



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
CH. 006/2025

1 OBJETO:

1.1 CHAMAMENTO PÚBLICO PARA CREDENCIAMENTO DE RESTAURANTES PARA O FORNECIMENTO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, conforme especificações estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

Lote	Cód. SICOR	Descrição do Objeto	Quant.	Valor Unit.	Valor Total	Tipo
1	39124	Cód.GMS: 102.53266 Cód. CATMAT: 15210 Unid. Padrão: UNIDADE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO: ALMOÇO. * Para o fornecimento de refeições o restaurante precisa oferecer opções variadas de pratos quentes ou frios, contendo para a escolha do convidado, no mínimo: - 02 (dois) tipos de proteínas; - 03 (três) tipos de saladas (legumes, verduras, frutas etc.); - 02 (dois) tipos de guarnições e/ou massas; - 01 (uma) bebida não alcoólica (água com ou sem gás, sucos, refrigerantes etc.); *As refeições devem ser servidas no estabelecimento e o ambiente deve ser seguro, climatizado, agradável e confortável. *A localização do restaurante/fornecedor de refeições para o almoço deve ser de, no máximo, 7km do campus da Universidade Estadual de Londrina.	3.740	43,58	162.989,20	Ampla
2	39129	Cód.GMS: 102.57254 Cód. CATMAT: 15210 Unid. Padrão: UNIDADE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO: JANTAR. * Para o fornecimento de refeições o restaurante precisa oferecer opções variadas de pratos quentes ou frios, contendo para a escolha do convidado, no mínimo: - 02 (dois) tipos de proteínas; - 03 (três) tipos de saladas (legumes, verduras, frutas etc.); - 02 (dois) tipos de guarnições e/ou massas; - 01 (uma) bebida não alcoólica (água com ou sem gás, sucos, refrigerantes etc.); *As refeições devem ser servidas no estabelecimento e o ambiente deve ser seguro, climatizado, agradável e confortável. *A localização do restaurante/fornecedor de refeições para o jantar deve ser de, no máximo, 7km do campus da Universidade Estadual de Londrina.	1.940	43,58	84.545,20	Ampla

****ATENÇÃO** DEVIDO A INCOMPATIBILIDADES NO DESCRITIVO DO ITEM NO SISTEMA COMPRAS.GOV, FAVOR CONSIDERAR O DESCRITIVO ACIMA PARA PROPOSTAS.**

1.1.2 Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.

1.1.3 A presente contratação adotará como regime de execução **empreitada por preço unitário**.

1.1.4 A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, iniciando-se na data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivo período, até 120 (cento e vinte) meses, desde que caracterizada a



conveniência da contratante, com anuência da contratada. Caso o prazo de vigência contratual seja prorrogado, os preços poderão ser reajustados, tendo como referência a variação do IPCA/IBGE, para o período respectivo, desde que os preços, apesar de reajustados, permaneçam vantajosos à Contratante.

1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1.2.1 As especificações técnicas dos itens encontram-se dispostas na descrição do objeto, no item 1.1 deste Termo de Referência

1.2.2 Deverão ser observadas, ainda, as seguintes especificações técnicas complementares:

1.2.2.1 A contratação de serviços de alimentação de restaurantes externos é uma solução eficaz para atender às necessidades alimentares da UEL, complementando os serviços do RU e garantindo qualidade, variedade e eficiência no atendimento durante eventos e atividades institucionais. A adoção dessa solução permitirá a melhoria contínua dos serviços de alimentação oferecidos pela UEL, proporcionando uma experiência positiva para todos os participantes.

1.3 DA PADRONIZAÇÃO

1.3.1 Os itens objeto deste Termo de Referência possuem padronização de acordo com o contido no GMS - Gestão de Materiais e Serviços do Estado do Paraná.

1.3.2 O Código GMS dos itens poderão ser localizados em seus descritivos, constante da Tabela do item 1.1. deste Termo de Referência.

1.4. DO FORNECIMENTO

1.4.1 As refeições (almoço ou jantar) serão ofertados nas dependências dos restaurantes credenciados.

1.4.2 A contratação de serviços de alimentação de restaurantes externos é uma solução eficaz para atender às necessidades alimentares da UEL, complementando os serviços do RU e garantindo qualidade, variedade e eficiência no atendimento durante eventos e atividades institucionais. A adoção dessa solução permitirá a melhoria contínua dos serviços de alimentação oferecidos pela UEL, proporcionando uma experiência positiva para todos os participantes.

1.4.3 A localização do restaurante/fornecedor de refeições para o almoço deve ser de, no máximo, 7km do campus da Universidade Estadual de Londrina.

2. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO:

Descrição da necessidade da contratação, considerando o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público: A Universidade Estadual de Londrina (UEL) identifica a necessidade de contratação, por meio de credenciamento, de restaurantes especializados para o fornecimento de refeições, incluindo almoço e jantar, durante a realização de eventos institucionais promovidos pela universidade, pelo período de 12 (doze) meses, com possibilidade de prorrogação. As refeições deverão ser servidas no próprio estabelecimento do restaurante credenciado, localizado a no máximo 7 (sete) quilômetros do campus da UEL, em ambiente seguro, climatizado, confortável e agradável. O serviço deverá oferecer opções variadas de pratos quentes e frios, contendo, no mínimo, duas opções de proteínas, de duas a três variedades de saladas (entre legumes, verduras e frutas), dois tipos de guarnições e/ou massas, além de uma bebida não alcoólica (como água, sucos ou refrigerantes), a ser escolhida pelo convidado. O atendimento será destinado a palestrantes, ministrantes, profissionais externos, autoridades, participantes de visitas institucionais e demais convidados que atuem ou participem dos eventos da universidade. Dentre os aspectos logísticos fundamentais para o sucesso das atividades institucionais, o fornecimento de refeições adequadas, seguras e acessíveis é parte essencial. A experiência do convidado está diretamente ligada ao conforto e ao acolhimento oferecidos durante sua permanência nos eventos promovidos pela UEL. Assim, garantir alimentação adequada é uma exigência prática, organizacional e institucional. Embora já tenha sido realizado um credenciamento anterior com essa finalidade, as quantidades de almoços e jantares disponibilizadas mostraram-se insuficientes para atender à diversidade e à amplitude das demandas da universidade. Isso expôs a limitação do modelo anterior e reforçou a necessidade de estruturação de novo credenciamento com maior abrangência e capacidade de atendimento. O problema a ser resolvido está, portanto, na necessidade de ampliar a quantidade de restaurantes credenciados, de modo a incluir mais fornecedores com estrutura adequada, boas condições de atendimento e capacidade de fornecer refeições de qualidade, inclusive no período noturno (jantar), a preços acessíveis. Além disso, foi necessária a abertura de novo credenciamento para aumentar o quantitativo de refeições, abrangendo tanto almoços quanto jantares, de forma a atender com eficiência à totalidade dos eventos institucionais da UEL. Os eventos realizados pela universidade são diversos quanto ao porte, local, horário e perfil dos participantes, o que exige cardápios variados, atendimento a restrições alimentares específicas e logística flexível. Dessa forma, o modelo anterior revelou-se limitado para suprir tais demandas, especialmente quando se trata de eventos realizados fora



do campus-sede, em horários noturnos ou finais de semana. É, portanto, fundamental que o novo credenciamento contemple uma rede ampliada e diversificada de restaurantes, que possam atender com qualidade e regularidade, garantindo opções que se adequem às diferentes realidades dos eventos da UEL. Diante desse cenário, torna-se imprescindível a adoção de um modelo de contratação que proporcione maior capilaridade, versatilidade e segurança, permitindo ao requisitante a escolha, entre os restaurantes previamente credenciados, daquele que melhor se adequa às particularidades da ocasião. O modelo de credenciamento, com preço fixo, cardápio definido previamente e critérios técnicos mínimos de atendimento, é o que melhor se ajusta a essas necessidades. A contratação de restaurantes especializados traz uma série de vantagens institucionais e operacionais. A começar pela qualidade e variedade alimentar: estabelecimentos preparados oferecem opções balanceadas e adaptadas a diferentes perfis, como vegetarianos, veganos, celíacos, entre outros. Do ponto de vista sanitário, restaurantes licenciados operam sob fiscalização permanente, o que assegura o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar. Outro aspecto relevante é a experiência do convidado: refeições bem-preparadas em ambientes agradáveis contribuem significativamente para a imagem institucional da universidade, além de favorecerem momentos de interação e networking entre os participantes. Assim, a contratação via credenciamento não apenas atende a uma necessidade prática de logística alimentar, como também resolve um problema institucional concreto e recorrente, promovendo o interesse público ao garantir a realização de eventos com qualidade, segurança e acolhimento. Trata-se de medida estratégica e essencial para assegurar a excelência e o bom funcionamento das atividades promovidas pela UEL.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

Diante do levantamento de mercado realizado, verificou-se que a solução mais adequada para atender de forma eficiente e sustentável às demandas da Universidade Estadual de Londrina é a contratação contínua de serviços de alimentação por meio de contrato de longo prazo. Essa modalidade assegura o fornecimento regular e ininterrupto de refeições, garantindo previsibilidade na execução orçamentária, estabilidade nos preços praticados e controle de qualidade no atendimento. Ao contrário da aquisição imediata – que, por sua natureza emergencial ou pontual, mostra-se inadequada para atender à continuidade dos serviços –, o contrato de longo prazo permite maior eficiência operacional, redução de custos administrativos com processos repetitivos e melhora no planejamento das ações institucionais. Além disso, viabiliza a construção de uma relação contratual sólida, com definição clara das responsabilidades do fornecedor e detalhamento dos padrões de qualidade e quantidade esperados, o que reduz significativamente os riscos de descumprimento e conflitos durante a execução contratual. Embora essa modalidade exija um processo licitatório mais estruturado e tecnicamente detalhado, a complexidade inicial é amplamente compensada pelos benefícios operacionais e estratégicos ao longo do tempo. A segurança jurídica, a regularidade no fornecimento e a melhoria na gestão contratual contribuem diretamente para o bom funcionamento das atividades institucionais. Embora inicialmente idealizada para atender à Pró-Reitoria de Extensão (PROEX), a contratação contínua de serviços de alimentação apresenta potencial para ser ampliada para toda a Universidade, atendendo também às demandas de outras unidades administrativas e acadêmicas, como a PRORH, PROPPG, PROGRAD, centros de ensino, Hospital Universitário, entre outros setores. Tais unidades frequentemente realizam eventos, bancas, reuniões e formações que envolvem convidados externos e servidores, demandando estrutura adequada de alimentação. Assim, a adoção de um modelo contratual contínuo e abrangente contribuirá para fortalecer a capacidade institucional da UEL de promover eventos e ações com maior eficiência, qualidade e responsabilidade na gestão de recursos públicos, beneficiando toda a comunidade universitária e seus públicos externos.

4. PESQUISA DE PREÇOS:

A pesquisa de preços que embasou a formação do(s) preço(s) máximo(s) unitário(s) da presente licitação foi realizada nos moldes do art. 368 do Decreto Estadual n.º 10.086/2022 e do art. 23 da Lei n.º 14.133/2021.

5. PARCELAMENTO DO OBJETO:

Os itens que compõem o presente Pregão Eletrônico serão divididos em **02 (dois) lotes**, em observância à ampliação da competitividade, conforme determina o art. 40, inciso V, alínea b, da Lei Federal 14.133/2021.

6. SUSTENTABILIDADE:

6.1 A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) observar as práticas de sustentabilidade abaixo indicadas:

6.1.1 menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água.



6.2 Poluição da Água e do Solo: - Descarte Adequado: Garantir o descarte adequado de óleos e gorduras, assim como o uso responsável de produtos de limpeza; - Produtos de Limpeza Sustentáveis: Utilizar produtos de limpeza biodegradáveis e ecológicos.

6.3 Consumo de recursos naturais: Redução do Consumo de Recursos: - Eficiência Energética: Utilizar equipamentos de cozinha eficientes em termos de energia e promover práticas de economia de energia; - Conservação de Água: Implementar medidas de conservação de água, como torneiras com temporizador e reciclagem de água sempre que possível.

6.4 Gestão de resíduos sólidos: Gestão Adequada de Resíduos: - Compostagem: Implementar programas de compostagem para resíduos orgânicos; - Reciclagem e Reutilização: Promover a reciclagem de embalagens e a utilização de materiais reutilizáveis ou biodegradáveis

6.5 Emissões de gases do efeito estufa: transporte Sustentável: Priorizar fornecedores locais para reduzir a distância de transporte e as emissões associadas; - Fontes de Energia Renovável: Utilizar fontes de energia renovável, como energia solar ou eólica, para a preparação de alimentos.

6.6 Impactos na biodiversidade: Promoção de Alimentos Sustentáveis: - Origem Responsável: Escolher fornecedores que utilizem práticas agrícolas sustentáveis e certificações ambientais; - Redução de Produtos Químicos: Optar por alimentos orgânicos e minimizar o uso de produtos químicos na produção de alimentos.

7. CONTRATAÇÃO COM AMPLA PARTICIPAÇÃO:

O procedimento de Chamamento Público que visa o credenciamento de restaurantes para fornecimento de almoço ou jantar aos palestrantes de eventos ou docentes convidados que ministram aulas nos Programas de Pós-Graduação da UEL, é de AMPLA PARTICIPAÇÃO das empresas do segmento que atenderem às especificações do Edital. Soma-se que considerando a natureza jurídica de inexigibilidade do credenciamento, não se tem aplicável a reserva de cotas para empresas ME e EPP;.

8. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS:

O objeto dessa licitação é classificado como serviço comum, pois possui especificação usual de mercado e padrão de qualidade definidas em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

9. DO LOCAL E DO PRAZO DA ENTREGA, E DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

As refeições (almoço ou jantar) serão efetuadas no(s) restaurante(s) credenciado(s), sob escolha do(s) comensal(is) e conforme requisição(ões) emitida(s) pelas unidades usuárias dos serviços.

10. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE:

10.1 obrigações do Contratado:

10.1.1 Fornecer as refeições em conformidade com as especificações descritas subitem 1.1, acima e demais disposições do contrato de credenciamento;

10.1.2 responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078, de 1990);

10.1.3 substituir, às suas expensas, imediatamente, a refeição que não for servida em conformidade com as especificações previamente acordadas ou que apresentarem problemas que não permitam o seu consumo;

10.1.4 comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a prestação dos serviços, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10.1.5 indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;

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

10.1.7 manter atualizado os seus dados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

10.1.8 guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

10.1.9 arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver:

10.1.9.1 alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

10.1.9.2 retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;



10.1.9.3 aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021;

10.2 São obrigações do Contratante:

10.2.1 receber o produto conforme especificações constantes do subitem 1.1, condições descritas no Edital e seus anexos;

10.2.2 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

10.2.3 comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

10.2.4 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados;

10.2.5 efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;

10.2.6 efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;

10.2.7 emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

10.2.8 ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;

10.2.9 adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

10.2.10 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

11. FORMA DE PAGAMENTO:

11.1 O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovadas o adimplemento da contratada em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços - GMS, destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

11.2 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, na prestação de serviços ou no cumprimento de obrigações contratuais.

11.3.1 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente junto à instituição financeira Contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

11.4 O prazo estabelecido no item 11.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 11.4.1 do Regulamento do Credenciamento.

11.5.1 Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

I = (TX)	I = $\frac{(6/100)}{365}$	I = 0,00016438 TX = Percentual da taxa anual = 6%.
-----------------	---	---

11.7 O pagamento a ser efetuado ao Contratado, quando couber, estará sujeito às retenções na fonte de tributos, inclusive contribuições sociais, de acordo com os respectivos normativos.



11.7 Os pagamentos devidos ao Contratado restringem-se aos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

12. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO:

12.1 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

12.2 Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

12.3 Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão aqueles estabelecidos no Anexo II deste edital.

12.4 Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

12.4.1 Valor Global: R\$ 247.534,40

12.4.2 Valores unitários: conforme planilha de composição de preços prevista na fase interna.

12.4.3 A escolha do credenciado que irá prestar os serviços será mediante escolha pelo anfitrião responsável ou por comensais convidados como palestrantes em eventos e/ou professores convidados para ministrar aulas na UEL dentre aqueles restaurantes previamente cadastrados.

13. ALTERAÇÃO SUBJETIVA:

13.1 É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

13.1.1 Expressa anuência por escrito da Universidade autorizando a alteração subjetiva do contrato firmado entre as partes, sob pena de caducidade;

13.1.2 A nova pessoa jurídica deverá atender às exigências de capacidade técnica, idoneidade financeira e regularidade jurídica, fiscal, bem como deverá atender a ambos os requisitos de habilitação exigidos no certame originário, necessárias à assunção do serviço;

13.1.3 A nova pessoa jurídica comprometer-se a cumprir todas as cláusulas do contrato em vigor;

13.1.4 Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

13.1.5 Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e

13.1.6 Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

13.2 A alteração subjetiva a que se refere o item 13.1 deverá ser formalizada por termo aditivo ao contrato.

14. SUBCONTRATAÇÃO:

É vedada a subcontratação parcial ou total do objeto deste certame.

15. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO:

Não haverá exigência de garantia contratual da execução, em razão da natureza do objeto a ser contratado, bem como o valor máximo previsto para a contratação.

16. VIGÊNCIA:

O prazo de vigência do contrato é de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogado por interesse das partes com base nos artigos 106 e 107 da Lei 14.133, de 2021, até o limite de **120 (cento e vinte) meses**.

17. DO REAJUSTAMENTO:

17.1 A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 2001, utilizando-se o índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo).

17.1.1 A data-base do reajuste será vinculada à data do orçamento estimado.

17.1.1.2 O reajuste será concedido mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

17.1.2 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do último reajuste.

17.1.3 Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura

17.1.4 A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

18. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

18.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado deste exercício, em uma das dotações abaixo discriminadas:



UEL/SETI: Gestão/Unidade: 453012364348116 - Gestão das Atividades Universitárias UEL;
Fonte de Recursos: 500 - Tesouro, 501 - Próprio, 700 - Federal, 703 - Outros Convênios;
Programa de Trabalho: 34 - Universidade e Sociedade;
Elemento de Despesa: Conforme indicado na Requisição de Compra/Serviço

Fundo Paraná/SETI: Gestão/Unidade: 456019571338153 - Desenvolvimento da Ciência, Tecnologia e Inovação no Estado do Paraná;
Fonte de Recursos: 759 - Tesouro/Recursos Vinculados a Fundos;
Programa de Trabalho: 33 - Paraná Mais Ciência;
Elemento de Despesa: Conforme indicado na Requisição de Compra/Serviço

HU/SESA: Gestão/Unidade: 476010122358168 - Gestão do Hospital Regional Norte do Paraná UEL;
Fonte de Recursos: 500 - Tesouro; 501 - Próprio, 700 - Federal, 899 - SUS;
Programa de Trabalho: 35 - Cuidado Regionalizado em Saúde;
Elemento de Despesa: Conforme indicado na Requisição de Compra/Serviço

HU/SETI: Gestão/Unidade: 453012364348075 - Gestão do Hospital Regional Norte do Paraná UEL;
Fonte de Recursos: 500 - Tesouro; 501 - Próprio, 700 - Federal, 899 - SUS;
Programa de Trabalho: 34 - Cuidado Regionalizado em Saúde;
Elemento de Despesa: Conforme indicado na Requisição de Compra/Serviço

19. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

20. DECRETO ESTADUAL N.º 10.086, de 2022:

Os servidores que subscrevem este Termo de Referência atestam que observaram integralmente a regulamentação estabelecida pelo Decreto n.º 10.086, de 2022 e as orientações constantes da Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

Responsáveis pela elaboração do Termo de Referência

1810308 - ROSANA TEIXEIRA PINTO REIS / (PROAF-DM-DL) DIVISÃO DE LICITAÇÕES

2203725 - VICENTINA CANDIDO / (PROEX-DAA-DCE) DIVISÃO DE CURSOS E EVENTOS