



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.009063/14-83
Rubrica _____

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

AVISOS IMPORTANTES

Senhor(a) participante,

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

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

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

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

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

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

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

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

VIII – Observar atentamente o cronograma de entrega dos materiais e produtos **(ENTREGA PARCELADA NOS RUS DE TERESINA E PARNAÍBA-PI)**;

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

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

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

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

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



EDITAL

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ – UFPI** e este **Pregoeiro**, designado pelo Ato de Reitoria n.º 1379/13, de 17 de julho de 2013 e n.º 2121/13, de 14 de novembro de 2013, levam ao conhecimento dos interessados que, na forma da **Lei n.º 10.520/2002**, do **Decreto n.º 5.450/2005**, da **Lei Complementar n.º 123/2006** e, subsidiariamente, da **Lei n.º 8.666/1993** e de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame, farão realizar licitação na modalidade **Pregão Eletrônico** mediante as condições estabelecidas neste Edital.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

DIA: 27 de junho de 2014
HORÁRIO: 09:30 h (horário de Brasília)
ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasnet.gov.br
CÓDIGO UASG: 154048

SEÇÃO I - DO OBJETO

1. A presente licitação tem como objeto o fornecimento de material de consumo, alimentos e materiais descartáveis, limpeza e outros, para os Restaurantes dos Campi de Teresina e Parnaíba, mediante Sistema de Registro de Preços, em regime de empreitada por preço unitário, conforme especificações constantes do termo de referência em anexo.

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

SEÇÃO II - DA DESPESA E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

SEÇÃO III - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

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



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.009063/14-83
Rubrica _____

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

SEÇÃO IV – DA VISTORIA

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

SEÇÃO V – DA PROPOSTA

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



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.009063/14-83
Rubrica _____

Página 4 de 40

- 7.1. Qualquer elemento que possa identificar o **licitante** importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital.
- 7.2. Até a abertura da sessão, o **licitante** poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

SEÇÃO VI – DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

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

SEÇÃO VII – DA ANÁLISE DAS PROPOSTAS

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

SEÇÃO VIII – DA FORMULAÇÃO DE LANCES

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



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

22. Decorrido o prazo fixado pelo **Pregoeiro**, o sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a fase de lances.

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

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

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

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

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

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

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

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

SEÇÃO X - DA NEGOCIAÇÃO

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

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



SEÇÃO XI - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

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

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

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

26.2. O licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada nesta seção, será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

27. O Pregoeiro examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

27.1. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da UFPI ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

27.2. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

27.3. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

27.4. Não se admitirá propostas de preços cujos valores ofertados para os itens, individualmente considerados, sejam superiores aos orçados pela UFPI.

SEÇÃO XII - DA AMOSTRA

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

SEÇÃO XIII - DA HABILITAÇÃO

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

30. Os licitantes que não atenderem às exigências da documentação obrigatória no SICAF deverão apresentar documentos que supram tais exigências.

31. Os licitantes deverão apresentar a seguinte documentação complementar:

31.1. comprovação de patrimônio líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, quando qualquer dos índices Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral, informados pelo SICAF, for igual ou inferior a 1.

31.2. Um **Atestado (ou declaração) de Capacidade Técnica**, ou mais, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado em nome da licitante, que comprove experiência compatível com o objeto desta licitação (Art. 30, §5º, lei 8.666/93).



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.009063/14-83
Rubrica _____

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

31.3. Para os itens relacionados a carnes apresentação dos seguintes documentos: Serviço de Inspeção Federal – SIF, Certificado de Vigilância Sanitária e Alvará de Funcionamento.

31.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhista – CND (LEI 12.440 de 07 de julho de 2011).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



SEÇÃO XIV – DO RECURSO

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

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

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

36.3. O **licitante** que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias, ficando os demais **licitantes**, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

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

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

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

SEÇÃO XV – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

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

SEÇÃO XVI – DO REGISTRO DE PREÇOS

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

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

43. Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta a Universidade Federal do Piauí – Órgão Gerenciador, respeitadas as disposições contidas na Lei n.º 8.666/1993 e no Decreto n.º 3.931/2001.

43.1. Caberá ao órgão gerenciador indicar os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida a ordem de classificação, aos órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, que desejarem fazer uso da Ata.

43.2. As adesões ao registro de preços não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100% (cem por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.

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



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.009063/14-83
Rubrica _____

Página 9 de 40

- 44.1. Caso o **licitante classificado em primeiro lugar** não compareça ou se recuse a assinar a Ata de Registro de Preços, serão convocados os demais classificados que aceitarem fornecer o(s) respectivo(s) item(ns) pelo preço do primeiro, obedecida à ordem de classificação e aos quantitativos propostos, para assinatura da Ata de Registro de Preços.
- 44.2. O prazo para que o **licitante vencedor** compareça após ser convocado, poderá ser prorrogado, uma única vez, por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ.
45. No caso de o **licitante vencedor**, após convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das sanções previstas neste edital e seus anexos, o **Pregoeiro** poderá, mantida a ordem de classificação, negociar com o **licitante** seguinte antes de efetuar seu registro.
46. Publicado o resultado do julgamento na Imprensa Oficial, a Ata de Registro de Preços terá efeito de compromisso de fornecimento, conforme disposto no artigo 10 do Decreto n.º 3.931/2001.
47. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao **fornecedor beneficiário** do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.
48. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços é de 06 (seis) meses, prorrogáveis até o limite de 12 (doze) meses, contado da data da sua assinatura, excluído o dia do começo e incluído o do vencimento.
49. Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irredutíveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas das situações previstas na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/1993 ou de redução dos preços praticados no mercado.
50. A Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.
51. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o **fornecedor beneficiário** registrado será convocado pela UFPI para negociação do valor registrado em Ata.
- 51.1. Caso a negociação seja frustrada, o fornecedor será liberado e a UFPI poderá convocar outro fornecedor registrado, observada a ordem de classificação.
52. O **fornecedor beneficiário** poderá ter seu registro de preço cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
53. O cancelamento ocorrerá, a pedido, quando:
- 53.1. o **fornecedor beneficiário** comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;
- 53.2. o seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexecutável em função da elevação dos preços de mercado, dos insumos que compõem o custo das aquisições/contratações, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.
54. O cancelamento ocorrerá, por iniciativa da UFPI, quando:
- 54.1. o **fornecedor beneficiário** não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior aos praticados no mercado;
- 54.2. o **fornecedor beneficiário** deixar de cumprir qualquer condição de habilitação técnica exigida no processo licitatório;
- 54.3. houver razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
- 54.4. não forem cumpridas as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.009063/14-83
Rubrica _____

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

- 54.5. o **fornecedor beneficiário** não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, nota de empenho decorrente da Ata de Registro de Preços;
- 54.6. caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou na(s) nota(s) de empenho relativa(s) aos pedidos dela(s) decorrente(s).
55. Em qualquer das hipóteses anteriores, concluído o processo, a UFPI fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará ao **fornecedor beneficiário** e aos demais fornecedores sobre a nova ordem de registro.
56. A Ata de Registro de Preços, decorrente desta licitação, será cancelada, automaticamente, por decurso do prazo de sua vigência.

SEÇÃO XVII – DA NOTA DE EMPENHO

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

SEÇÃO XVIII – DAS SANÇÕES

60. O **licitante** será sancionado com o impedimento de licitar e contratar com a União e será descredenciado no Sicafe e no cadastro de fornecedores da UFPI, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo de multa de até 30% (trinta por cento) do valor estimado para a contratação e demais cominações legais, nos seguintes casos:
- 60.1. cometer fraude fiscal;
 - 60.2. apresentar documento falso;
 - 60.3. fizer declaração falsa;
 - 60.4. comportar-se de modo inidôneo;
 - 60.5. não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido;
 - 60.6. não retirar a nota de empenho no prazo estabelecido;
 - 60.7. deixar de entregar a documentação exigida no certame;
 - 60.8. não mantiver a proposta.
61. Para os fins da subcondição 60.4, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos artigos 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.



SEÇÃO XIX – DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

- 62.** Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste **Pregão** mediante petição a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico cpl@ufpi.edu.br.
- 63.** O **Pregoeiro**, auxiliado pelo setor técnico competente, decidirá sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 64.** Acolhida a impugnação contra este edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 65.** Os pedidos de esclarecimentos devem ser enviados ao **Pregoeiro** até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente para o endereço eletrônico cpl@ufpi.edu.br.
- 66.** As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema eletrônico para os interessados.

SEÇÃO XX – DISPOSIÇÕES FINAIS

- 67.** A Pró-Reitora de Administração da **UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ** compete anular este **Pregão** por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e revogar o certame por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.
- 67.1. A anulação do **Pregão** induz à da Ata de Registro de Preços;
- 67.2. Os **licitantes** não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do **fornecedor beneficiário** de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento da Ata de Registro de Preços.
- 68.** É facultado ao **Pregoeiro** ou à autoridade superior, em qualquer fase deste **Pregão**, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.
- 69.** No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o **Pregoeiro** poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.
- 69.1. Caso os prazos definidos neste edital não estejam expressamente indicados na proposta, eles serão considerados como aceitos para efeito de julgamento deste **Pregão**.
- 70.** Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória n.º 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.
- 71.** Aplicam-se às cooperativas enquadradas na situação do art. 34 da Lei n.º 11.488, de 15 de junho de 2007, todas as disposições relativas às microempresas e empresas de pequeno porte.
- 72.** Em caso de divergência entre normas infralegais e as contidas neste edital, prevalecerão as últimas.
- 73.** Este **Pregão** poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência da UFPI, sem prejuízo do disposto no art. 4, inciso V, da Lei n.º 10.520/2002.



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

Fl. nº _____
Proc. nº 23111.009063/14-83
Rubrica _____

SEÇÃO XXI – DOS ANEXOS

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

SEÇÃO XXII – DO FORO

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

Teresina, 16 de junho de 2014.

GEORGE WELLINGTON LOPES DA SILVA
Pregoeiro / UFPI



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

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

A	OBJETO A presente licitação tem como objeto o fornecimento de material de consumo, alimentos e materiais descartáveis, limpeza e outros, para os Restaurantes dos Campi de Teresina e Parnaíba, mediante Sistema de Registro de Preços, em regime de empreitada por preço unitário, conforme especificações constantes neste termo de referência.
B	DA CLASSIFICAÇÃO DOS MATERIAIS Os materiais ora licitados são facilmente fornecidos por diversas empresas do mercado, podendo ser especificados, tendo as suas características de desempenho estabelecidas de forma objetiva, correspondendo às exigências expressas na legislação vigente, dessa forma, enquadra-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto 5.450, de 2005.
C	EMPREITADA: () Preço Global (X) Preço Unitário ADJUDICAÇÃO DO OBJETO: (X) Grupo de Itens (X) Por Item
D	LOCAL DE ENTREGA - Restaurante do Campus Universitário Ministro Petrônio Portela, em Teresina-PI; - Restaurante do Campus Universitário Ministro Reis Veloso, em Parnaíba-PI.
E	DA JUSTIFICATIVA O presente material compreende o planejamento das necessidades dos materiais de consumo discriminados abaixo, para abastecimento dos Restaurantes Universitários, Unidades I, II e III do Campus Ministro Petrônio Portela, em Teresina-PI, considerando uma média de 5.500 refeições/dia, itens 01 a 187 e para o Restaurante do Campus Ministro Reis Veloso, em Parnaíba-PI, considerando uma média de 1.500 refeições/dia, itens 188 a 368, durante o período entre JUNHO E DEZEMBRO DE 2014.
F	CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DO OBJETO, LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO - O fornecedor entregará os materiais que lhe forem adjudicados no prazo máximo nas condições estabelecidas neste Termo, contado do recebimento da Nota de empenho. - O descarregamento do produto ficará a cargo do fornecedor, devendo ser providenciada a mão de obra necessária. - Nos termos dos artigos 73 a 76 da Lei n.º 8.666/1993, o objeto desta licitação será recebido: 1. provisoriamente , no ato da entrega do(s) material(ais), para posterior verificação da conformidade com as possíveis amostras aprovadas pela FISCALIZAÇÃO; 1.1. Se for constatada desconformidade do(s) material (ais) apresentado(s) em relação às especificações do(s) objeto(s) ou à(s) amostra(s) aprovada(s) pela FISCALIZAÇÃO, o FORNECEDOR deve efetuar a troca do(s) material(ais), no prazo de 5 (cinco) dias corridos, a contar do recebimento da solicitação. 1.1.1. Neste caso, o recebimento do(s) material(ais) escoimado(s) dos vícios que deram



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

Fl. nº _____
 Proc. nº 23111.009063/14-83
 Rubrica _____

Página 14 de 40

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

G	<p>ENCARGOS DAS PARTES</p> <p>As partes devem cumprir fielmente as obrigações assumidas, respondendo pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.</p> <p>O FORNECEDOR deve:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) reparar, corrigir, remover ou substituir, as suas expensas, no total ou em parte, no prazo de até 3 (três) dias úteis, contado da solicitação da UFPI, os materiais em que se verificar vícios, defeitos, ou incorreções; b) responder pelos danos causados diretamente à UFPI ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo no fornecimento dos materiais; c) respeitar as normas de controle de bens e de fluxo de pessoas nas dependências da UFPI; d) responsabilizar-se pelo transporte, acondicionamento e entrega, inclusive o descarregamento, dos materiais. <p>A UFPI deve:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pelo fornecedor, pertinentes ao objeto,
----------	---



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

	<p>para a fiel execução do avençado;</p> <p>b) solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição dos materiais em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;</p> <p>c) disponibilizar local adequado para a realização da entrega.</p>
--	---

H	<p>DA AMOSTRA</p> <p>- Será exigida a apresentação de AMOSTRA do material cotado pelo fornecedor para análise prévia.</p> <p>- O prazo para apresentação da amostra será de acordo com o prazo solicitado pelo pregoeiro em dias úteis, a contar do recebimento da solicitação vis CHAT.</p> <p>- Caso seja dispensada a apresentação de amostra, este fato não implicará obrigação de a Administração receber definitivamente o material.</p> <p>- Não será aceita a proposta do licitante que tiver sua amostra rejeitada, que não enviar a amostra ou que não apresentá-la no prazo estabelecido.</p> <p>- A apresentação de amostra falsificada ou deteriorada, como verdadeira ou perfeita, configura comportamento inidôneo, punível nos termos deste edital.</p> <p>- O pregoeiro, por solicitação do setor responsável, poderá, a qualquer tempo solicitar outras amostras, bem como quaisquer documentos para dirimir dúvidas da análise.</p>
----------	--

I	<p>DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todos os gêneros dos itens 01 a 187, serão entregues no Restaurante Universitário unidade 1 (central), unidade 2 (rosa dos ventos) ou unidade 3 (CCA), do campus Ministro Petrônio Portela em Teresina – Piauí, durante o período de validade do pregão; • Todos os gêneros dos itens 188 a 368, serão entregues no Restaurante Universitário do campus Ministro Reis Velosa, em Parnaíba, – Piauí, durante o período de validade do pregão; • SERÃO RECEBIDOS APENAS OS ALIMENTOS COM VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS; • O prazo para entrega dos gêneros secos, enlatados, descartáveis e materiais de limpeza será de 72 horas após a solicitação; • Os vegetais (verduras, legumes, frutas), os ovos e queijo, serão entregues diariamente, até as 09 horas, conforme solicitação prévia; • As carnes serão entregues diariamente até as 09 horas, conforme solicitação prévia; • Todas as entregas de materiais deverão ser acompanhadas de <u>nota de entrega</u>, além da nota fiscal; • Os gêneros (qualidade e quantidade) serão inspecionados no ato do recebimento e as mercadorias serão devolvidas sempre que os mesmos não conferirem com as especificações referidas no empenho ou, no caso das carnes e hortifrutigranjeiros, não estiverem de acordo com a especificidade de cada gênero. • Todas entregas devem ser efetuadas nos seguintes: manhã – 07 às 10 horas; tarde – 14 às 16 horas. <p>3 - Visando cumprir a RDC Nº 216 da ANVISA (09/2004), solicitamos de Vossa Senhoria que seja exigido dos participantes da concorrência referente aos materiais desta Planilha, documento</p>
----------	--



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.009063/14-83
Rubrica _____

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

comprobatório de propriedade ou locação de carro frigorífico para o transporte de carnes e outros produtos perecíveis.

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

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

OBSERVAÇÕES:

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

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

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

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

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



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.009063/14-83
Rubrica _____

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

J	<p>SANÇÕES</p> <ol style="list-style-type: none">1. O atraso injustificado na execução dos serviços sujeitará o FORNECEDOR à multa de:<ol style="list-style-type: none">a) 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado, limitada a incidência a 10 (dez) dias;b) 10% (dez por cento) sobre o valor total do empenho, no caso de inexecução parcial do objeto;c) 15% (quinze por cento) sobre o valor total do empenho, no caso de inexecução total do objeto.2. Será configurada a inexecução parcial do objeto quando houver atraso injustificado por mais de 10 (dez) dias após o término do prazo fixado para a entrega do objeto, até o limite de 30 (trinta) dias.3. Será configurada a inexecução total do objeto quando:<ol style="list-style-type: none">a) houver atraso injustificado por mais de 30 (trinta) dias após o término do prazo fixado para a entrega do objeto, sem que qualquer parcela do objeto tenha sido entregue;b) todo o fornecimento não for aceito pela FISCALIZAÇÃO por não atender às especificações.4. O CONTRATANTE poderá rescindir o contrato, em caso de inexecução parcial ou inexecução total do objeto.5. O valor da multa poderá ser descontado do pagamento a ser efetuado ao FORNECEDOR.<ol style="list-style-type: none">5.1. Se o valor do pagamento for insuficiente, fica o FORNECEDOR obrigado a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contado da comunicação oficial.5.2. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pelo FORNECEDOR ao CONTRATANTE, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.6. Pela inexecução total ou parcial do objeto desta contratação, a Administração da Universidade Federal do Piauí, poderá garantir a prévia defesa, aplicar ao FORNECEDOR as seguintes sanções:<ol style="list-style-type: none">a) advertência;b) suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração da Universidade Federal do Piauí, pelo prazo de até 2 (dois) anos;c) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o FORNECEDOR ressarcir a Administração da Universidade Federal do Piauí pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.<ol style="list-style-type: none">6.1. Se o motivo ocorrer por comprovado impedimento ou por motivo de reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do CONTRATANTE, o FORNECEDOR ficará isento das penalidades mencionadas.6.2. Além das penalidades citadas, o FORNECEDOR ficará sujeito, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores da Universidade Federal do Piauí e, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666. <p>As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração da Universidade Federal do Piauí, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas ao FORNECEDOR juntamente com a de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.</p>
----------	---



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.009063/14-83
Rubrica _____

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

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

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

DA APROVAÇÃO E AUTORIZAÇÃO

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


 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria Permanente de Licitação
ANEXO II
À luz das regras insertas no Art. 40 da Lei 8.666/93.
RELATÓRIO DOS PRODUTOS LICITADOS
OBSERVAÇÃO: Para que nenhuma empresa seja prejudicada, deverá informar no sistema:

 - Para Carnes: **MARCA: IN NATURA**
FABRICANTE: informar o Distribuidor do Produto

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

 - Para Frutas e Verduras: **MARCA: IN NATURA**
FABRICANTE: informar o Distribuidor do Produto

ÓRGÃO INTENÇÃO IRP - 200127 - SUPERINTENDÊNCIA DE POLÍCIA RODOVIÁRIA FEDERAL - TERESINA

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QT SRP	QT Adesão	VALOR MÉDIO
1		Carne bovina - ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA moída, temperada com temperos naturais e bacon, CONGELADA . Peso unitário médio: 25 a 30 g. - Solicitamos amostra TERESINA-PI	Kg	9.000		22,82
2		Lingüiça , tipo Calabresa defumada , ingredientes carne suína. Solicitamos amostra TERESINA-PI	Kg	8.000		12,92
3		Ovino – Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g TERESINA-PI	Kg	3.000		17,80
4		Caprino – Bode/cabrito(a) - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g TERESINA-PI	Kg	3.000		17,60
5	1	Carne bovina - Lagarto resfriado TERESINA-PI	Kg	16.000		16,50
6	1	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20gr. TERESINA-PI	Kg	12.000		14,58
7	1	Carne bovina - Patinho , alcatra, chã de dentro ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE TERESINA-PI	Kg	28.000		16,69
8	1	Carne bovina – paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR. TERESINA-PI	Kg	14.000		15,33
9	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) TERESINA-PI	Kg	11.000		18,99
10	1	Fígado bovino congelado TERESINA-PI	Kg	6.000		9,30
11	2	Bacon TERESINA-PI	Kg	1.200		14,94


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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QT SRP	QT Adesão	VALOR MÉDIO
12	2	Carne bovina dianteira, tipo Charque. TERESINA-PI	Kg	2.600		20,47
13	2	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas). TERESINA-PI	Kg	3.400		15,00
14	2	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas). TERESINA-PI	Kg	3.400		11,23
15	3	Carne suína – pernil congelado – serrado em pedaços de 500 a 700g TERESINA-PI	Kg	8.000		15,62
16	3	Carne suína – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g TERESINA-PI	Kg	4.000		16,38
17	3	Carne suína – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g TERESINA-PI	Kg	8.000		16,03
18	4	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g) TERESINA-PI	Kg	70.000		8,35
19	4	Frango - Filé de Peito congelado TERESINA-PI	Kg	26.000		11,08
20	5	Filezinho Camarão CONGELADO - (Tam MÉDIO) TERESINA-PI	Kg	800		29,50
21	5	Peixe Piratinga CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr TERESINA-PI	Kg	4.000		20,38
22	5	Peixe tilápia CONGELADO, em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr TERESINA-PI	Kg	4.000		16,22
23	5	Peixe pescada branca CONGELADO em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr TERESINA-PI	Kg	2.000		18,98
24	5	Filé de Peixe Branquinho CONGELADO TERESINA-PI	Kg	2.000		18,62
25	6	Açúcar, tipo cristal, composição origem vegetal, sacarose de cana de açúcar TERESINA-PI	Kg	3300	3000+300	2,37
26	6	Amido, material milho, aplicação massas, embalagem de 01 kg. TERESINA-PI	Kg	2.000		6,27
27	6	Azeitona, tipo Preta, apresentação sem caroço, FATIADA, características adicionais sem tempero, embalagem de 02 kg drenado. TERESINA-PI	Balde (02 kg)	300		35,00
28	6	Azeitona, tipo Verde, apresentação sem caroço, FATIADA, características adicionais sem tempero, embalagem de 02 kg drenado. TERESINA-PI	Balde (02 kg)	600		34,33
29	6	Batata inglesa frita tipo palha – emb. 01 kg TERESINA-PI	Pct de 01 kg	1.400		23,67
30	6	Bebida alcoólica destilada, tipo Conhaque TERESINA-PI	Litro	60		13,67
31	6	Creme de leite, ingredientes gordura láctea, mínimo 35%, apresentação embalagem tetra rex (caixinha), peso 200 g, prazo validade 180 d, conservação ambiente seco e arejado. TERESINA-PI	Cx (200 g)	6.000		1,77
32	6	Ervilha em conserva, embalagem de 02 kg), peso drenado. TERESINA-PI	Pct de 2Kg	400		13,83



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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QT SRP	QT Adesão	VALOR MÉDIO
33	6	Farinha milho , apresentação Flocos Milho , tipo pré-cozida, prazo validade 6 meses, característ. Adicionais sem sal (embalagem de 500 gramas). TERESINA-PI	Saco de 500g	1.600		1,53
34	6	Farinha Trigo , material trigo especial, apresentação pó, prazo validade 6, com fermento TERESINA-PI	Kg	600		3,57
35	6	Flocão de Arroz , embalagem de 500 gramas TERESINA-PI	Emb. De 500g	600		1,80
36	6	Leite côco , tipo integral, ingredientes leite de côco/benzoato sódio / caboximetil celulose, e, prazo validade 1 ano, embalagem de 500ml. TERESINA-PI	Frasco c/ 500ml	2.200		3,90
37	6	Leite em pó , tipo integral, prazo validade 30 (aberto)/120 (fechado) dias, embalagem de 200 gramas). TERESINA-PI	Emb. de 200g	4400	4000+400	3,77
38	6	Leite tipo uht integral , embalagem tetrapack de 1 L TERESINA-PI	litro	8.000		3,25
39	6	Maionese , tipo tradicional, quantidade calorias 360/100 kcal/g, prazo validade 6 meses, aplicação uso culinário, embalagem de 1 Kg. TERESINA-PI	Kg	4.000		7,10
40	6	Milho em conserva , ingredientes grãos de milho verde cozido, prazo validade 02 anos, aplicação alimentação de pessoal, lata de 02 kg , peso drenado). TERESINA-PI	Lata c/ 02 kg	600		14,67
41	6	Molho alimentício, composição básica molho MOSTARDA / sal / açúcar e condimento, aspecto físico líquido. TERESINA-PI	Kg	400		7,93
42	6	Molho alimentício, composição básica molho MOSTARDA / sal / açúcar e condimento, aspecto físico líquido. – Embalagem 3,2 kg TERESINA-PI	Embalagem 3,2 kg	200		21,60
43	6	Molho Inglês , composição básica vinagre, açúcar e sal, ingredientes complementares: molho de soja, condimentos, especiarias, corante. TERESINA-PI	Litro	1.400		7,63
44	6	Molho Shoyo , ingrediente sal refinado, feijão soja, milho, açúcar cristal, características adicionais conservador benzoato de sódio (Molho de Soja, emb. de 900 ml). TERESINA-PI	Frasco de 900ml	2.000		8,27
45	6	Óleo vegetal comestível , matéria-prima SOJA , aplicação frituras, quantidade calorias 810/100 kcal/g, lata de 900 ml TERESINA-PI	Lata (900 ml)	14.000		5,27
46	6	Peixe conserva, espécie SARDINHA , apresentação inteiro (lata 132/135 gramas). TERESINA-PI	Lata de 132g	400		3,03
47	6	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. TERESINA-PI	Kg	5.000		1,25
48	6	Vegetal em conserva, tipo Palmito , ingredientes adicionais água, sal, ácido cítrico, apresentação inteiro, aplicação culinária em geral – em cubos, embalagem de 02 kg drenado TERESINA-PI	Emb. de (02 kg)	100		69,67
49	6	Vinagre , matéria-prima vinho tinto, tipo acentuado, acidez 4,50 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, embalagem de 500ml. TERESINA-PI	Frasco de 500ml	4.000		2,47


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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QT SRP	QT Adesão	VALOR MÉDIO
50	6	Vinho, cor tinto, classe mesa, teor açúcar seco. TERESINA-PI	Garrafa 900 ml	100		13,00
51	6	Condimento MISTO, apresentação industrial, matéria prima predominante CUMINHO E PIMENTA DO REINO aspecto físico pó, (pacote de 100 gramas). TERESINA-PI	Pct (100 g)	6.000		2,07
52	6	Condimento, apresentação natural, matéria-prima Orégano, aspecto físico granulado, (pacote de 200 gramas). TERESINA-PI	Pacote de 200g	400		4,27
53	6	Condimento tio Folha de louro desidratada, (pacote de 100 gramas). TERESINA-PI	Pacote de 100g	100		6,30
54	6	Corante colorífico, (pacote de 100 gramas). TERESINA-PI	Emb. de 100g	14.000		0,73
55	6	Extrato de Tomate, embalagem de 1.000 gramas. TERESINA-PI	Emb. de 01kg	3.000		7,20
56	6	Extrato de Tomate, embalagem de 270 gramas. TERESINA-PI	Emb. de 270g	2.000		3,00
57	6	Molho alimentício, tipo CATCHUP, composição básica concentrada: tomate / sal / açúcar e condimento; aspecto físico: pastoso, frasco com 900 ml. TERESINA-PI	Frasco de 900ml.	2.400		4,75
58	6	Molho pronto à base de tomate, com orégano, peneirado, tipo para pizza. Embalagem: caixa com 520gramas. TERESINA-PI	Caixa c/m 520 gr	4.000		4,90
59		Chocolate em pó, sem açúcar TERESINA-PI	Caixa c/ 200 gr	60		6,69
60		Doce de goiaba - tipo Mariola (embalagem individual e revestimento em polietileno –cap. 20gramas). Solicitamos amostra TERESINA-PI	Und (20 g)	70.000		0,24
61		Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tip classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra TERESINA-PI	Kg	36.000		5,90
62		Margarina, composição básica óleos vegetais polinsaturados, sabor com sal, estabilizante ácidos graxos e lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio, Teor mínimo de lipídio: 60% embalagem de 500 gramas. Solicitamos amostra TERESINA-PI	Emb. de 500g	2.400		4,51
63		Rapadurinha encerada á base de cana de açúcar, sem aditivos químicos (embalagem individual e revestimento em polietileno –cap. 20gramas) (pct c/ 25 und). Solicitamos amostra TERESINA-PI	Pct c/ 500g	6.000		4,34
64	7	Feijão tipo 1, tipo classe CARIOCA, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra TERESINA-PI	Kg	30.000		5,93
65	7	Feijão tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra TERESINA-PI	Kg	8.000		6,37
66	7	Feijão, tipo 1, tipo classe Branco, prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra TERESINA-PI	Kg	4.000		5,65
67	7	Feijão tipo 1, Sempre verde, empacotado. Solicitamos amostra TERESINA-PI	Kg	4.000		6,02


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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QT SRP	QT Adesão	VALOR MÉDIO
68	8	Macarrão, formato ESPAGUETE, com semolina embalagem de 500 gramas. Solicitamos amostra TERESINA-PI	Pct de 500 g	10.000		2,91
69	8	Macarrão, formato PARAFUSO, com semolina, embalagem de 500 gramas. Solicitamos amostra TERESINA-PI	Pct de 500 g	2.000		3,27
70	8	Macarrão, formato PENNE, com semolina, embalagem de 500 g. Solicitamos amostra TERESINA-PI	Pct de 500 g	1.000		6,97
71	8	Macarrão, formato PENNE TRICOLOR, com semolina, embalagem de 500 g. Solicitamos amostra TERESINA-PI	Pct de 500 g	1.000		9,24
72		Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. Obs. 1 - Solicitamos amostra TERESINA-PI	Emb. de 5Kg	36.000		13,99
73		Azeite Oliva, tipo virgem fino, acidez máxima 1, prazo validade 2 anos. Obs. 1 - Solicitamos amostra TERESINA-PI	Lata (500ml)	7.000		14,17
74		BISCOITO Cream Cracker - pacote com 400g. Solicitamos amostra TERESINA-PI	Pct	2000	1000+1000	3,43
75		CAFÉ em pó, embalado a vácuo – und com 250g. Solicitamos amostra TERESINA-PI	pct	4000	2000+2000	4,71
76		CAFÉ solúvel instantâneo - embalagem de 50g. Solicitamos amostra TERESINA-PI	und	3.000		3,44
77	9	Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g TERESINA-PI	Kg	8.000		3,16
78	9	Fruta in natura, tipo ABACATE, espécie comum TERESINA-PI	KG	400		4,06
79	9	Fruta in natura, tipo BANANA, espécie Pacovan. TERESINA-PI	Cento	3.000		37,03
80	9	Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PERA - (peso mínimo = 200g) TERESINA-PI	Cento	3.400		35,03
81	9	Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie verdadeiro. TERESINA-PI	Cento	30		19,78
82	9	Fruta in natura, tipo MAÇÃ, espécie nacional, aplicação alimentar. TERESINA-PI	Kg	3.000		5,78
83	9	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum TERESINA-PI	kg	1.200		2,83
84	9	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY, aplicação alimentar. TERESINA-PI	KG	5.000		5,75
85	9	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ, espécie azedo. TERESINA-PI	Kg	400		4,22
86	9	Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie rajada. TERESINA-PI	Kg	70.000		1,33
87	9	Fruta in natura, tipo MELÃO, espécie comum. (peso mínimo= 1,5kg) TERESINA-PI	Kg	30.000		3,04
88	9	MILHO VERDE, tipo in natura, em espiga TERESINA-PI	und	4.000		3,59
89	9	Fruta in natura, tipo TANGERINA TERESINA-PI	KG	400		6,35
90	9	UVA PASSA, escura sem semente. TERESINA-PI	Kg	1.600		14,73


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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QT SRP	QT Adesão	VALOR MÉDIO
91	9	Ameixa seca TERESINA-PI	kg	400		16,34
92	9	ABÓBORA peso mínimo 06 kg TERESINA-PI	Kg	7.000		2,61
93	9	Legume in natura, tipo BATATA DOCE, espécie amarela / rosada.(peso mínimo unitário = 500g) TERESINA-PI	Kg	5.000		2,60
94	9	Verdura in natura, tipo ALFACE, espécie AMERICANA TERESINA-PI	Unidade	6.000		2,20
95	9	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA. TERESINA-PI	Unidade	7.000		2,66
96	9	ACELGA. TERESINA-PI	Kg	10.000		4,11
97	9	Legume in natura, tipo PEPINO, espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg) TERESINA-PI	Kg	8.000		2,81
98	9	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO, espécie comum, aplicação culinária em geral. TERESINA-PI	Kg	4.000		4,26
99	9	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie comum, aplicação culinária em geral. TERESINA-PI	Kg	14.000		3,30
100	9	ALHO tipo argentino TERESINA-PI	Kg	400		14,79
101	9	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g) TERESINA-PI	Kg	8.000		3,19
102	9	CHEIRO VERDE (parelha grande). TERESINA-PI	Par	4.000		2,47
103	9	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie verde. (peso mínimo= 80g) TERESINA-PI	Kg	4.000		4,13
104	9	Legume in natura, tipo PIMENTA, espécie verde americana (pimenta de cheiro). TERESINA-PI	Cento	400		8,73
105	9	Verdura in natura, tipo SALSICA, espécie comum. TERESINA-PI	Molho	2.400		8,02
106	9	Legume in natura, tipo TOMATE, espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g) TERESINA-PI	Kg	18.000		3,94
107	9	Legume in natura, tipo ABOBRINHA, espécie verde. TERESINA-PI	Kg	400		3,25
108	9	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa.(peso mínimo = 150g) TERESINA-PI	Kg	12.000		4,61
109	9	Legume in natura, tipo BETERRABA, espécie comum (peso mínimo 250g). TERESINA-PI	Kg	2.400		3,38
110	9	Legume in natura, tipo BERINGELA, espécie comum TERESINA-PI	Kg	600		4,26
111	9	Legume in natura, tipo CENOURA, espécie comum.(peso mínimo = 120g) TERESINA-PI	Kg	16.000		3,37
112	9	Verdura in natura, tipo COUVE-FLOR, espécie primeira qualidade. TERESINA-PI	Kg	600		5,03
113	9	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea. TERESINA-PI	Kg	6.000		2,82
114	9	Legume in natura, tipo VAGEM, espécie manteiga. TERESINA-PI	Kg	1.600		5,00
115	9	Verdura in natura, tipo HORTELÃ, espécie comum. TERESINA-PI	MOLHO	800		2,51
116	9	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO, espécie comum. TERESINA-PI	MOLHO	1.200		2,48
117	10	Leite tipo C, pasteurizado TERESINA-PI	litro	4.000		2,74
118	10	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml) TERESINA-PI	litro	1.600		6,14
119	10	Pão francês (massa fina) 50 gramas TERESINA-PI	kg	8.400		12,11
120	10	Pão de leite para patê 25 gramas TERESINA-PI	kg	400		13,03
121	10	Pão francês (massa grossa) 50 gramas TERESINA-PI	kg	1.600		12,65


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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QT SRP	QT Adesão	VALOR MÉDIO
122	10	Pão francês (massa fina) fatiado torrado (TORRADA) TERESINA-PI	kg	160		10,49
123	10	Bolo salgado de povilho azedo com ovos tipo PETAS TERESINA-PI	kg	160		12,73
124	10	Bolo salgado de povilho azedo com ovos e queijo tipo ROSCA DE GOMA TERESINA-PI	kg	200		17,60
125	10	Bolo doce de trigo com ovos - tipo BOLO COMUM TERESINA-PI	Kg	200		15,00
126	10	Bolo doce de trigo com ovos e chocolate - tipo BOLO DE CHOCOLATE TERESINA-PI	Kg	200		20,00
127	11	Ovo, tamanho grande, origem galinha. TERESINA-PI	Cx. c/ 30 unid.	2.000		9,39
128	11	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne de Peru, baixo teor de gordura, aplicação alimento humano. TERESINA-PI	Kg	1.000		15,43
129	11	Queijo tipo mussarela fatiado TERESINA-PI	kg	800		19,63
130	11	Queijo, ingredientes coalho, conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 (fechado). TERESINA-PI	Kg	1.200		23,94
131	11	Requeijão cremoso, emb. com 01 kg TERESINA-PI	kg	240		12,42
132	11	Salsicha tipo hot dog, resfriada. TERESINA-PI	Kg	3.000		6,89
133	12	Polpa de fruta, sem conservante, congelada – sabor acerola. Solicitamos amostra TERESINA-PI	kg	200		20,79
134	12	Polpa de fruta, sem conservante, congelada – sabor goiaba. Solicitamos amostra TERESINA-PI	kg	200		19,92
135	12	Polpa de fruta, sem conservante, congelada – sabor bacuri. Solicitamos amostra TERESINA-PI	kg	200		24,67
136	12	Polpa de fruta, sem conservante, congelada – sabor caju. Solicitamos amostra TERESINA-PI	kg	200		19,67
137	12	Polpa de fruta, sem conservante, congelada – sabor cajá. Solicitamos amostra TERESINA-PI	kg	200		25,11
138	12	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo. Solicitamos amostra TERESINA-PI	Und c/ 05 litros	1.000		38,91
139	12	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju. Solicitamos amostra TERESINA-PI	Und c/ 05 litros	1.000		37,72
140	12	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola. Solicitamos amostra TERESINA-PI	Und c/ 05 litros	1.000		37,70
141	12	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba. Solicitamos amostra TERESINA-PI	Und c/ 05 litros	1.000		38,40
142	12	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá. Solicitamos amostra TERESINA-PI	Und c/ 05 litros	1.000		41,63
143	13	Colher de sopa descartável, em poliestireno tipo fast food – Tamanho aproximado 180 mm. Embalagem com 100 und. Solicitamos amostra TERESINA-PI	Emb. c/ 100un	300	100+200	6,19
144	13	Faca de mesa descartável, em poliestireno tipo fast food - Tamanho aproximado 180 mm. Embalagem com 100 und. Solicitamos amostra TERESINA-PI	Emb. c/ 100un	200	100+100	4,80
145	13	Garfo de mesa descartável, em poliestireno tipo fast food - Tamanho aproximado 180 mm. Embalagem com 100 und. Solicitamos amostra TERESINA-PI	Emb. c/ 100un	200	100+100	5,69


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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QT SRP	QT Adesão	VALOR MÉDIO
146	13	Luva de látex natural, palma antederrapante, forrada, pacote com 1 par – Tam. Médio. Solicitamos amostra TERESINA-PI	Pct c/ 1 par	600		6,36
147	13	Luva de látex natural, palma antederrapante, forrada, pacote com 1 par – Tam. Grande. Solicitamos amostra TERESINA-PI	Pct c/ 1 par	3.000		6,39
148	14	Luva descartável, tipo cirúrgica, pacote com 1 par – Tam. Grande Solicitamos amostra TERESINA-PI	Pct c/ 1 par	7.000		15,59
149	14	Máscara descartável confeccionada em TNT (100 polipropileno atóxico) Solicitamos amostra cor branca - Tam. único (pct com 100 und). TERESINA-PI	Pct c/ 100un	240		19,61
150	14	Touca descartável sanfonada confeccionada em TNT (100 polipropileno atóxico) cor branca - Tam. único (pct com 100 und). Solicitamos amostra TERESINA-PI	Pct c/ 100un	300		13,84
151		Saco plástico lixo , capacidade 100 litros, tipo condomínio , cor PRETA , apresentação peça única, largura 75 cm, altura 105 cm, características adicionais 6 a 8 micras (pct com 05 unidades). Solicitamos amostra TERESINA-PI	Pct (05 unid.)	2600	2400+200	4,04
152	15	Copo , material plástico, aplicação comercial, tipo uso líquidos, capacidade 200, utilização descartável, embalagem com 100 unidades. TERESINA-PI	cento	6240	6000+240	3,68
153	15	Embalagem descartável de alumínio (tipo quentinha-prato), fechamento máquina, capacidade 850 ml. Caixa com 100 unidades TERESINA-PI	Caixa c/ 100un	60		18,07
154	15	Embalagem descartável de alumínio com 3 divisórias (tipo quentinha-bandeja), fechamento manual, capacidade 900 ml. Caixa com 100 unidades TERESINA-PI	Caixa c/ 100un	40		60,33
155	15	Luvas descartáveis, cano curto, em plástico transparente – 100% polietileno de alta resistência, . Tam. único (pct com 100 und). Solicitamos amostra TERESINA-PI	pct com 100 und	600		27,86
156	15	Luvas descartáveis em plástico transparente – 100% polietileno de alta resistência, cano longo (65 cm), com elástico, grau alimentício; Tam. único (pct com 100 und). Solicitamos amostra TERESINA-PI	pct com 100 und	600		19,03
157	15	Lenço de papel 22x23 cm, pacote de 50 unidades. TERESINA-PI	Pct c/ 50 unid	10200	10000+200	1,20
158	15	Palito , material madeira, formato roliço, comprimento 6 cm, aplicação higiene dental, características adicionais embalagem de papel individual. caixa com 1000 palitos .(embalados individualmente) TERESINA-PI	caixa c/ 1000 palitos	400		15,50
159	15	Saco descartável em plástico transparente – 100% polietileno Tam. 12 X 25 cm; Pacotes c/ 1000 und TERESINA-PI	Pacotes c/ 1000 und	200		18,28
160	15	Saco transparente, em rolo picotado. Cap. 05 kg, Tam aprox. 28 X 40 cm. Bobina com 500 unidades TERESINA-PI	Bobina c/ 500 und	250	200+50	26,78
161		Álcool etílico a 70% - líquido TERESINA-PI	Litro	2.000		4,07
162		Detergente , componente ativo detergente líquido, cloro ativo, sequestrante e a l, aplicação máquina lavar louça. Solicitamos amostra TERESINA-PI	Frasco (500 ml.)	24.000		1,63
163		Gel Antisséptico com álcool etílico a 70 %, de grau alimentício, para higiene de mãos TERESINA-PI	L	850	800+50	10,03
164		Sabonete em pedra com ação bactericida, 90gr Solicitamos amostra TERESINA-PI	und	3300	3000+300	4,01
165		Sabonete líquido antisséptico com triclosan a 0,5% - embalagem litro TERESINA-PI	L	700	600+100	11,85


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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QT SRP	QT Adesão	VALOR MÉDIO
166	16	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). TERESINA-PI	Litro	7200	7000+200	1,52
167	16	Desinfetante, aspecto físico líquido, aplicação fungicida e bactericida, cor violeta, características adicionais biodegradável. TERESINA-PI	Litro	6110	6000+110	2,03
168	16	Espanja limpeza, material lã aço, formato anatômico, abrasividade média, aplicação utensílios domésticos, pacote com 8 unidades. TERESINA-PI	Pct (8 unid.)	2500	2400+100	1,63
169	16	Fósforo de uso doméstico (maço com 10 unidades). TERESINA-PI	Maço c/ 10 unid	100		1,83
170	16	Palha de aço pacote com 01 unidade Nº 0. TERESINA-PI	Pct c/ 01 unid	2.400		1,40
171	16	Sabão em Pó, aspecto físico pó, composição carbonatos, silicatos, fosfatos, tensoativos não iônicos, características adicionais biodegradável. Caixa de 500 gramas. TERESINA-PI	Caixa (500 g)	2900	2400+500	2,86
172	17	Detergente desengordurante para limpeza pesada de pisos e azulejos de cozinhas industriais, à base de álcool láurico etoxilado, hidróxido de amônia, sequestrante e veículo aquoso desmineralizado. Embalagem com 02 litros TERESINA-PI	L	80		13,52
173	17	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. TERESINA-PI	L	800		22,71
174	17	Líquido secante e brilhante para máquina de lavar louças automática, à base de etanol, álcool graxo etoxilado propoxilado 7.0 de O. E., propileno glicol etoxilado 3.0 de E., preservante, corante e veículo aquoso tensoativos não iônicos voláteis. Embalagem com 20 litros. Observação: instalação e manutenção do dosador do produto, em máquinas de lavar netter NT 800 (03 und), sob responsabilidade do fornecedor. TERESINA-PI	L	800		29,31
175	17	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. TERESINA-PI	kg	160		24,61
176		GRAXAS LUBRIFICANTES ATÓXICO desenvolvido para indústria de alimentos - grau alimentício para contatos acidentais com alimentos. Fisiologicamente neutra, inodora e insípida TERESINA-PI	L	10		48,62
177		Pano de chão tipo saco, em puro algodão alvejado – Tam. Aproximado : 45 X 75 cm. - Solicitamos amostra. TERESINA-PI	Und	1100	1000+100	3,60
178		Pano de limpeza - BRANCO / multi-uso, picotado. Tam. 33cmX50cm. Rolo de 150 metros . - Solicitamos amostra TERESINA-PI	Rolo c/ 150m	310	300+10	103,60


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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QT SRP	QT Adesão	VALOR MÉDIO
179		Escova para limpeza pesada, tipo esfregona, em polietileno com cerdas de nylon e alça para fixação da mão. Tam aprox. 14,5cm X 06cm. Solicitamos amostra. TERESINA-PI	Und	290	240+50	4,82
180		Esponha tipo ESPONJÃO , dupla face (espuma de poliuretano e fibra sintética com mineral abrasivo) para multiuso, especialmente lavar louças e utensílios de cozinha. Tam aprox. 102mm X 260mm. Solicitamos amostra. TERESINA-PI	Und	650	600+50	2,97
181		ESPONJA DE FRIBRA (ESPONJAÇO/FIBRAÇO) para limpeza pesada de equipamentos e utensílios de cozinha industrial. Tam aprox. 102mm X 260mm Solicitamos amostra. TERESINA-PI	Und	1450	1400+50	5,18
182		Avental na cor branca, em napa resistente Dim: altura - 1,20m; largura - 85cm. Solicitamos amostra. TERESINA-PI	Und	600		26,62
183		CAPA TÉRMICA, tipo Japona de segurança, confeccionada em tecido com tratamento impermeabilizante, com capuz e abertura frontal, para uso em câmaras frigoríficas. TERESINA-PI	und	60		89,66
184		Luva térmica em gravatex - Tam 45 cm TERESINA-PI	PAR	200		33,25
185		Luva térmica em silicone para alta temperatura - Tam 45 cm TERESINA-PI	PAR	100		38,50
186		Luva térmica metalizada cano longo - Tam 45 cm TERESINA-PI	PAR	200		48,99
187		Luva térmica metalizada cano curto - Tam 45 cm TERESINA-PI	PAR	400		29,99
188	18	Ovino - Carneiro / ovelha - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g. PARNAIBA-PI	Kg	2.000		19,55
189	18	Caprino - Bode/cabrito(a) - (pernil, costela, espinhaço) resfriado, serrado em pedaços de 80 a 100 g PARNAIBA-PI	kg	2.000		19,61
190	18	Carne bovina - Lagarto resfriado PARNAIBA-PI	Kg	8.000		18,91
191	18	Carne bovina - Músculo traseiro resfriado, inteiro, moído ou cortado em cubos de até 20gr. PARNAIBA-PI	Kg	6.000		15,86
192	18	Carne bovina - Patinho, alcatra, chã de dentro ou contra filé resfriado, inteiro ou cortado em bifes de até 75 g, AMACIADOS MECANICAMENTE PARNAIBA-PI	Kg	8.000		18,86
193	18	Carne bovina - paleta ou lombo do acém resfriado, INTEIRO OU CORTADO EM CUBOS DE ATÉ 20GR. PARNAIBA-PI	Kg	8.000		17,25
194	18	CARNE DE SOL bovina, salgada, curada, seca, embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. (validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega) PARNAIBA-PI	Kg	2.000		20,69
195	18	Linguiça, tipo Calabresa defumada, ingredientes carne suína. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Kg	5.200		15,72
196	18	Bacon PARNAIBA-PI	Kg	700		16,31
197	18	Carne bovina dianteira, tipo Charque. PARNAIBA-PI	Kg	1.400		20,66
198	18	Carne de Porco in natura, tipo COSTELA, apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas). PARNAIBA-PI	Kg	2.000		15,75
199	18	Carne Porco in natura, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas). PARNAIBA-PI	Kg	2.000		12,78


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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QT SRP	QT Adesão	VALOR MÉDIO
200	19	Carne bovina - ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA moída, temperada com temperos naturais e bacon, CONGELADA . Peso unitário médio: 25 a 30 g. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	kg	2.000		21,41
201	19	Carne suína – pernil congelado – serrado em pedaços de 500 a 700g PARNAIBA-PI	Kg	2.000		16,69
202	19	Carne suína – lombo congelado - serrado em pedaços de 400 a 600g	kg	2.000		16,74
203	19	Carne suína – costela congelada serrada em pedaços de 80 a 100g PARNAIBA-PI	Kg	4.000		14,74
204	19	Frango - Coxa e Sobrecoxa congeladas (porções médias de 250g) PARNAIBA-PI	kg	44.000		8,68
205	19	Fígado bovino congelado PARNAIBA-PI	Kg	2.400		10,93
206	19	Frango - Filé de Peito congelado PARNAIBA-PI	Kg	16.000		12,18
207	19	Filezinho Camarão CONGELADO - (Tam MÉDIO) PARNAIBA-PI	Kg	400		34,75
208	19	Peixe Piratinga CONGELADO , em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr PARNAIBA-PI	kg	2.000		19,71
209	19	Peixe tilápia CONGELADO , em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr PARNAIBA-PI	Kg	2.000		16,99
210	19	Peixe pescada branca CONGELADO em posta sem cabeça e sem barbatana, em posta de 170 gr PARNAIBA-PI	Kg	2.000		18,77
211	19	Filé de Peixe Branquinho CONGELADO	kg	1.200		23,17
212	20	Açúcar , tipo cristal, composição origem vegetal, sacarose de cana de açúcar PARNAIBA-PI	Kg	1.600		2,68
213	20	Amido, material milho , aplicação massas, embalagem de 01 kg. PARNAIBA-PI	Kg	400		7,57
214	20	Azeitona, tipo Preta, apresentação sem caroço, FATIADA , características adicionais sem tempero, embalagem de 02 kg drenado. PARNAIBA-PI	Emb. de (02 kg)	200		31,87
215	20	Azeitona, tipo Verde, apresentação sem caroço, FATIADA , características adicionais sem tempero, embalagem de 02 kg drenado. PARNAIBA-PI	Balde (02 kg)	300		33,53
216	20	Batata inglesa frita tipo palha – emb. 01 kg PARNAIBA-PI	pct	400		27,73
217	20	CONHAQUE - Bebida alcoólica destilada PARNAIBA-PI	Litro	60		13,92
218	20	Creme de leite , ingredientes gordura láctea, mínimo 35%, apresentação embalagem tetra rex (caixinha), peso 200 g, prazo validade 180 d, conservação ambiente seco e arejado. PARNAIBA-PI	Cx (200 g)	2.000		1,90
219	20	Ervilha em conserva, embalagem de 02 kg), peso drenado. PARNAIBA-PI	Pct de 2Kg	240		15,82
220	20	Farinha milho , apresentação Flocos Milho , tipo pré-cozida, prazo validade 6 meses, característ. Adicionais sem sal (embalagem de 500 gramas). PARNAIBA-PI	Saco de 500g	800		1,21
221	20	Farinha Trigo , material trigo especial, apresentação pó, prazo validade 6, com fermento PARNAIBA-PI	Kg	400		3,28
222	20	Flocão de Arroz , embalagem de 500 gramas PARNAIBA-PI	Emb. De 500g	400		2,10
223	20	Leite côco , tipo integral, ingredientes leite de côco/benzoato sódio / caboximetil celulose, e, prazo validade 1 ano, embalagem de 500ml. PARNAIBA-PI	Frasco c/ 500ml	800		5,10
224	20	Leite em pó , tipo integral, prazo validade 30 (aberto)/120 (fechado) dias, embalagem de 200 gramas). PARNAIBA-PI	Emb. de 200g	3.000		3,86


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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QT SRP	QT Adesão	VALOR MÉDIO
225	20	Leite tipo uht integral, embalagem tetrapack de 1 L, PARNAlBA-PI	litro	1.600		3,19
226	20	Maionese, tipo tradicional, quantidade calorias 360/100 kcal/g, prazo validade 6 meses, aplicação uso culinário, embalagem de 1 Kg. PARNAlBA-PI	Kg	800		6,15
227	20	MILHO VERDE em conserva, ingredientes grãos de milho verde cozido, prazo validade 02 anos, aplicação alimentação de pessoal, lata de 02 kg, peso drenado). PARNAlBA-PI	Lata c/ 02 kg	300		17,19
228	20	MOSTARDA - Molho alimentício, composição básica: mostarda/ sal / açúcar e condimento, aspecto físico líquido. PARNAlBA-PI	Kg	300		8,21
229	20	MOSTARDA - Molho alimentício, composição básica: mostarda/ / sal / açúcar e condimento, aspecto físico líquido. – Embalagem 3,2 kg PARNAlBA-PI	Embalagem 3,2 kg	40		17,83
230	20	Molho Inglês, composição básica vinagre, açúcar e sal, ingredientes complementares: molho de soja, condimentos, especiarias, corante. PARNAlBA-PI	Litro	600		9,14
231	20	Molho Shoyo, ingrediente sal refinado, feijão soja, milho, açúcar cristal, características adicionais conservador benzoato de sódio (Molho de Soja, emb. de 900 ml). PARNAlBA-PI	Frasco de 900ml	600		9,67
232	20	Óleo vegetal comestível, matéria-prima SOJA, aplicação frituras, quantidade calorias 810/100 kcal/g, lata de 900 ml PARNAlBA-PI	Lata (900 ml)	10.000		4,32
233	20	SARDINHA - Peixe conserva, espécie sardinha apresentação inteiro (lata 132/135 gramas). PARNAlBA-PI	Lata de 132g	100		2,83
234	20	SAL, tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 196 mg/g, aditivos iodo/prussiato amarelo soda / sílico alumínio sódio, acidez 7,50 Ph, acondicionado em fardo com 30 pacotes de 01 kg. PARNAlBA-PI	Kg	5.000		0,98
235	20	PALMITO - Vegetal em conserva, tipo Palmito, ingredientes adicionais água, sal, ácido cítrico, apresentação inteiro, aplicação culinária em geral – em cubos, embalagem de 02 kg drenado PARNAlBA-PI	Emb. de (02 kg)	160		50,52
236	20	Vinagre, matéria-prima vinho tinto, tipo acentuado, acidez 4,50 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, embalagem de 500ml. PARNAlBA-PI	Frasco de 500ml	1.000		2,63
237	20	Vinho, cor tinto, classe mesa, teor açúcar seco. PARNAlBA-PI	Garrafa 900 ml	100		12,38
238	20	CUMINHO E PIMENTA DO REINO - Condimento MISTO, apresentação industrial, matéria prima predominante CUMINHO E PIMENTA DO REINO aspecto físico pó, (pacote de 100 gramas). PARNAlBA-PI	Pct (100 g)	2.400		2,63
239	20	ORÉGANO - Condimento, apresentação natural, matéria-prima Orégano, aspecto físico granulado, (pacote de 100 gramas). PARNAlBA-PI	Pacote de 100g	100		3,41
240	20	FOLHA DE LOURO - Condimento matéria-prima Folha de louro desidratada, (pacote de 100 gramas). PARNAlBA-PI	Pacote de 100g	100		4,95
241	20	CORANTE - matéria-prima urucum colorífico, (pacote de 100 gramas). PARNAlBA-PI	Emb. de 100g	6.000		0,67
242	20	Extrato de Tomate, embalagem de 1.000 gramas. PARNAlBA-PI	Emb. de 01kg	1.400		7,22
243	20	Extrato de Tomate, embalagem de 270 gramas. PARNAlBA-PI	Emb. de 270g	800		3,37


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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QT SRP	QT Adesão	VALOR MÉDIO
244	20	CATCHUP - Molho alimentício, tipo catchup , composição básica concentrada: tomate / sal / açúcar e condimento; aspecto físico: pastoso, frasco com 900 ml. PARNAIBA-PI	Frasco de 900ml.	800		7,41
245	20	Molho pronto para pizza, à base de tomate, com orégano , peneirado. Embalagem: caixa com 520gramas. PARNAIBA-PI	Caixa c/m 520 gr	1.600		5,19
246	20	Chocolate em pó, sem açúcar PARNAIBA-PI	Caixa c/ 200 gr	100		4,92
247	20	Grão de bico PARNAIBA-PI	kg	100		13,60
248	20	Cubos de Caldo de galinha, cx com 6 tabletes – aprox.. 57g PARNAIBA-PI	Cx C/ 6 tabletes	60		2,66
249	20	Cubos de Caldo de camarão, cx com 6 tabletes – aprox.. 57g PARNAIBA-PI	Cx C/ 6 tabletes	60		5,56
250	20	TRIGO para QUIBE PARNAIBA-PI	KG	120		11,27
251	21	Arroz Parboilizado tipo I, longo, embalagem de 05 kg. - Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Emb. de 5Kg	12.000		14,48
252	21	Feijão tipo 1, tipo classe CARIOCA , prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Kg	14.000		6,27
253	21	Feijão tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe PRETO , prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Kg	3.000		6,67
254	21	Feijão, tipo 1, tipo classe Branco , prazo validade 180 (empacotado). Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Kg	2.000		5,88
255	21	Feijão tipo 1, Sempre verde , empacotado. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Kg	2.000		6,05
256	21	Farinha mandioca, apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tip classe branca, tipo 1 torradinha. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Kg	14.000		6,14
257	22	Doce de goiaba - tipo Mariola (embalagem individual e revestimento em polietileno –cap. 20gramas). Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Und (20 g)	40.000		0,20
258	22	GOMA DE TAPIOCA, material mandioca, primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas, aplicação alimentação. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Kg	600		5,92
259	22	Margarina, composição básica óleos vegetais polinsaturados, sabor com sal, estabilizante ácidos graxos e lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio, Teor mínimo de lipídio: 60% embalagem de 500 gramas. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Emb. de 500g	1.400		3,60
260	22	Rapadurinha encerada á base de cana de açúcar, sem aditivos químicos (embalagem individual e revestimento em polietileno –cap. 20gramas) (pct c/ 25 und). Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Pct c/ 500g	1.600		4,68
261	22	Macarrão, formato ESPAGUETE , com semolina embalagem de 500 gramas. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Pct de 500 g	5.000		3,04
262	22	Macarrão, formato PARAFUSO , com semolina , embalagem de 500 gramas. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Pct de 500 g	1.600		23,40
263	22	Macarrão, formato PENNE , com semolina , embalagem de 500 g. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Pct de 500 g	400		3,94
264	22	Macarrão, formato PENNE TRICOLOR , com semolina , embalagem de 500 g. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Pct de 500g	200		10,07
265	22	Macarrão, formato LASANHA , com semolina , embalagem de 500 g. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Pct de 500g	200		4,24



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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QT SRP	QT Adesão	VALOR MÉDIO
266	22	Azeite Oliva, tipo virgem fino, acidez máxima 1, prazo validade 2 anos. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Lata (500ml)	4.000		14,87
267	22	BISCOITO Cream Cracker - pacote com 400g. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Pct c/ 400g	800		3,56
268	22	CAFÉ em pó, embalado a vácuo – und com 250g. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Pct c/ 250g	1.400		4,81
269	22	CAFÉ solúvel instantâneo - embalagem de 50g. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Emb c/ 50g	60		4,29
270	23	Fruta in natura, tipo ABACAXI , espécie comum, características adicionais sem coroa e peso médio de 1.500 g PARNAIBA-PI	Kg	4.000		3,59
271	23	Fruta in natura, tipo ABACATE , espécie comum PARNAIBA-PI	KG	120		4,76
272	23	Fruta in natura, tipo BANANA , espécie Pacovan . PARNAIBA-PI	Cento	1.000		41,36
273	23	Fruta in natura, tipo LARANJA , espécie PERA - (peso mínimo = 200g) PARNAIBA-PI	Cento	1.400		38,03
274	23	Fruta in natura, tipo LIMÃO , espécie verdadeiro. PARNAIBA-PI	Cento	12		24,11
275	23	Fruta in natura, tipo MAÇÃ , espécie nacional, aplicação alimentar. PARNAIBA-PI	Kg	1.200		6,48
276	23	Fruta in natura, tipo MAMÃO formoso comum PARNAIBA-PI	kg	160		3,10
277	23	Fruta in natura, tipo MANGA TOMMY , aplicação alimentar. PARNAIBA-PI	KG	2.000		6,42
278	23	Fruta in natura, tipo MARACUJÁ , espécie azedo. PARNAIBA-PI	Kg	200		4,95
279	23	Fruta in natura, tipo MELANCIA , espécie rajada. PARNAIBA-PI	Kg	40.000		1,60
280	23	Fruta in natura, tipo MELÃO , espécie comum. (peso mínimo= 1,5kg) PARNAIBA-PI	Kg	20.000		3,31
281	23	MILHO VERDE , tipo in natura, em espiga PARNAIBA-PI	und	200		3,93
282	23	Fruta in natura, tipo TANGERINA PARNAIBA-PI	KG	200		7,62
283	23	UVA PASSA , escura sem semente. PARNAIBA-PI	Kg	600		16,40
284	23	Ameixa seca PARNAIBA-PI	kg	200		22,10
285	23	ABÓBORA peso mínimo 06 kg PARNAIBA-PI	Kg	2.400		3,25
286	23	Legume in natura, tipo BATATA DOCE , espécie amarela / rosada.(peso mínimo unitário = 500g) PARNAIBA-PI	Kg	2.000		2,94
287	23	Verdura in natura, tipo ALFACE , espécie AMERICANA PARNAIBA-PI	Unidade	5.000		2,84
288	23	COUVE in natura, apresentação em maço, aplicação alimentação humana, espécie MINEIRA . PARNAIBA-PI	Unidade	6.000		3,33
289	23	ACELGA . PARNAIBA-PI	Kg	5.000		4,64
290	23	Legume in natura, tipo PEPINO , espécie comum. (peso mínimo= 0,5kg) PARNAIBA-PI	Kg	3.200		3,38
291	23	Verdura in natura, tipo REPOLHO ROXO , espécie comum, aplicação culinária em geral. PARNAIBA-PI	Kg	1.400		4,53
292	23	Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE , espécie comum, aplicação culinária em geral. PARNAIBA-PI	Kg	4.000		3,70
293	23	ALHO tipo argentino PARNAIBA-PI	Kg	600		16,45
294	23	CEBOLA in natura, uso culinário, tipo amarela. (peso mínimo = 150g) PARNAIBA-PI	Kg	5.000		3,63
295	23	CHEIRO VERDE (parelha grande). PARNAIBA-PI	Par	3.200		2,97
296	23	Legume in natura, tipo PIMENTÃO , espécie verde. (peso mínimo= 80g) PARNAIBA-PI	Kg	3.000		4,33
297	23	Legume in natura, tipo PIMENTA , espécie verde americana (pimenta de cheiro). PARNAIBA-PI	Cento	200		9,73


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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QT SRP	QT Adesão	VALOR MÉDIO
298	23	Legume in natura, tipo PIMENTA CALABRESA , espécie verde americana PARNAIBA-PI	Cento	20		17,66
299	23	Verdura in natura, tipo SALSA , espécie comum. PARNAIBA-PI	Molho	1.200		8,32
300	23	Legume in natura, tipo TOMATE , espécie maduro, de primeira qualidade. (peso mínimo= 150g) PARNAIBA-PI	Kg	10.000		4,37
301	23	Legume in natura, tipo ABOBRINHA , espécie verde. PARNAIBA-PI	Kg	200		3,05
302	23	Legume in natura, tipo BATATA INGLESA lavada, espécie lisa.(peso mínimo = 150g) PARNAIBA-PI	Kg	6.000		5,01
303	23	Legume in natura, tipo BETERRABA , espécie comum (peso mínimo 250g). PARNAIBA-PI	Kg	2.400		3,84
304	23	Legume in natura, tipo BERINGELA , espécie comum PARNAIBA-PI	Kg	200		4,00
305	23	Legume in natura, tipo BRÓCOLIS , espécie comum PARNAIBA-PI	KG	120		6,77
306	23	Legume in natura, tipo CENOURA , espécie comum.(peso mínimo = 120g) PARNAIBA-PI	Kg	10.000		4,00
307	23	Verdura in natura, tipo COUVE-FLOR , espécie primeira qualidade. PARNAIBA-PI	Kg	400		5,17
308	23	CHUCHU in natura, variedades verde, espécie planta trepadeira e herbácea. PARNAIBA-PI	Kg	1.000		3,28
309	23	Legume in natura, tipo VAGEM , espécie manteiga. PARNAIBA-PI	Kg	200		5,40
310	23	Verdura in natura, tipo HORTELÃ , espécie comum. PARNAIBA-PI	MOLHO	600		3,61
311	23	Verdura in natura, tipo MANJERICÃO , espécie comum. PARNAIBA-PI	MOLHO	1.200		3,25
312	24	Leite tipo C , pasteurizado. PARNAIBA-PI	litro	600		2,70
313	24	Bebida láctea tipo IOGURTE NATURAL (emb. 1000 ml) PARNAIBA-PI	litro	200		5,74
314	24	Pão francês (massa fina) 50 gramas PARNAIBA-PI	kg	3.000		12,77
315	24	Pão de leite para patê 25 gramas PARNAIBA-PI	kg	60		12,36
316	24	Pão francês (massa grossa) 50 gramas PARNAIBA-PI	kg	300		12,99
317	25	Ovo , tamanho grande, origem galinha. PARNAIBA-PI	Cx. c/ 30 unid.	600		9,39
318	25	Presunto , tipo cozido, ingredientes carne de Peru , baixo teor de gordura, aplicação alimento humano. PARNAIBA-PI	Kg	300		16,10
319	25	Queijo tipo mussarela fatiado PARNAIBA-PI	kg	180		19,97
320	25	Queijo , ingredientes coalho , conservação 0 a 10°C, prazo validade 90 (fechado). PARNAIBA-PI	Kg	240		24,27
321	25	Requeijão cremoso , emb. com 01 kg PARNAIBA-PI	kg	60		12,75
322	25	Salsicha tipo hot dog, resfriada. PARNAIBA-PI	Kg	400		7,09
323	25	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta , sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor tamarindo. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Und c/ 05 litros	400		39,91
324	25	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta , sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor caju. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Und c/ 05 litros	400		39,81
325	25	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta , sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor acerola. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Und c/ 05 litros	400		39,81
326	25	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta , sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor goiaba. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Und c/ 05 litros	400		40,13


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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QT SRP	QT Adesão	VALOR MÉDIO
327	25	Suco natural com alta concentração de polpa de fruta, sem adição de conservantes. Emb. 5 litros – sabor cajá. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Und c/ 05 litros	400		42,02
328	26	Colher de sopa descartável, em poliestireno tipo fast food – Tamanho aproximado 180 mm. Embalagem com 100 und. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Emb c/ 100un	10		6,72
329	26	Faca de mesa descartável, em poliestireno tipo fast food - Tamanho aproximado 180 mm. Embalagem com 100 und. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Emb c/ 100un	10		5,33
330	26	Garfo de mesa descartável, em poliestireno tipo fast food - Tamanho aproximado 180 mm. Embalagem com 100 und. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Emb c/ 100un	10		6,23
331	26	Luva de látex natural, palma antederrapante, forrada, pacote com 1 par – Tam. Médio. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Pct c/ 01 par	800		6,70
332	26	Luva de látex natural, palma antederrapante, forrada, pacote com 1 par – Tam. Grande. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Pct c/ 01 par	200		6,73
333	26	Luva descartável, tipo cirúrgica, pacote com 1 par – Tam. Grande Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Emb c/ 01 par	600		6,28
334	26	Luva descartável, tipo cirúrgica, pacote com 1 par – Tam. Médio Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Emb c/ 01 par	2.000		13,63
335	26	Máscara descartável confeccionada em TNT (100 polipropileno atóxico) Solicitamos amostra PARNAIBA-PI cor branca - Tam. único (pct com 100 und). PARNAIBA-PI	Pct c/ 100un	200		20,28
336	26	Touca descartável sanfonada confeccionada em TNT (100 polipropileno atóxico) cor branca - Tam. único (pct com 100 und). Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Pct c/ 100un	200		20,72
337	26	Saco plástico lixo , capacidade 100 litros, tipo condomínio, cor PRETA , apresentação peça única, largura 75 cm, altura 105 cm, características adicionais 6 a 8 micras (pct com 05 unidades). Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Pct (05 unid.)	1.000		4,53
338	26	Copo , material plástico, aplicação comercial, tipo uso líquidos, capacidade 200, utilização descartável, embalagem com 100 unidades. PARNAIBA-PI	cento	200		3,94
339	26	Embalagem descartável de alumínio (tipo quentinha-prato), fechamento máquina, capacidade 850 ml. Caixa com 100 unidades PARNAIBA-PI	Caixa c/ 100un	10		20,26
340	26	Embalagem descartável de alumínio com 3 divisórias (tipo quentinha-bandeja), fechamento manual, capacidade 900 ml. Caixa com 100 unidades PARNAIBA-PI	Caixa c/ 100un	10		65,00
341	26	Luvas descartáveis, cano curto, em plástico transparente – 100% polietileno de alta resistência, . Tam. único (pct com 100 und). Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Pct c/ 100un	600		8,37
342	26	Luvas descartáveis em plástico transparente – 100% polietileno de alta resistência, cano longo (65 cm), com elástico, grau alimentício; Tam. único (pct com 100 und). Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Pct c/ 100un	600		23,43
343	26	Lenço de papel 22x23 cm, pacote de 50 unidades. PARNAIBA-PI	Pct c/ 50 unid	16.000		1,23
344	26	Palito , material madeira, formato roliço, comprimento 6 cm, aplicação higiene dental, características adicionais embalagem de papel individual. caixa com 1000 palitos .(embalados individualmente) PARNAIBA-PI	Cx c/ 1000un	200		16,50



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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QT SRP	QT Adesão	VALOR MÉDIO
345	26	Saco descartável em plástico transparente – 100% polietileno Tam. 12 X 25 cm; Pacotes c/ 1000 und PARNAIBA-PI	Pacotes c/ 1000 und	60		17,86
346	26	Saco transparente, em rolo picotado. Cap. 05 kg, Tam aprox. 28 X 40 cm. Bobina com 500 unidades PARNAIBA-PI	Bobina c/ 500 und	60		28,49
347	27	Álcool etílico a 70% - líquido PARNAIBA-PI	Litro	1.200		4,63
348	27	Detergente , componente ativo detergente líquido, cloro ativo, sequestrante e a l, aplicação máquina lavar louça. Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Frasco (500 ml.)	10.000		1,76
349	27	Gel Antisséptico com álcool etílico a 70 %, de grau alimentício, para higiene de mãos PARNAIBA-PI	L	400		10,33
350	27	Sabonete em pedra com ação bactericida, 90gr Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	und	1.600		4,14
351	27	Sabonete líquido antisséptico com triclosan a 0,5% - embalagem litro PARNAIBA-PI	L	600		12,19
352	27	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). PARNAIBA-PI	Litro	3.000		1,59
353	27	Desinfetante , aspecto físico líquido, aplicação fungicida e bactericida, cor violeta, características adicionais biodegradável. PARNAIBA-PI	Litro	2.000		2,17
354	27	Esponha limpeza, material lã aço, formato anatômico, abrasividade média, aplicação utensílios domésticos, pacote com 8 unidades. PARNAIBA-PI	Pct (8 unid.)	1.200		2,80
355	27	Fósforo de uso domestico (maço com 10 unidades). PARNAIBA-PI	Maço c/ 10 unid	100		1,90
356	27	Palha de aço pacote com 01 unidade Nº 0. PARNAIBA-PI	Pct c/ 01 unid	2.400		1,46
357	27	Sabão em Pó , aspecto físico pó, composição carbonatos, silicatos, fosfatos, tensoativos não ionicos, características adicionais biodegradável. Caixa de 500 gramas. PARNAIBA-PI	Caixa (500 g)	3.000		2,96
358	28	Detergente desengordurante para limpeza pesada de pisos e azulejos de cozinhas industriais, à base de álcool láurico etoxilado, hidróxido de amônia, sequestrante e veículo aquoso desmineralizado. Embalagem com 02 litros PARNAIBA-PI	L	80		15,19
359	28	Líquido Alcalino Clorado para máquina de lavar louças automática à base de hidróxido de sódio, coco alquidimetilamina, 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 (01 und), sob responsabilidade do fornecedor. PARNAIBA-PI	L	600		22,71



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

ITEM	GRUPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QT SRP	QT Adesão	VALOR MÉDIO
360	28	Líquido secante e brilhante para máquina de lavar louças automática, à base de etanol, álcool graxo etoxilado propoxilado 7.0 de O. E., propileno glicol etoxilado 3.0 de E., preservante, corante e veículo aquoso tensoativos não iônicos voláteis. Embalagem com 20 litros. Observação: instalação e manutenção do dosador do produto, em máquinas de lavar netter NT 800 (01 und), sob responsabilidade do fornecedor. PARNAIBA-PI	L	600		26,97
361	28	Sanizante 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. PARNAIBA-PI	kg	140		25,95
362		GRAXAS LUBRIFICANTES ATÓXICO desenvolvido para indústria de alimentos - grau alimentício para contatos acidentais com alimentos. Fisiologicamente neutra, inodora e insípida PARNAIBA-PI	L	4		50,29
363		Pano de chão tipo saco, em puro algodão alvejado – Tam. Aproximado : 45 X 75 cm. - Solicitamos amostra. PARNAIBA-PI	Und	600		4,04
364		Pano de limpeza - BRANCO / multi-uso, picotado. Tam. 33cmX50cm. Rolo de 150 metros . - Solicitamos amostra PARNAIBA-PI	Rolo c/ 150m	60		58,55
365		Escova para limpeza pesada, tipo esfregona, em polietileno com cerdas de nylon e alça para fixação da mão. Tam aprox. 14,5cm X 06cm. Solicitamos amostra. PARNAIBA-PI	Und	120		4,90
366		Esponja tipo ESPONJÃO , dupla face (espuma de poliuretano e fibra sintética com mineral abrasivo) para multiuso, especialmente lavar louças e utensílios de cozinha. Tam aprox. 102mm X 260mm. (Emb.. Unitária). Solicitamos amostra. PARNAIBA-PI	Und	400		3,00
367		ESPONJA DE FRIBRA (ESPONJAÇO/FIBRAÇO) para limpeza pesada de equipamentos e utensílios de cozinha industrial. Tam aprox. 102mm X 260mm Solicitamos amostra. PARNAIBA-PI	Und	400		5,71
368		Avental na cor branca, em napa resistente Dim: altura - 1,20m; largura – 85cm. Solicitamos amostra. PARNAIBA-PI	Und	150		27,62



ANEXO III
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Local, ____ de ____ de 2014.

À UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Referente: Edital de Pregão Eletrônico nº 49/2014

Prezado (s) Senhor (es),

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

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

VALOR TOTAL por extenso:

I) APRESENTAMOS A PRESENTE PROPOSTA COMERCIAL À UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, relativamente ao fornecimento do material de consumo, objeto do Pregão Eletrônico 49/2014, conforme especificações técnicas descritas no ANEXO I, pela qual declaramos pleno conhecimento e total concordância com os termos do Edital respectivo, bem assim com as condições estabelecidas para a contratação.

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

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

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

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

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



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.009063/14-83
Rubrica _____

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

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

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

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

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

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

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

K) Que declara para fins de comprovação perante a UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, que estamos cientes que o objeto do Pregão Eletrônico 49/2014 é Sistema de Registro de Preços, ou seja, o pagamento será efetivado conforme às necessidades dos serviços e que detemos condições operacionais para disponibilizar todos os serviços, quando solicitados, conforme estabelece o edital e seus anexos.

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

Local, data – carimbo/CNPJ

assinatura do **representante da empresa**

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



ANEXO IV

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos 00 dias do mês de non de 2014, na PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO da UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI, CNPJ nº 06.517.387/0001-34, adiante denominado de Órgão Gerenciador, neste ato por seu representante pela Pró-Reitora de Administração, **JOVITA MARIA TERTO MADEIRA NUNES**, conforme Ato de Nomeação Nº 189/2013, de 01/02/2013, brasileira, casada, RG nº. 154.731 - SSP/PI, CPF nº. 150.303.933-15, nos termos da Lei nº 10.520/02, do Decreto nº 5.450/05, do Decreto nº 3.931/01, e suas alterações e, subsidiariamente, da Lei nº 8.666/93, e suas alterações, Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor (L8078 - CDC), e das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão para Registro de Preços nº 49/2014, Processo nº 23111.009063/14-83, conforme Ata de julgamento de Preços, cujo resultado foi publicado no Diário Oficial da União, tendo sido os referidos preços oferecidos pelo Fornecedor Beneficiário classificado no certame acima numerado, em 1º lugar, conforme Resultado do Fornecedor abaixo:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO PREÇO

O preço do equipamento está registrado nos termos da proposta vencedora do Pregão nº 49/2014, conforme quadro abaixo:

non

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 1 (um) ano, a partir da sua assinatura, durante o qual a UFPI não será obrigada a adquirir o material referido na Cláusula Primeira – do Preço, exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo mediante outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recursos ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PAGAMENTO

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

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

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

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

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

CLÁUSULA QUARTA - DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

Este instrumento guarda inteira conformidade com os termos do Edital de **Pregão Eletrônico** para



Fl. nº _____
Proc. nº 23111.009063/14-83
Rubrica _____

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

Registro de Preços nº 49/2014, e Anexos, Processo nº **23111.009063/14-83** dos quais são partes, como se aqui estivessem integralmente transcrito, vinculando-se, ainda, à proposta da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA QUINTA - DO FORO

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

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

Teresina, 00 de non de 2014.

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

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

obs.: caso seja procurador, apresentar com procuração