes grãos de milho verde cozido, prazo validade 02 anos, aplicação alimentação de pessoal, lata de 02 kg (peso drenado).	500	Lata c/ 02 kg	18,77
95	3		Molho alimentício, composição básica molho MOSTARDA / sal / açúcar e condimento, aspecto físico líquido.	150	Kg	8,94
96	3		Molho alimentício, tipo CATCHUP , composição básica concentrado: tomate / sal / açúcar e condimento; aspecto físico líquido, prazo de validade 3 dias (aberto)/24 meses(fechado), conservação com conservante, quantidade calorias 68 kcal.	700	Frasco de 900ml.	6,92
97	3		MOLHO ALIMENTÍCIO , composição básica polpa DE TOMATE . Embalagem: caixa com 520gramas.	900	Caixa c/ 520 g.	7,44
98	3		MOLHO INGLÊS , composição básica vinagre, açúcar e sal, ingredientes complementares: molho de soja, condimentos, especiarias, corante.	300	Litro	10,98
99	3		MOLHO SHOYO , ingrediente sal refinado, feijão soja, milho, açúcar cristal, características adicionais conservador benzoato de sódio (Molho de Soja, emb. de 900 ml).	300	Frasco de 900 ml	11,55
100	3		NOZ-MOSCADA .	5	Kg	212,90



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

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	QUANT	UND	VALOR UNITÁRIO
101	3		ÓLEO vegetal comestível, matéria-prima SOJA , aplicação frituras, quantidade calorias 810/100 kcal/g, lata de 900 ml	9.000	Lata (900 ml)	4,14
102	3		Peixe conserva, espécie SARDINHA , apresentação inteiro (lata 132 gramas).	1.500	Lata de 132g	2,42
103	3		Preparado sólido para REFRESCO , com 1% de polpa desidratada de fruta. Sabores: tangerina, goiaba, laranja, cajá. – emb. 180g .	15.000	Pct c/ 180g	3,17
104	3		RAPADURINHA encerada à base de cana de açúcar, sem aditivos químicos (und 20g) pct c/ 25 und. Solicitamos amostra	1.200	Pacote 500g	8,80
105	3		SAL , tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 196 mg/g, aditivos iodo/prussiato amarelo soda / sílico alumínio sódio, acidez 7,50 Ph, acondicionado em fardo com 30 pacotes de 01 kg.	3.000	Kg	0,82
106	3		Vegetal em conserva, tipo PALMITO , ingredientes adicionais água, sal, ácido cítrico, apresentação inteiro, aplicação culinária em geral.	80	Vidro de 500 g.	15,41
107	3		VINAGRE , matéria-prima vinho tinto, tipo acentuado, acidez 4,50 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, embalagem de 500ml.	900	Frasco 500ml	1,92
108	3		VINHO , cor BRANCO , classe mesa, teor açúcar seco.	50	Garrafa 900 ml	10,90
109	3		VINHO , cor TINTO , classe mesa, teor açúcar seco.	50	Garrafa 900 ml	11,44
110	4		ÁLCOOL ETÍLICO a 70% - líquido	1500	Litro	5,17
111	4		COPO , material plástico, aplicação comercial, tipo uso líquidos, capacidade 200, utilização descartável, embalagem com 100 unidades.	100	Cento	2,90
112	4		FILME PVC esticável, transparente, atóxico, inodoro e resistente a baixas temperaturas (até -35°C), tamanho 40 cm x 1000m.	250	Rolo	13,33
113	4		GEL ANTISSÉPTICO com álcool etílico a 70 %, de grau alimentício, para higiene de mãos	200	L	9,41
114	4		SABONETE em pedra com ação BACTERICIDA , 90g Solicitamos amostra	1.000	und	12,85
115	4		SABONETE LÍQUIDO ANTISSÉPTICO com triclosan a 0,5% - embalagem litro	500	L	11,48
116	4		LENÇO de papel 22x23 cm, pacote de 50 unidades.	6.000	Pct c/ 50 unid	0,83
117	4		LUVA DE LÁTEX natural, palma antederrapante, forrada, pacote com 1 par – Tam. Médio . (solicitamos amostra) Solicitamos amostra	300	Und	6,85
118	4		LUVA DE LÁTEX NATURAL , palma antederrapante, forrada, pacote com 1 par – Tam. Grande . Solicitamos amostra	500	Und	6,98
119	4		LUVA descartável tipo CIRÚGICA , pacote com 1 par - Tam Grande . (solicitamos amostra) Solicitamos amostra	400	par	5,00
120	4		LUVA descartável tipo CIRÚGICA , pacote com 1 par - Tam Médio . (solicitamos amostra) Solicitamos amostra	200	par	5,33
121	4		LUVAS DESCARTÁVEIS em plástico transparente – 100% polietileno de alta resistência, Tam. único (pct com 100 und) Solicitamos amostra	300	Pacote c/ 100und	11,17



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

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	QUANT	UND	VALOR UNITÁRIO
122	4		MÁSCARA descartável confeccionada em TNT (100 polipropileno atóxico) cor branca - Tam. único (pct com 100 und)	40	Pacote c/ 100und	26,42
123	4		PALITO , material madeira, formato roliço, comprimento 6 cm, aplicação higiene dental, características adicionais embalagem de papel individual. caixa com 2000 unidades. (embalados individualmente)	150	Caixa c/ 2.000 und	15,90
124	4		SACO DESCARTÁVEL em plástico transparente – 100% polietileno Tam. 12 X 25 cm; Pacotes c/ 1000 und.	100	Pct 1.000 und	10,75
125	4		SACO PLÁSTICO LIXO , capacidade 100 litros, cor azul, apresentação peça única, largura 75 cm, altura 90 cm, características adicionais 8 micras (pct com 05 unidades). Solicitamos amostra	800	Pct 05 unid	4,26
126	4		TOUCA DESCARTÁVEL SANFONADA confeccionada em TNT (100 polipropileno atóxico) cor branca - Tam. único (pct com 100 und).	100	Und	18,82
127	4		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).	1.500	Garrafa 1L	1,69
128	4		DESINFETANTE , aspecto físico líquido, aplicação fungicida e bactericida, cor violeta, características adicionais biodegradável.	2.000	Litro	1,91
129	4		DETERGENTE , componente ativo detergente líquido, cloro ativo, sequestrante e AL, aplicação máquina lavar louça. Solicitamos amostra	5.000	Frasco (500 ml.)	1,34
130	4		ESPONJA limpeza, material LÃ AÇO , formato anatômico, abrasividade média, aplicação utensílios domésticos, pacote com 8 unidades.	1.000	Emb. c/ 8 unid	1,32
131	4		FÓSFORO de uso domestico (maço com 10 unidades).	150	Maço c/ 10 und	1,86
132	4		PALHA DE AÇO pacote com 01 unidade Nº 0.	2.000	Pct c/ 01 unid	2,13
133	4		SABÃO EM PÓ , aspecto físico pó, composição carbonatos, silicatos, fosfatos, tensoativos não ionicos, características adicionais biodegradável. Caixa de 500 gramas.	1.500	Caixa (500 g)	2,61
134	5		DETERGENTE DESENGORDURANTE para limpeza pesada de pisos e azulejos de cozinhas industriais, à base de álcool láurico etoxilado, hidróxido de amônia, sequestrante e veículo aquoso desmineralizado. Embalagem com 20 litros	60	L	9,62
135	5		LÍQUIDO ALCALINO CLORADO para máquina de lavar louças automática à base de hidróxido de sódio, coco alquildimetilamina, álcool hidroxietileno e água, hipoclorito de sódio ativo 3,1%. Embalagem com 20 litros. Observação: instalação e manutenção do dosador do produto, em máquinas de lavar netter NT 800 (03 und), sob responsabilidade do fornecedor.	400	L	22,05
136	5		LIQUIDO SECANTE E BRILHANTE para máquina de	400	L	21,53



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

ITEM	GRUPO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	QUANT	UND	VALOR UNITÁRIO
			lavar louças automática, à base de etanol, álcool graxo etoxilado propoxilado 7.0 de O. E., propileno glicol etoxilado 3.0 de 9 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.			
137	5		SANITIZANTE DE VEGETAIS em geral em pó solto, branco, à base de dicloroisocianurato de sódio, carga inerte, sequestrante para cálcio, magnésio e ferro alimentício. Teor de cloro ativo: 4,0% +/- 0,1%. Embalagem de 01 kg.	100	kg	18,13
			CARNES - ENTREGA EM FLORIANO			
138	6		Carne bovina - POSTA GORDA resfriada.	1000	Kg	10,23
139	6		Carne bovina – LAGARTO resfriado.	1000	Kg	14,36
140	6		Carne bovina – MÚSCULO traseiro resfriado.	1000	Kg	11,83
141	6		Carne bovina - PATINHO, alcatra ou contra filé resfriado, cortado em bifés de até 75 g	2000	Kg	15,16
142	6		Carne de CHARQUE.	450	Kg	22,01

4.2 DO AGRUPAMENTO DE ITENS

4.2.1 Atendendo ao interesse da Administração Pública, os itens afins foram agrupados, o que possibilitará em razão da elevada quantidade requerida para compra, uma melhor negociação, obtendo-se a redução tanto dos preços, como consequentemente dos custos;

4.2.2 De acordo com a funcionalidade do Sistema de Divulgação Eletrônica de Compras – SIDEC, através do comprasnet, as licitantes deverão encaminhar suas propostas seguindo o **AGRUPAMENTO** dos itens estabelecidos na Tabela abaixo:

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL
1	1	CARNEIRO (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g
2	1	Carne bovina - LAGARTO resfriado
3	1	CARNE DE SOL bovina, salgada.
4	1	Carne bovina - MÚSCULO traseiro resfriado.
5	1	Carne bovina - PATINHO, ALCATRA ou CONTRA FILÉ resfriado.
6	1	Carne bovina - PALETA ou LOMBO DO ACÉM resfriado.
7	1	FÍGADO BOVINO congelado.
8	1	BACON.
9	1	Carne de CHARQUE.
10	1	Carne Porco in natura, tipo COSTELA , apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).
11	1	Carne Porco in natura, Tipo PÉ , apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).
12	1	Lingüiça , tipo CALABRESA defumada , ingredientes carne suína. Solicitamos amostra.
13	1	FRANGO - COXA E SOBRECOXA congeladas (porções médias de 250g).
14	1	Frango - FILÉ DE PEITO , apresentação sem tempero, congelado.
15	1	FILEZINHO CAMARÃO congelado (Pequeno).
16	1	PEIXE PIRATINGA em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 g.
17	1	PÃO FRANCÊS , ingredientes açúcar, água, brometo, farinha de trigo, margarina, peso 50g.
18	1	LEITE in natura, tipo C , pasteurizado.
19	1	OVO , tamanho grande, origem galinha.
20	1	PRESUNTO , tipo cozido, ingredientes carne de Peru , baixo teor de gordura, aplicação alimento humano.
21	1	QUEIJO , ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, tipo PRATO , peso 500g.
22	1	SALSICHA tipo hot dog, resfriada. Solicitamos amostra
23	1	MARGARINA , composição básica óleos vegetais polinsaturados, sabor com sal. Solicitamos amostra



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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL
24	1	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta - sabor CAJU . Solicitamos amostra
25	1	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta - sabor ACEROLA Solicitamos amostra
26	1	Suco natural com alta concentração de polpa de frutas sabor TAMARINDO . Solicitamos amostra
27	1	Suco natural com alta concentração de polpa de frutas sabor GOIABA . Solicitamos amostra
28	1	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta - sabor CAJÁ . Solicitamos amostra
29	2	Fruta in natura, tipo ABACAXI , espécie comum, características adicionais sem coroa .
30	2	Fruta in natura, tipo BANANA , espécie Pacovan .
31	2	Fruta in natura, tipo LARANJA , espécie PERA - (peso mínimo = 200g)
32	2	Fruta in natura, tipo LIMÃO , espécie verdadeiro.
33	2	Fruta in natura, tipo MELANCIA , espécie rajada.
34	2	Fruta in natura, tipo MELÃO , espécie comum. (peso mínimo= 1,5kg)
35	2	Fruta in natura, tipo MAÇÃ , espécie nacional, aplicação alimentar.
36	2	MAMÃO comum
37	2	Fruta in natura, tipo MANGA , espécie TOMMY ATKIN.
38	2	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ , espécie azedo.
39	2	UVA PASSA , escura sem semente.
40	2	ABÓBORA peso mínimo 06 kg
41	2	Legume in natura, tipo BATATA DOCE , espécie amarela / rosada. (peso mínimo unitário = 500g)
42	2	MACAXEIRA .
43	2	Verdura in natura, tipo ALFACE , espécie AMERICANA
44	2	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA .
45	2	ACELGA .
46	2	Legume in natura, tipo PEPINO , espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg)
47	2	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO , espécie comum, aplicação culinária em geral.
48	2	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE , espécie comum, aplicação culinária em geral.
49	2	ALHO tipo argentino
50	2	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g)
51	2	CHEIRO VERDE (parelha grande).
52	2	Legume in natura, tipo PIMENTÃO , espécie verde. (peso mínimo= 80g)
53	2	Legume in natura, tipo PIMENTA , espécie verde americana (pimenta de cheiro).
54	2	Verdura in natura, tipo SALSA , espécie comum.
55	2	Legume in natura, tipo TOMATE , espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g)
56	2	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa. (peso mínimo = 150g)
57	2	Legume in natura, tipo BETERRABA , espécie comum (peso mínimo 250g).
58	2	Legume in natura, tipo CENOURA , espécie comum. (peso mínimo = 120g)
59	2	Verdura in natura, tipo COUVE-FLOR , espécie primeira qualidade.
60	2	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea.
61	2	Legume in natura, tipo VAGEM , espécie manteiga.
62	3	AÇÚCAR , tipo cristal, composição origem vegetal, sacarose de cana de açúcar.
63	3	AMIDO, material milho , aplicação massas, embalagem de 01 kg.
64	3	ARROZ Parboilizado tipo I longo, embalagem de 05 kg. Solicitamos amostra
65	3	AZEITE DE OLIVA , tipo virgem fino, acidez máxima 1, prazo validade 2 anos. Solicitamos amostra
66	3	AZEITONA, tipo PRETA , apresentação sem caroço, tamanho grande, características adicionais sem tempero.
67	3	AZEITONA, tipo VERDE , apresentação sem caroço, tamanho grande.
68	3	Bebida alcoólica destilada, tipo CONHAQUE .
69	3	BISCOITO , apresentação quadrado, sabor água e sal. Solicitamos amostra
70	3	CAFÉ apresentação granulada, características adicionais solúvel, descafeinado. Solicitamos amostra
71	3	Condimento, tipo FOLHA DE LOURO desidratada. Solicitamos amostra
72	3	Condimento, apresentação industrial, matéria prima CUMINHO , aspecto físico pó. Solicitamos amostra
73	3	Condimento, apresentação industrial, matéria prima PIMENTA DO REINO . Solicitamos amostra
74	3	Condimento, apresentação natural, matéria prima ORÉGANO , aspecto físico granulada. Solicitamos amostra
75	3	CORANTE colorido, pacote 100g. Solicitamos amostra
76	3	CREME DE LEITE , ingredientes gordura láctea, mínimo 35.
77	3	DOCE tipo mariola , embalagem de 20gramas (solicitamos amostra). Solicitamos amostra
78	3	ERVILHA em conserva, embalagem de 02 kg, peso drenado.
79	3	FARINHA DE MANDIOCA , apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina. Solicitamos amostra
80	3	FARINHA DE TRIGO , material trigo especial, apresentação pó, prazo validade 6 meses, com fermento.
81	3	FARINHA DE MILHO , apresentação flocos de milho, tipo pré-cozida, prazo de validade 6 meses.
82	3	Feijão tipo 1 , tipo classe CARIOCA , prazo validade 180 dias (empacotado). Solicitamos amostra
83	3	Feijão tipo 1 , tipo grupo anão, tipo classe PRETO . Solicitamos amostra
84	3	Feijão tipo 1 , tipo classe BRANCO , prazo validade 180 dias (empacotado). Solicitamos amostra
85	3	Feijão tipo 1 , tipo classe VERDE , prazo de validade 180 dias (empacotado). Solicitamos amostra



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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL
86	3	GOMA DE TAPIOCA, material mandioca.
87	3	LEITE CÔCO, tipo integral.
88	3	LEITE EM PÓ, tipo integral, prazo validade 30 (aberto)/120 (fechado) dias, embalagem de 200 gramas.
89	3	Macarrão, tipo integral, formato ESPAGUETE, com semolina. Solicitamos amostra
90	3	Macarrão, tipo integral, formato PARAFUSO, com semolina,. Solicitamos amostra
91	3	Macarrão, tipo integral, formato PENA, com semolina. Solicitamos amostra
92	3	MASSA DE TOMATE, tipo Extrato de Tomate, embalagem de 500 gramas.
93	3	MAIONESE, tipo tradicional, quantidade calorias 360/100 kcal/g.
94	3	MILHO EM CONSERVA, ingredientes grãos de milho verde cozido.
95	3	Molho alimentício, composição básica molho MOSTARDA / sal / açúcar e condimento, aspecto físico líquido.
96	3	Molho alimentício, tipo CATCHUP, composição básica concentrado.
97	3	MOLHO ALIMENTÍCIO, composição básica polpa DE TOMATE. Embalagem: caixa com 520gramas.
98	3	MOLHO INGLÊS, composição básica vinagre, açúcar e sal.
99	3	MOLHO SHOYO, ingrediente sal refinado, feijão soja.
100	3	NOZ-MOSCADA.
101	3	ÓLEO vegetal comestível, matéria-prima SOJA.
102	3	Peixe conserva, espécie SARDINHA, apresentação inteiro (lata 132 gramas).
103	3	Preparado sólido para REFRESCO, polpa desidratada de fruta. Sabores: tangerina, goiaba, laranja, cajá.
104	3	RAPADURINHA encerada à base de cana de açúcar. Solicitamos amostra
105	3	SAL, tipo refinado, aplicação alimentícia.
106	3	Vegetal em conserva, tipo PALMITO.
107	3	VINAGRE, matéria-prima vinho tinto.
108	3	VINHO, cor BRANCO, classe mesa, teor açúcar seco.
109	3	VINHO, cor TINTO, classe mesa, teor açúcar seco.
110	4	ÁLCOOL ETÍLICO a 70% - líquido
111	4	COPO, material plástico, aplicação comercial.
112	4	FILME PVC esticável, transparente, atóxico, inodoro e resistente a baixas .
113	4	GEL ANTISSÉPTICO com álcool etílico a 70 %, de grau alimentício, para higiene de mãos
114	4	SABONETE em pedra com ação BACTERICIDA, 90g Solicitamos amostra
115	4	SABONETE LÍQUIDO ANTISSÉPTICO com triclosan a 0,5% - embalagem litro
116	4	LENÇO de papel 22x23 cm, pacote de 50 unidades.
117	4	LUVA DE LÁTEX natural, palma antederrapante – Tam. Médio. (solicitamos amostra) Solicitamos amostra
118	4	LUVA DE LÁTEX NATURAL, pacote com 1 par – Tam. Grande. Solicitamos amostra
119	4	LUVA descartável tipo CIRÚGICA - Tam Grande. (solicitamos amostra) Solicitamos amostra
120	4	LUVA descartável tipo CIRÚGICA - Tam Médio. (solicitamos amostra) Solicitamos amostra
121	4	LUVAS DESCARTÁVEIS em plástico transparente – 100%. Solicitamos amostra
122	4	MÁSCARA descartável confeccionada em TNT - Tam. único
123	4	PALITO, material madeira, formato roliço, comprimento 6 cm, (embalados individualmente)
124	4	SACO DESCARTÁVEL em plástico transparente – 100% polietileno Tam. 12 X 25 cm; Pacotes c/ 1000 und.
125	4	SACO PLÁSTICO LIXO, capacidade 100 litros, cor azul. Solicitamos amostra
126	4	TOUCA DESCARTÁVEL SANFONADA confeccionada em TNT - Tam. único (pct com 100 und).
127	4	ÁGUA SANITÁRIA, composição química hipoclorito de sódio.
128	4	DESINFETANTE, aspecto físico líquido.
129	4	DETERGENTE, componente ativo detergente líquido. Solicitamos amostra
130	4	ESPONJA limpeza, material LÃ AÇO.
131	4	FÓSFORO de uso doméstico (maço com 10 unidades).
132	4	PALHA DE AÇO pacote com 01 unidade Nº 0.
133	4	SABÃO EM PÓ.
134	5	DETERGENTE DESENGORDURANT.
135	5	LÍQUIDO ALCALINO CLORADO.
136	5	LIQUIDO SECANTE E BRILHANTE.
137	5	SANITIZANTE DE VEGETAIS.
CARNES - ENTREGA EM FLORIANO		
138	6	Carne bovina - POSTA GORDA resfriada.
139	6	Carne bovina – LAGARTO resfriado.
140	6	Carne bovina – MÚSCULO traseiro resfriado.
141	6	Carne bovina - PATINHO, alcatra ou contra filé resfriado, cortado em bifes de até 75 g
142	6	Carne de CHARQUE.

4.2.3 Para que o grupo seja aceito, todos os itens deverão ter valores iguais ou inferiores ao de Referência. Se pelo menos um item estiver com valor acima e não for possível a negociação na fase de aceitação, a proposta será recusada para o grupo;



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.001773/12-69
Rubrica _____

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

4.2.4 A empresa deverá encaminhar sua proposta normalmente, item por item, devendo cotar todos os itens do grupo, sob pena de desclassificação da proposta para o grupo;

4.2.5 A cotação deverá ser por item, prevalecendo, portanto, o **valor global do grupo** para a disputa de menor lance no sistema.

5 DA ENTREGA DOS GÊNEROS

5.1 Os Gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente no Restaurante do Campus Profª Cinobelina Elvas, em Bom Jesus-PI, conforme **Cronograma** constante no Anexo I - Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços, em acondicionamento apropriado, no todo ou em parte, de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite, contada da data de entrega da Nota do Empenho ao fornecedor, sem qualquer acréscimo adicional para a UFPI.

5.1.1 As carnes correspondentes ao **Grupo 6**: itens **138-** Posta Gorda, **139-** Lagarto, **140-** Músculo, **141-** Patinho, alcatra ou contra filé e **142-** Carne de Charque deverão ser entregues no **Restaurante do Campus Amílcar Ferreira Sobral, em Floriano-PI.**, nas mesmas condições exigidas no subitem 21.1;

5.2 O prazo a que se refere o subitem anterior poderá ser prorrogado a critério da Pró-Reitoria de Administração, considerando para tanto as hipóteses seguintes:

I - Ato motivado pela Administração que impeça a entrega dos gêneros;

II - Caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado, que tenha, a critério da Administração, correlação com atraso;

III - Os pedidos de prorrogação só serão recebidos e apreciados se formulados antes de esgotar o prazo inicial fixado para entrega, constante nos termos da proposta.

5.3 Quaisquer exigências da empresa, inerentes ao objeto da licitação, deverão ser prontamente atendidas pela licitante vencedora;

5.4 O Setor competente, designado para o acompanhamento do objeto, fará o recebimento limitando-se a verificar a sua conformidade com o discriminado na Nota Fiscal, fazendo constar no canhoto e no verso da Nota a data da entrega e, se for o caso, as irregularidades observadas;

5.5 Caso insatisfatório as verificações, será lavrado termo de recusa dos gêneros, no qual se consignará as desconformidades verificadas, devendo ser substituído, no prazo máximo a ser determinado pelo setor competente, contados da comunicação formal desta Administração do Setor;

5.6 Caso a correção não ocorra no prazo acima determinado, ou caso o novo produto também seja rejeitado, estará à Empresa vencedora incorrendo em atraso na entrega, sujeita à aplicação de penalidades;

5.7 Os custos de substituição dos produtos rejeitados correrão exclusivamente às expensas da Empresa vencedora.

6 CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1 O pagamento será efetuado em moeda nacional, até o **5º (quinto) dia útil** ao fornecimento da parcela entregue ou mesmo de sua totalidade, após processamento interno por parte da UFPI, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura por unidade de serviço efetivamente atestado pelo Setor competente;



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

6.2 Os preços em moeda corrente nacional serão fixos e irrevogáveis, ressalvado o disposto na alínea “d” do inciso II do art. 65 da lei nº 8.883/94, e serão incluídas todas as taxas, impostos e demais encargos incidentes sobre o objeto licitado até o recebimento dos serviços pelo Setor competente.

6.3 O pagamento somente poderá ser efetuado se a licitante estiver assinada a Ata de Registro de Preços, bem como se encontrar em situação regular junto ao SICAF;

6.4 A UFPI reserva-se o direito de não efetuar o pagamento se, no ato da atestação, a prestação dos serviços não estiverem de acordo com a especificação apresentada e aceita.

6.5 A UFPI poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela licitante vencedora, nos termos deste Pregão.

7 DAS RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DA UFPI

7.1 Acompanhar e fiscalizar a execução da Ata de Registro de Preços, bem como atestar, na nota fiscal/fatura, a efetiva entrega dos gêneros;

7.2 Efetuar os pagamentos à Empresa vencedora, correspondente à prestação dos serviços, dentro do prazo estipulado neste Edital;

7.3 Incumbe à Contratante providenciar, a sua conta, a publicação do extrato da ata no Diário Oficial da União, no prazo de 20 (vinte) dias a partir da data de assinatura, com indicação da modalidade de licitação e de seu número de referência.

7.4 Aplicar à Empresa as penalidades regulamentares e contratuais;

7.5 Fornecer à licitante vencedora todas as informações, esclarecimentos, documentos e demais condições necessárias à execução da Ata de Registro de Preços;

7.6 Notificar a vencedora, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução da Ata de Registro de Preços, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

8 DAS RESPONSABILIDADES DA EMPRESA VENCEDORA

8.1 Entregar os gêneros, objeto da presente licitação, de acordo com as especificações constantes do presente edital e Ata de Registro de Preços, dentro dos prazos e cronograma: Anexo I - Termo de Referência;

8.2 Assumir todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a UFPI não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;

8.3 Licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação;

8.4 Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à Administração, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento;

8.5 Fica obrigada durante a execução da Ata de Registro de Preços, manter em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8.6 Fornecer os gêneros ora licitados, dentro de elevados padrões de qualidade, com os veículos e materiais apropriados, em quantidade compatível para a adequada execução de entrega dos gêneros, conforme Termo de Referência;

8.7 Fornecer os gêneros, objeto da licitação, pelo preço apresentado na proposta final da Empresa vencedora.



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

- 8.8 Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração sejam qual for, desde que praticadas por seus técnicos durante a execução dos serviços, ainda que no local onde sejam entregues os gêneros;
- 8.9 Zelar pela perfeita execução dos serviços contratados, devendo as falhas que porventura venham a ocorrer serem sanadas no prazo máximo a ser determinado pelo chefe do Setor;
- 8.10 Prestar os serviços dentro do Cronograma e Rotinas estabelecidos, em observância às normas legais e regulamentares aplicáveis;
- 8.11 Responder por todos os danos causados por seus empregados, voluntária ou involuntariamente à União ou terceiros, na prestação dos serviços contratados, inclusive por acidentes, mortes, perdas ou destruições, isentando a UFPI de todas e quaisquer reclamações que possam surgir;
- 8.12 Substituir, sempre que exigido pela contratante e independentemente de justificação por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios á disciplina da repartição ou ao interesse do serviço público.

9 DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS

- 9.1 À **licitante vencedora** caberá, ainda:
- 9.1.1 Responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços, tais como:
- a) salários;
 - b) seguros de acidentes;
 - c) taxas, impostos e contribuições;
 - d) indenizações;
 - e) vales-refeição;
 - f) vales-transporte;
 - g) outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo.
- 9.1.2 Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a UFPI;
- 9.1.3 Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando da execução do objeto ou em conexão com ele, ainda que acontecido em dependência da UFPI;
- 9.1.4 Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas à execução contratual, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
- 9.1.5 Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação deste Pregão;
- 9.2 A inadimplência da licitante, com referência aos encargos estabelecidos na condição anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração da UFPI, nem poderá onerar o objeto deste Pregão, razão pela qual a licitante vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a UFPI.

10.12 Da Subcontratação

- 10.1 Não será admitido consórcio, associação, cessão ou transferência, fusão, cisão ou incorporação para execução dos serviços relativos ao presente Edital.
- 10.2 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.



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

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

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

11 DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

11.1 A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da Empresa vencedora, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do poder público ou de seus agentes e prepostos.

11.2 A entregue dos gêneros, objeto deste Pregão será acompanhada, fiscalizada e supervisionada pela chefe do Restaurante Universitário, representando a UFPI.

12 DA ATESTAÇÃO DAS NOTAS FISCAIS/FATURAS

12.1 A atestação da nota fiscal / fatura referentes à prestação dos serviços do objeto deste Pregão caberá ao Chefe do Setor competente responsável pelo recebimento.

13 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 As despesas resultantes do objeto deste Pregão correrão por conta de dotações orçamentárias consignadas a:

Função Programática: 12.364.1073.4009.0022
 Origem dos Recursos: 0112 – Recursos do Tesouro
 Elemento de Despesa: 33.90.30 – Material de consumo

14 DO CRONOGRAMA A SER SEGUIDO PELA EMPRESA VENCEDORA

14.1 Em cumprimento a **RDC nº 216 da ANVISA (09/2004)**, as empresas vencedoras deverão fornecer os gêneros, **rigorosamente**, no Restaurante Universitário do Campus Profª Cinobelina Elvas, em Bom Jesus-PI, conforme exigências abaixo:

I - Para o transporte de todos os gêneros alimentícios (exceto vegetais, carnes não defumadas e margarinas) o **carro deve ser fechado ou aberto com proteção**;

II - Para o transporte de **VEGETAIS** (verduras, legumes e frutas), **CARNES** não defumadas (bovina, de peixe e de frango) e **MARGARINAS**, o **CARRO DEVE SER FECHADO E REFRIGERADO** e as mesmas deverão estar acondicionadas em caixas próprias, não vazadas, devidamente higienizadas;

III - O transporte de gêneros com **características diferentes** não pode ser efetuado em um mesmo carro ao mesmo tempo, por exemplo, **não poderão estar juntos** em um mesmo transporte: **vegetais e carnes, material de limpeza e gêneros alimentícios**;

IV - Os transportes deverão apresentar-se em bom estado de conservação e em condições higiênicas satisfatórias.

• Todos os gêneros serão entregues no Restaurante Universitário do Campus Profª Cinobelina Elvas, em Bom Jesus-PI, durante o período de validade do pregão.

• O **prazo para entrega** dos gêneros secos, enlatados, descartáveis e materiais de limpeza será de **72 horas após a solicitação** encaminhada pela Administração do RU do Campus Profª Cinobelina Elvas, em Bom Jesus-PI.

• **Os vegetais** (verduras, legumes, frutas), os ovos e queijo, serão entregues **diariamente, até as 09 horas**, conforme



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

solicitação prévia, encaminhada pela Administração do RU.
• As carnes serão entregues diariamente até as 09 horas , conforme solicitação prévia, encaminhada pela Administração do RU do Campus Prof ^ª Cinobelina Elvas, em Bom Jesus-PI.
• Os gêneros secos (arroz, feijão, farinha, etc), os enlatados, os materiais descartáveis e de limpeza serão solicitados em 05 ou seis parcelas, conforme solicitação prévia, encaminhada pela Administração do RU do Campus Prof ^ª Cinobelina Elvas, em Bom Jesus-PI.
• Todas as entregas de materiais deverão ser acompanhadas de Nota de Entrega , além da Nota Fiscal .
• As carnes correspondentes ao Grupo 6 : itens 138- Posta Gorda, 139- Lagarto, 140- Músculo, 141- Patinho, alcatra ou contra filé e 142- Carne de Charque deverão ser entregues no Restaurante do Campus Amílcar Ferreira Sobral, em Floriano-PI .

14.3 O não cumprimento das obrigações ou nas exigências contidas no **RDC nº 216 da ANVISA (09/2004)** e Cronograma a ser seguido, implicará na rescisão contratual e às penalidades legais cabíveis.

14.4 Os gêneros (qualidade e quantidade) serão inspecionados no ato do recebimento e as mercadorias serão devolvidas sempre que as mesmas não conferirem com as especificações referidas no empenho ou, no caso das carnes e hortifrutigranjeiros, não estiverem de acordo com a especificidade de cada gênero.

15 DA AMOSTRAS

15.1 Considerando a dificuldade de compatibilização da qualidade especificada no rótulo de alguns gêneros alimentícios com as características dos mesmos durante e após o preparo, serão solicitadas AMOSTRAS após a fase competitiva, para testes e posterior aceitação ou não:

I – As amostras solicitadas deverão apresentar o quantitativo solicitado pela Chefa do RU para teste de qualidade sensorial, rendimento e verificação de composição de ingredientes de produção, sabendo-se que:

a) As amostras **aceitas** ou **recusadas**, **NÃO** serão devolvidas em qualquer hipóteses, nem poderão ser objeto de cobrança pecuniária por parte da(s) licitante(s) vencedora(s), servindo apenas para efeito meramente demonstrativo de sua qualidade;

II - Os testes serão realizados na cozinha do Restaurante Universitário da UFPI, pela(o) chefe(a) de Cozinha do RU sob supervisão de uma nutricionista, onde serão **avaliadas** as seguintes características: **tempo de cocção, rendimento, cor, odor, sabor e apresentação após o preparo**. O parecer do teste qualitativo será de responsabilidade de um nutricionista do RU.

III - O parecer do teste qualitativo será de responsabilidade da Nutricionista Coordenadora do R U ou da Chefa da Divisão de Produção, com a concordância de outro Nutricionista e do Chefe de Cozinha.

15.2 A empresa considerada vencedora, após a fase de lances, deverá enviar a(s) Amostra(s) **em embalagem personalizada**, de acordo com o item correspondente, **marca cotada** e **quantidade solicitada**, no prazo máximo determinado pelo pregoeiro, em dias úteis, sob pena de desclassificação da proposta para o item;

15.3 As AMOSTRAS deverão ser apresentadas no **prazo máximo de 2 (dois) dias úteis contados a partir da conclusão da fase de LANCES**, de acordo com o número do item, em acondicionamento personalizado do fabricante e, discriminadas em papel timbrado com a marca cotada, etiquetadas com o nome da empresa, modalidade da licitação e número do item correspondente, conforme modelo abaixo:

EMPRESA:
 ENDEREÇO:
 MODALIDADE: Pregão Eletrônico nº 29/2012

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Quantidade para análise
12	1	Lingüiça, tipo CALABRESA defumada , ingredientes carne suína. Solicitamos amostra.	1 Kg
22	1	SALSICHA tipo hot dog, resfriada. Solicitamos amostra	1 Kg
23	1	MARGARINA , composição básica óleos vegetais. Solicitamos amostra	Embalagem de 500 g



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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Quantidade para análise
24	1	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta - sabor CAJU . Solicitamos amostra	1 Litro
25	1	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta - sabor ACEROLA . Solicitamos amostra	1 Litro
26	1	Suco natural com alta concentração de polpa de frutasabor TAMARINDO . Solicitamos amostra	1 Litro
27	1	Suco natural com alta concentração de polpa de frutasabor GOIABA . Solicitamos amostra	1 Litro
28	1	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta - sabor CAJÁ . Solicitamos amostra	1 Litro
64	3	ARROZ Parboilizado tipo I longo, embalagem de 05 kg. Solicitamos amostra	10 Kg
65	3	AZEITE DE OLIVA , tipo virgem fino, acidez máxima 1. Solicitamos amostra	Lata de 500g
69	3	BISCOITO , apresentação quadrado, sabor água e sal. Solicitamos amostra	Pacote de 400g
70	3	CAFÉ apresentação granulado, características adicionais solúvel. Solicitamos amostra	1 Pct de 50g
71	3	Condimento, tipo FOLHA DE LOURO desidratada. Solicitamos amostra	1 Kg
72	3	Condimento, apresentação industrial, matéria prima CUMINHO . Solicitamos amostra	Pote 100g
73	3	Condimento, apresentação industrial, matéria prima PIMENTA DO REINO . Solicitamos amostra	Pote 100g
74	3	Condimento, apresentação natural, matéria prima ORÉGANO . Solicitamos amostra	1 Pct
75	3	CORANTE colorido, pacote 100g. Solicitamos amostra	Pote 100g
77	3	DOCE tipo mariola , embalagem de 20gramas (solicitamos amostra). Solicitamos amostra	10 Embalagens de 20g
79	3	FARINHA DE MANDIOCA , apresentação crua, tipo grupo seca. Solicitamos amostra	1 Kg
82	3	Feijão tipo 1 , tipo classe CARIOCA , prazo validade 180 dias (empacotado). Solicitamos amostra	1 Kg
83	3	Feijão tipo 1 , tipo grupo anão, tipo classe PRETO . Solicitamos amostra	1 Kg
84	3	Feijão tipo 1 , tipo classe BRANCO , prazo validade 180 dias (empacotado). Solicitamos amostra	1 Kg
85	3	Feijão tipo 1 , tipo classe VERDE , prazo de validade 180dias (empacotado). Solicitamos amostra	1 Kg
89	3	Macarrão , tipo integral, formato ESPAGUETE , com semolina . Solicitamos amostra	1 Kg
90	3	Macarrão , tipo integral, formato PARAFUSO , com semolina . Solicitamos amostra	1 Kg
91	3	Macarrão , tipo integral, formato PENA , com semolina . Solicitamos amostra	1 Kg
104	3	RAPADURINHA encerada à base de cana de açúcar. Solicitamos amostra	1 Pct de 500g
114	4	SABONETE em pedra com ação BACTERICIDA , 90g Solicitamos amostra	1 Und
117	4	LUVA DE LÁTEX natural, palma antederrapante – Tam. Médio . Solicitamos amostra	1 Par
118	4	LUVA DE LÁTEX NATURAL , pacote com 1 par – Tam. Grande . Solicitamos amostra	1 Par
119	4	LUVA descartável tipo CIRÚGICA - Tam Grande . Solicitamos amostra	1 Par
120	4	LUVA descartável tipo CIRÚGICA - Tam Médio . Solicitamos amostra	1 Par
121	4	LUVA DESCARTÁVEL em plástico transparente – 100%. Solicitamos amostra	1 Par
125	4	SACO PLÁSTICO LIXO , capacidade 100 litros, cor azul. Solicitamos amostra	Pct 05 unid
129	4	DETERGENTE , componente ativo detergente líquido. Solicitamos amostra	Frasco de 500 ml

15.4 As amostras citadas no quadro acima, **aceitas** ou **recusadas**, **NÃO** serão devolvidas em qualquer hipótese, nem poderão ser objeto de cobrança pecuniário por parte da licitante vencedora, servindo apenas para efeito meramente demonstrativo de sua análise para aceitação ou não;

15.5 O Pregoeiro ou o Setor competente poderá, a qualquer tempo, solicitar amostra de outros produtos que não foram solicitados, para análise e posterior aceitação ou recusa;

15.6 Caso a amostra solicitada esteja em desconformidade com o produto cotado, será automaticamente rejeitada, cabendo a licitante, a substituição ou troca no prazo máximo a ser determinado pelo setor competente;

15.7 As Amostras deverão ser enviadas, **em embalagem personalizada**, de acordo com a **marca cotada**, no prazo máximo determinado pelo pregoeiro, em dias úteis, sob pena de desclassificação da proposta.

16 DA VALIDADE DOS PRODUTOS

16.1 Os produtos deverão ter validade de no mínimo 12 (doze) meses, contados a partir da entrega;

16.2 Os produtos perdendo suas características ou deteriorando-se e estando esses, dentro do prazo de validade ou tempo de vida útil, assim como em condições normais de estocagem, uso e manuseio, deverão ser trocados no prazo máximo a ser determinado pelo Setor competente, contados a partir da comunicação formal. Para tanto, ficará por conta e ônus da Empresa todas as despesas decorrentes para a efetivação da troca.

17 DA IMPONTUALIDADE



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.001773/12-69
Rubrica _____

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

17.1 A impontualidade na entrega do fornecimento ora ajustado sujeitará a empresa vencedora, sem prejuízo das demais penalidades previstas na Lei nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, ao pagamento de multa moratória, não compensatória, de 0,5% (cinco décimo por cento), por dia de atraso, calculada sobre o valor da parcela solicitada ou do valor total contratado.

17.2 A impontualidade de que trata esta Cláusula, se superior a 10 (dez) dias, resultará, a exclusivo critério da UFPI, na imediata rescisão contratual, sujeitando-se a Empresa as demais penalidades previstas neste instrumento.

18 DAS PENALIDADES

18.1 Sem prejuízo das demais penalidades previstas em lei ou no edital, a licitante vencedor ficará sujeito às seguintes penalidades:

18.1.1 O atraso injustificado no descumprimento das obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços sujeitará a licitante vencedora à multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia e por ocorrência sobre o valor da Nota de Empenho, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicada oficialmente;

18.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Pregão, a Administração da UFPI poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora as seguintes sanções:

18.2.1 Advertência por escrito pela inexecução parcial ou total dos serviços;

18.2.2 Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração da UFPI, pelo prazo de até 02 (dois) anos.

18.3 Ficará **impedida de licitar e de contratar** com a Administração Pública, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, garantido o direito prévio o contraditório à ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a **licitante** que:

- I - Deixar de assinar a Ata de Registro de Preços;
- II - Ensejar o retardamento da execução do objeto deste Pregão;
- III - Não mantiver a proposta, injustificadamente;
- IV - Comportar-se de modo inidôneo;
- V - Fizer declaração falsa;
- VI - Cometer fraude fiscal;
- VII - Falhar ou fraudar na execução da contratação, objeto da licitação.

18.4 Pelos motivos que se seguem, principalmente, a licitante vencedora estará sujeita às penalidades tratadas na condição anterior:

18.4.1 Pelo descumprimento dos prazos e condições previstos neste Pregão.

18.5 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração da UFPI, a licitante vencedora ficará isenta das penalidades cabíveis.

18.6 As penalidades de advertência e de impedimento de licitar e contratar com a Administração da UFPI ou a Administração Pública, poderá ser aplicado à licitante vencedora juntamente com a de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

18.7 Havendo ações comissivas ou omissivas por parte da Empresa vencedora que, embora não estejam previstas em ata, mas que firam os princípios gerais da Administração Pública e ensejem possibilidade de punição por parte da UFPI, estas serão levadas ao conhecimento da autoridade superior responsável para a fim de tomar as devidas providências.

19 DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇO DO PROPONENTE



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.001773/12-69
Rubrica _____

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

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

19.1.1 A pedido, quando:

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

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

19.1.2 Por iniciativa da Universidade Federal do Piauí, quando:

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

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

19.1.2.3 Por razões de interesse público devidamente motivado e justificado;

19.1.2.4 Não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preço;

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

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

19.2 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.



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

ANEXO II

MODELO DE PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇO

A Proposta / Planilha de Formação de Preço deverá ser elaborada em conformidade com o Anexo I - Termo de Referência.

IT	Código	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	QT	UND	Valores de Cotação	
					Unitário	Global
01						
G1						
...						
TOTAL GERAL - R\$						

Deverá Constar, **obrigatoriamente**, da Proposta de Preços:

VALIDADE DA PROPOSTA: será de 60 (sessenta) dias contados da data de sua apresentação.

VALIDADE DA ATA: será de 06 (seis) meses contados da data de assinatura da **Ata de Registro de Preços**, ou seja, da homologação da licitação.

VALOR UNITÁRIO: em ALGARISMOS para o último lance cotado.

VALOR TOTAL: em algarismos.

VALOR GLOBAL: em **algarismo** e por **extenso**.

DA GARANTIA (VALIDADE DOS PRODUTOS): de no mínimo 01 (ano), a partir da entrega no setor requisitante.

DECLARAÇÃO: Declarar, **na proposta**, que nos preços propostos estão inclusos todas as taxas, impostos e demais encargos incidentes sobre o objeto licitado até o recebimento dos gêneros pela UFPI.

Fornecer o número da **Conta Corrente, Agência e Banco** para pagamento das obrigações pactuadas.

Fornecer o **nome completo do titular ou representante legal (com procuração)** que irá assinar a Ata de Registro de Preços.



ANEXO III

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

VALIDADE: 06 (seis) meses contados da data de assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos ... dias do mês de de 2011, na Universidade Federal do Piauí, com sede em Teresina PI, o pregoeiro, nos termos da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, suas alterações, Instrução Normativa nº 05/MARE, de 21 de julho de 1995, Decreto nº 3.931, de 19 de setembro de 2001 e demais normas vigentes aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Eletrônico nº 29/2012 para Registro de Preços, homologado pelo Pró-Reitor de Administração Fábio Napoleão do Rego Paiva Dias, CPF 004.907.077-00, Cédula de Identidade n.º 675100 SSP/PI, residente e domiciliado nesta capital, autorizado pelo ato nº 1.817/2008, RESOLVE: registrar os preços para aquisição de materiais de consumo: gêneros alimentícios, materiais gerais de limpeza e descartáveis, durante a validade desta **Ata de Registro de Preços**, oferecidos pelas empresas indicadas, cujas propostas foram classificadas em primeiro lugar no certame acima numerado, conforme quadro abaixo:

ENDEREÇO DA EMPRESA VENCEDORA E RESULTADO DO FORNECEDOR:

non

1 DO OBJETO

1.1 **Registro de Preços** para aquisição de **materiais de consumo: gêneros alimentícios, materiais gerais de limpeza e descartáveis**, para o abastecimento do Restaurante Universitário do Campus Profª Cinobelina Elvas, em Bom Jesus-PI e Camús Amílcar Ferreira Sobral, em Floriano-PI, cujas especificações se encontram descritas de forma clara e precisa na descrição detalhada do material para um período de **06 (seis) meses**, com entrega parcelada no Campus de Floriano acima citado de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e, entrega de acordo com as exigências contidas no **Cronograma** estabelecido pela Administração do RU, durante a validade da **Ata**.

2 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1 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.

2.2 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;

2.3 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.

1.4 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;

2.5 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;



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

2.6 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;

2.7 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;

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

2.9 Da Vigência e Eficácia

A Ata de Registro de Preços terá a validade de **12 (doze) 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.

2.10 Da Rescisão

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

2.10.2 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.

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

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

2.11 Do Aumento ou Supressão

2.11.1 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.

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

2.11.3 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.

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

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



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

2.12 Da Subcontratação

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

2.12.2 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.

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

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

3 DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1 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.

3.2 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.

3.2.1 O prazo previsto no subitem 20.2 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.

3.3 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.

3.4 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.

4 DO PREÇO E DO FORNECIMENTO

4.1 Os preços ofertados pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços são os constantes na Cláusula Primeira, de acordo com a respectiva classificação no Pregão Eletrônico.

4.2 Em cada fornecimento decorrente desta Ata serão observadas, quanto ao preço, às condições constantes do Edital de Pregão, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.

4.3 Em cada fornecimento, o preço unitário a ser pago será o constante da proposta apresentada no Pregão Eletrônico, pelas empresas detentoras da presente Ata, as quais também a integram.

4.5 Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a Universidade Federal do Piauí, não será obrigada a adquirir os equipamentos/materiais permanentes relacionados na Cláusula Primeira, exclusivamente, pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo através de 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.

4.6 Durante a validade da Ata de Registro de Preços, a licitante vencedora não poderá alegar indisponibilidade do equipamento ofertado, sob pena de aplicação das penalidades previstas nesta ata;



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.001773/12-69
Rubrica _____

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

5 DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1 Poderão 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 n.º 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.

5.2 Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto ao órgão gerenciador da Ata, para que este indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecidos à ordem de classificação.

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

5.4 As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100% (cem por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.

6 DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

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

6.1.1 A pedido da detentora, mediante solicitação por escrito, quando:

- a) comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências da presente ata;
- b) comprovar a ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução da ata, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado; ou
- c) o seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do serviço.

6.1.2 Por iniciativa da Universidade Federal do Piauí, quando:

- a) não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- b) a detentora não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;
- c) perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
- d) por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
- e) não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preço, ou
- f) caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preço ou nos pedidos dela decorrentes;

6.2 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.

6.3 A comunicação do cancelamento do preço registrado será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante aos autos que deram origem ao registro de preços.



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.001773/12-69
Rubrica _____

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

6.4 No caso do endereço da detentora ser ignorado, incerto ou inacessível, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial da União, considerando-se cancelado o preço registrado após 01 (hum) dia da publicação.

6.5 A solicitação das detentoras para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas na Cláusula Nona, caso não aceitas as razões do pedido.

7 DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

7.1 Os Gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente no Restaurante do Campus Profª Cinobelina Elvas, em Bom Jesus-PI, conforme **Cronograma** nesta ata, em acondicionamento apropriado, no todo ou em parte, de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite, contada da data de entrega da Nota do Empenho ao fornecedor, sem qualquer acréscimo adicional para a UFPI.

7.1.1 As carnes correspondentes ao Grupo 6: itens 138- Posta Gorda, 139- Lagarto, 140- Músculo, 141- Patinho, alcatra ou contra filé e 142- Carne de Charque deverão ser entregues no Restaurante do Campus Amílcar Ferreira Sobral, em Floriano-PI.

7.2 O prazo a que se refere o subitem anterior poderá ser prorrogado a critério da Pró-Reitoria de Administração, considerando para tanto as hipóteses seguintes:

I - Ato motivado pela Administração que impeça a entrega dos gêneros;

II - Caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado, que tenha, a critério da Administração, correlação com atraso;

III - Os pedidos de prorrogação só serão recebidos e apreciados se formulados antes de esgotar o prazo inicial fixado para entrega, constante nos termos da proposta.

7.3 Quaisquer exigências da empresa, inerentes ao objeto da licitação, deverão ser prontamente atendidas pela licitante vencedora;

7.4 O Setor competente, designado para o acompanhamento do objeto, fará o recebimento limitando-se a verificar a sua conformidade com o discriminado na Nota Fiscal, fazendo constar no canhoto e no verso da Nota a data da entrega e, se for o caso, as irregularidades observadas;

7.5 Caso insatisfatório as verificações, será lavrado termo de recusa dos gêneros, no qual se consignará as desconformidades verificadas, devendo ser substituído, no prazo máximo a ser determinado pelo setor competente, contados da comunicação formal desta Administração do Setor;

7.6 Caso a correção não ocorra no prazo acima determinado, ou caso o novo produto também seja rejeitado, estará à Empresa vencedora incorrendo em atraso na entrega, sujeita à aplicação de penalidades;

7.7 Os custos de substituição dos produtos rejeitados correrão exclusivamente às expensas da Empresa vencedora.

8 DO PAGAMENTO

8.1 O pagamento será efetuado em moeda nacional, até o **5º (quinto) dia útil** ao fornecimento da parcela entregue ou mesmo de sua totalidade, após processamento interno por parte da UFPI, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura por unidade de serviço efetivamente atestado pelo Setor competente;

8.2 O pagamento somente poderá ser efetuado se a licitante estiver assinada a Ata de Registro de Preços, bem como se encontrar em situação regular junto ao SICAF;

8.3 A UFPI reserva-se o direito de **não efetuar o pagamento** se, no ato da atestação, a prestação dos serviços não estiverem de acordo com a especificação apresentada e aceita.



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

8.4 A UFPI poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela licitante vencedora, nos termos deste Pregão.

8.5 Os preços em moeda corrente nacional serão fixos e irrevogáveis, ressalvado o disposto na alínea “d” do inciso II do art. 65 da lei nº 8.883/94, e serão incluídas todas as taxas, impostos e demais encargos incidentes sobre o objeto licitado até o recebimento dos serviços pelo Setor competente.

9 DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

9.1 O pedido de compra será formalizado por intermédio de Nota de Empenho quando a entrega for de uma só vez e não houver obrigações futuras, ou por empenho de fornecimento nas hipóteses que se fizerem necessárias cláusulas de obrigações futuras.

9.2 O fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços é obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência da mesma, mesmo que a entrega deles esteja prevista para data posterior a seu vencimento.

9.3 Os gêneros deverão ser entregues acompanhados da Nota Fiscal/Ordem de Fornecimento correspondente.

10 DAS RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DA UFPI

10.1 Acompanhar e fiscalizar a execução de entrega dos gêneros, bem como atestar, na nota fiscal/fatura, a efetiva entrega dos gêneros;

10.2 Efetuar os pagamentos à Empresa vencedora, correspondente à prestação dos serviços, dentro do prazo estipulado neste Edital;

10.3 Incumbe à UFPI providenciar, a sua conta, a publicação do extrato dos bens adquiridos no Diário Oficial da União, no prazo de 20 (vinte) dias a partir da data de assinatura, com indicação da modalidade de licitação e de seu número de referência;

10.4 Aplicar à Empresa vencedora as penalidades regulamentares e contratuais;

10.5 Fornecer à licitante vencedora todas as informações, esclarecimentos, documentos e demais condições necessárias à execução da Ata de Registro de Preços;

10.6 Notificar a vencedora, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução quanto a entrega dos gêneros, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias.

11 DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA

11.1 Entregar os gêneros, objeto da presente licitação, de acordo com as especificações constantes do presente edital e na Ata de Registro de Preços, dentro dos prazos e cronograma estabelecido pela Administração do RU;

11.2 Assumir todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a UFPI não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;

11.3 Licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação;

11.4 Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à Administração, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento;

11.5 Fica obrigada durante a execução da Ata de Registro de Preços, manter em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.001773/12-69
Rubrica _____

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

- 11.6 Fornecer os gêneros ora licitados, dentro de elevados padrões de qualidade, com os veículos e materiais apropriados, em quantidade compatível para a adequada execução de entrega dos gêneros, conforme Termo de Referência;
- 11.7 Fornecer os gêneros, objeto da licitação, pelo preço apresentado na proposta final da Empresa vencedora.
- 11.8 Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração seja qual for, desde que praticadas por seus técnicos durante a execução dos serviços, ainda que no local onde sejam entregues os gêneros;
- 11.9 Zelar pela perfeita execução dos serviços contratados, devendo as falhas que porventura venham a ocorrer serem sanadas no prazo máximo a ser determinado pelo chefe do Setor;
- 11.10 Prestar os serviços dentro do Cronograma e Rotinas estabelecidos, em observância às normas legais e regulamentares aplicáveis;
- 11.11 Responder por todos os danos causados por seus empregados, voluntária ou involuntariamente à União ou terceiros, na prestação dos serviços contratados, inclusive por acidentes, mortes, perdas ou destruições, isentando a UFPI de todas e quaisquer reclamações que possam surgir;
- 11.12 Substituir, sempre que exigido pela contratante e independentemente de justificação por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse do serviço público;

12 DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS

- 12.1 À **licitante vencedora** caberá, ainda:
- 12.1.1 Responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços, tais como:
- a) salários;
 - b) seguros de acidentes;
 - c) taxas, impostos e contribuições;
 - d) indenizações;
 - e) vales-refeição;
 - f) vales-transporte;
 - g) outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo.
- 12.1.2 Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a UFPI;
- 12.1.3 Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando da execução do objeto ou em conexão com ele, ainda que acontecido em dependência da UFPI;
- 12.1.4 Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas à execução contratual, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
- 12.1.5 Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação deste Pregão.
- 12.2 A inadimplência da licitante, com referência aos encargos estabelecidos na condição anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração da UFPI, nem poderá onerar o objeto deste Pregão, razão pela qual a licitante vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a UFPI.



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

13 DAS PENALIDADES

13.1 Sem prejuízo das demais penalidades previstas em lei ou no edital, a licitante vencedor ficará sujeito às seguintes penalidades:

13.1.1 O atraso injustificado no descumprimento das obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, sujeitará a licitante vencedora à multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia e por ocorrência sobre o valor da Nota de Empenho, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicada oficialmente;

13.2 O ato da Administração que determinar a aplicação da multa ao fornecedor inadimplente será publicado no Diário Oficial da União, salvo nos casos em que se encontrem presentes, os prepostos dos licitantes no ato em que foi adotada a decisão, quando poderá ser feita por comunicação direta aos interessados e lavrados em ata;

13.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Pregão, a Administração da UFPI poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora as seguintes sanções:

13.2.1 Advertência por escrito pela inexecução parcial ou total dos serviços;

13.2.2 Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração da UFPI, pelo prazo de até 02 (dois) anos.

13.3 Ficará **impedida de licitar e de contratar** com a Administração Pública, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, garantido o direito prévio o contraditório à ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a **licitante** que:

- I – Deixar ou recusar a assinar a Ata de Registro de Preços;
- II - Ensejar o retardamento da execução do objeto deste Pregão;
- III - Não mantiver a proposta, injustificadamente;
- IV - Comportar-se de modo inidôneo;
- V - Fizer declaração falsa;
- VI - Cometer fraude fiscal;
- VII - Falhar ou fraudar na execução da Ata de Registro de Preços.

13.4 Pelos motivos que se seguem, principalmente, a licitante vencedora estará sujeita às penalidades tratadas na condição anterior:

13.4.1 Pelo descumprimento dos prazos e condições previstos neste Pregão.

13.5 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração da UFPI, a licitante vencedora ficará isenta das penalidades cabíveis.

13.6 As penalidades de advertência e de impedimento de licitar e contratar com a Administração da UFPI ou a Administração Pública poderá ser aplicado à licitante vencedora juntamente com a de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

13.7 Havendo ações comissivas ou omissivas por parte da empresa vencedora que, embora não estejam previstas nesta Ata, mas que firam os princípios gerais da Administração Pública e ensejem possibilidade de punição por parte da UFPI, estas serão levadas ao conhecimento da autoridade superior responsável para a fim de tomar as devidas providências.

14 DA REVISÃO DOS PREÇOS

14.1 Considerando o prazo de validade estabelecido no subitem 2.4 da Cláusula Segundo da presente Ata, e, em atendimento ao §1º, art. 28, da Lei nº 9.069, de 29 de junho de 1995 e art. 5º do Decreto nº 2.271, de 07 de julho de 1997 e demais legislação vigente, é vedado qualquer reajustamento de preços.



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.001773/12-69
Rubrica _____

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

14.2 Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições para a concessão de reajustes em face da superveniência de normas aplicáveis à espécie.

14.3 O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

14.4 Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:

- a) convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e
- c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

14.5 Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

- a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e
- b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.
- c) Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador procedera à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

15 DO CRONOGRAMA A SER SEGUIDO PELA EMPRESA VENCEDORA

15.1 Em cumprimento a **RDC nº 216 da ANVISA (09/2004)**, as empresas vencedoras deverão fornecer os gêneros, **rigorosamente**, no Restaurante Universitário do Campus Profª Cinobelina Elvas, em Bom Jesus-PI, conforme exigências abaixo:

I - Para o transporte de todos os gêneros alimentícios (exceto vegetais, carnes não defumadas e margarinas) o **carro deve ser fechado ou aberto com proteção**;

II - Para o transporte de **VEGETAIS** (verduras, legumes e frutas), **CARNES** não defumadas (bovina, de peixe e de frango) e **MARGARINAS**, o **CARRO DEVE SER FECHADO E REFRIGERADO** e as mesmas deverão estar acondicionadas em caixas próprias, não vazadas, devidamente 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.

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Todos os gêneros serão entregues no Restaurante Universitário do Campus Profª Cinobelina Elvas, em Bom Jesus-PI, durante o período de validade do pregão.• O prazo para entrega dos gêneros secos, enlatados, descartáveis e materiais de limpeza será de 72 horas após a solicitação encaminhada pela Administração do RU do Campus Profª Cinobelina Elvas, em Bom Jesus-PI.• Os vegetais (verduras, legumes, frutas), os ovos e queijo, serão entregues diariamente, até as 09 horas, conforme solicitação prévia, encaminhada pela Administração do RU.• As carnes serão entregues diariamente até as 09 horas, conforme solicitação prévia, encaminhada pela Administração do RU do Campus Profª Cinobelina Elvas, em Bom Jesus-PI. |
|---|



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.001773/12-69
Rubrica _____

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

• Os gêneros secos (arroz, feijão, farinha, etc), os enlatados, os materiais descartáveis e de limpeza serão solicitados em 05 ou seis parcelas, conforme solicitação prévia, encaminhada pela Administração do RU do Campus Profª Cinobelina Elvas, em Bom Jesus-PI.

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

15.3 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;

15.4 Os gêneros (qualidade e quantidade) serão inspecionados no ato do recebimento e as mercadorias serão devolvidas sempre que as mesmas não conferirem com as especificações referidas no empenho ou, no caso das carnes e hortifrutigranjeiros, não estiverem de acordo com a especificidade de cada gênero.

16 DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DAS ORDENS DE FORNECIMENTO

16.1 As aquisições do objeto da presente ata serão autorizadas, caso a caso, pelo Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal do Piauí.

16.2 A emissão das ordens de fornecimento, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial, serão igualmente autorizados pelo órgão requisitante.

17 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1 Integram esta Ata de Registro de Preços, o edital do Pregão Eletrônico nº 29/2012 e as propostas das empresas que apresentaram os menores preços na etapa de lances.

18 DO FORO

18.1 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.

E, por estarem justos e contratados, firmam este Instrumento em 02 (duas) vias de igual teor, para um só efeito que, depois de lido e achado conforme, vai assinado pelas partes e por duas testemunhas, para que produza seus efeitos jurídicos e legais, comprometendo-se as partes a cumprir e fazer cumprir o presente Instrumento em todas as suas condições.

Teresina, 00 de non de 2012

Contratante /UFPI

PELA EMPRESA		
NOME	CPF Nº	ASSINATURA
Nome:		

TESTEMUNHAS:

1º _____

NOME:

CPF:

2º _____

NOME:

CPF