

EDITAL

O ESTADO do PARANÁ, por intermédio da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG) – Hospital Universitário, torna público que realizará licitação nos seguintes termos:

PREGÃO ELETRÔNICO: 078/2024 TIPO: MENOR PREÇO ID GMS: 893/2024 UASG: 451164	Início da sessão/disputa de lances: 09h00min do dia 01/08/2024 Será sempre considerado o horário de Brasília (DF) para todas as indicações de tempo constantes neste edital.
---	--

1 OBJETO:

A presente licitação tem por objeto a aquisição **de carnes, laticínios e frios** para atender a demanda do complexo Hospitalar da Universidade Estadual de Ponta Grossa.

2 VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO:

2.1 O preço global máximo para o presente procedimento licitatório é de R\$ **3.199.553,50** (três milhões cento e noventa e nove mil quinhentos e cinquenta e três reais e cinquenta centavos).

3 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

Dotação orçamentária: 3390-3007
Elemento da despesa: Gêneros de alimentação
Fonte: 500

4 SISTEMA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

O pregão será realizado por meio do sistema eletrônico de Compras do Governo Federal ([Compras.gov.br](https://compras.gov.br))
O endereço eletrônico para recebimento e abertura de propostas é o <https://www.gov.br/compras/pt-br>.
O edital está disponível na *internet*, nas páginas do Portal Nacional de Contratações Públicas <https://pncp.gov.br>, www.comprasparana.pr.gov.br; e https://sistemas.uepg.br/producao/pro-reitorias/proad/dimapa/new/licitacao/licit_publicada.php.

Os trabalhos serão conduzidos pela pregoeira: **Patrícia Machado dos Santos** e equipe de apoio, designados pela Portaria n.º 439/2023, servidores do Hospital Universitário Regional dos Campos Gerais (HU- UEPG).

- **E-mail:** hu.pregoeiro@uepg.br
- **Telefone:** (42) 3219-8884
- **Endereço:** Alameda Nabuco de Araújo, 601 – Uvaranas - CEP: 84031-510 Cidade: Ponta Grossa/Paraná

O atendimento será feito no horário das 08h00min às 12 h e das 13h30min às 17h

5 ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS:

5.1 ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES:

Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e do Decreto n.º 10.086, de 2022, ou para solicitar esclarecimentos e providências sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido, no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, **no e-mail hu.pregoeiro@uepg.br**, pelo qual serão respondidos os esclarecimentos solicitados, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

5.2 RECURSOS E CONTRARRAZÕES:

As razões de recurso e as contrarrazões poderão ser enviadas exclusivamente por meio eletrônico, observando as regras dispostas no item 9 das Condições Gerais deste Edital;

5.3 DISPONIBILIDADE DOS AUTOS:

No curso da licitação, os autos do processo licitatório estarão à disposição dos interessados no sistema E-Protocolo no site <https://www.e-protocolo.pr.gov.br>, sob o número **22.377.170-0** devendo os interessados apresentar requisição de acesso ao protocolo via sistema.

6 CONDIÇÕES DA LICITAÇÃO:

6.1 A licitação e a contratação dela decorrente são reguladas pelas condições específicas e gerais do pregão e pelo disposto nos demais anexos do edital.

6.2 A licitação será regida pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 2022, pela Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, bem como as suas devidas alterações.

CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DO PREGÃO

1 CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS: PREÇO MÁXIMO

Encerrada a fase de lances, após a negociação, serão desclassificadas as propostas que permanecerem acima dos valores unitários máximos e totais máximos fixados neste Edital.

2 CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

2.1. Na fase de disputa, o critério de aceitabilidade de preços no sistema de compras eletrônicas é o valor unitário, fixado no Termo de Referência, Anexo I deste Edital

2.1.1. Os valores que permanecerem acima do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) fixado(s) no Termo de Referência (Anexo I deste Edital) serão desclassificados”.

2.2. O julgamento das propostas será realizado de acordo com critério de **(MENOR PREÇO)**.

2.3. Encerrada a fase de lances, após a negociação, as propostas que permanecerem acima (ou com lances negativos, no caso de critério de maior desconto) do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) fixado(s) no Termo de Referência (Anexo I deste Edital) serão desclassificadas.”

3 PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DAS PROPOSTAS:

O prazo de validade das propostas, que deverá constar no Descritivo das Propostas de Preços (Anexo III), não poderá ser inferior ao fixado neste edital.

4 PROPOSTA PARCIAL

4.1 Não será permitido ao licitante oferecer proposta parcial.

5 RESERVA DE LOTES PARA ME E EPP:

5.1 Somente poderão participar da disputa do(s) lote(s) **2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16 ao 32** as empresas que se enquadrem na condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, conforme o disposto no art. 48, incisos I e III, da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

5.2 As empresas que não estejam enquadradas na condição de microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedor individual, poderão participar dos demais lotes classificados como de ampla concorrência.

5.3 Se a ME, a EPP ou a MEI for vencedora do(s) lote(s) reservado(s) e do(s) lote(s) de ampla concorrência, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço.

5.4 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei n.º 11.488, de 2007, e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar n.º 123, de 2006

5.5 Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada (ME-EPP), esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal (ampla concorrência) ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

6 AMOSTRA:

Será exigida do arrematante amostra do(s) objeto(s) licitado(s) quando necessário, na forma do item 1.5 do Termo de Referência (Anexo I).

7 CONSÓRCIO:

7.1 Não será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, visto que se trata de produto comum que empresas do ramo conseguem entregar

8 ANEXOS:

- Anexo I – Termo de Referência;
- Anexo II – Documentos de Habilitação;
- Anexo III – Modelo de Descritivo da Proposta de Preços;
- Anexo IV – Modelo de Procuração;
- Anexo V – Modelo de Declaração;
- Anexo VI – Locais de Entrega;
- Anexo VII – Minuta de Contrato;
- Anexo VIII – Modelo de Declaração de enquadramento ME/EPP.
- Anexo IX – Declaração LGPD.

CONDIÇÕES GERAIS DO PREGÃO ELETRÔNICO

1 A REALIZAÇÃO DO PREGÃO

1.1 O pregão será realizado por meio eletrônico, no sistema de compras eletrônicas do Portal de Compras do Governo Federal, na página <https://www.gov.br/compras>

1.2 O pregão será conduzido por servidor(a) público(a) denominado(a) pregoeiro(a), mediante a inserção e o monitoramento de dados gerados ou transferidos para o sistema de compras eletrônicas adotado pela Universidade Estadual de Ponta Grossa – disponível no endereço <https://www.gov.br/compras>

1.3 O(a) pregoeiro(a) exercerá as atribuições previstas no artigo 4.º do Decreto n.º 10.086, de 2022.

1.4 Os fornecedores interessados em participar da licitação deverão se credenciar e obter chave de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas adotado pela UEPG, conforme instruções que podem ser obtidas na: https://www.gov.br/compras/pt-br/acesso-a-informacao/manuais/in-no-73-de-2022-manuais-do-criterio-menor-preco-ou-maior-desconto/Manual_Pregao_Eletronico_fornecedor_v1.1.pdf

1.4.1 O credenciamento do interessado e de seu representante junto ao sistema de compras eletrônicas implica a sua responsabilidade legal pelos atos praticados e presunção de capacidade para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

1.5 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 quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

2 EXIGÊNCIAS PARA PARTICIPAÇÃO

2.1 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que apresentem os documentos exigidos para habilitação.

2.2 Os interessados em participar do pregão devem dispor de chave/login de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas, nos termos do Item 01 do presente Edital.

2.3 Não poderão participar desta licitação pessoas físicas ou jurídicas que:

2.3.1 tenham sido declaradas inidôneas no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, em qualquer esfera da Administração Pública;

2.3.2 constituíram as pessoas jurídicas que foram apenadas conforme item 2.3.1, enquanto perdurarem as causas das penalidades, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;

2.3.3 tenham sócios comuns com as pessoas jurídicas referidas no item 2.3.2;

2.3.4 não funcionem no País, se encontrem sob falência, dissolução ou liquidação, bem como as pessoas físicas sob insolvência;

2.3.5 mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.3.6 o servidor ou dirigente de órgão ou entidade estadual, bem como a empresa da qual figurem como sócios, dirigentes ou da qual participem indiretamente.

2.3.6.1 Considera-se participação indireta a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista.

2.3.7 As pessoas físicas e jurídicas de que trata o art. 14 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

2.4 A participação nesta licitação implica aceitação das condições estabelecidas no edital e na legislação aplicável.

2.5 Além destas condições gerais, deverão ser obedecidas as exigências específicas de participação fixadas no edital.

2.6 O(a) pregoeiro(a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

3 PROPOSTA INICIAL

3.1 Antes de postar a proposta comercial em formulário eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema de compras eletrônicas:

3.1.1 o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e demais condições previstas no edital;

3.1.2 a sua condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou de microempreendedor individual para usufruir dos benefícios da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

3.2 A proposta de preço inicial deverá ser enviada por meio de formulário eletrônico no sistema de compras eletrônicas no prazo previsto no edital, de acordo com o critério de disputa estabelecido no edital.

3.2.1 A proposta registrada poderá ser alterada ou desistida até a data e hora definida no edital. Após o prazo previsto para acolhimento das propostas, o sistema eletrônico não aceitará inclusão, alteração ou desistência da(s) proposta(s).

3.3 Nos termos do Convênio ICMS n.º 26/2003 – CONFAZ, quando se tratar de operação interna, os licitantes beneficiados com a respectiva isenção fiscal devem apresentar as suas propostas e lances de preços com o valor líquido, ou seja, sem a carga tributária do ICMS.

3.3.1 Os estabelecimentos enquadrados no Regime Fiscal do Simples Nacional não estão abrangidos pelo disposto no item 3.3, devendo apresentar proposta de preços com a carga tributária completa.

3.4. O sistema ordenará automaticamente as propostas que participarão da fase de lances.

3.5 O(a) Pregoeiro(a), verificará as propostas apresentadas, inclusive quanto à exequibilidade, e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1 Valor unitário e total do item

4.1.2 Marca;

4.1.3 Fabricante;

4.1.4 Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso.

4.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.

4.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

4.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.5 O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

4.6 As ofertas de propostas dos licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos neste Edital.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2 O sistema ordenará automaticamente as propostas que participarão da fase de lances.

5.3 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes.

5.4 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.4.1 O lance deverá ser ofertado de acordo com o critério de disputa fixado no item 2 Das Condições Específicas deste Edital.

5.5 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.6 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.7 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser 0,01 (um centavo).

5.8 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.9 A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.10 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.12 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

5.13 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

5.14 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.15 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado (ou maior desconto), vedada a identificação do licitante.

5.16 O Critério de julgamento adotado será o *menor preço (ou maior desconto)*, conforme definido neste Edital e seus anexos.

5.17 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.18 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, as empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006-

5.19 Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.20 A ME, EPP ou MEI melhor classificada, nos termos do item anterior, terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.21 Caso a microempresa, a empresa de pequeno porte ou o microempreendedor individual melhor classificado desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes na condição de ME, EPP ou MEI que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.22 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.23 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.24 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei n.º 14.133, de 2021.

5.25 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

5.26 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) pregoeiro(a) deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

5.26.2 O(a) pregoeiro(a) solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **4 (quatro) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.26.3 É facultado ao(a) pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante.

5.27 Após a negociação do preço, o(a) Pregoeiro(a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

6.1 Encerrada a etapa de negociação, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no art. 95 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

6.2 O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V da citada Instrução, sob pena de desclassificação.

6.3 Será desclassificada a proposta, ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao(s) preço(s) máximo(s) fixado(s), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

6.3.1 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

6.4 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

6.5 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

6.6 O(a) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 4 (quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

6.6.1 É facultado ao(a) pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante.

6.6.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo(a) Pregoeiro(a), destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico.

6.6.3. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

6.6.3.1 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

6.6.3.2 Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

O critério de exame das amostras se restringe à verificação da conformidade do bem ofertado, confrontado com as exigências técnicas expressas por parâmetros e padrão de desempenho constante no descritivo do Termo de Referência (Anexo I), e às informações técnicas prestadas pelo arrematante. As amostras devem atender a funcionalidade e a eficiência a que se destinam no manuseio ou na prática.

6.6.3.3 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo(a) Pregoeiro(a), ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

6.6.3.4 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o(a) Pregoeiro(a) analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

6.6.3.5 Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

6.6.3.6 Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 90 (noventa) dias, contados da data da homologação do certame, após o qual poderão ser descartadas ou incorporadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

6.6.3.7 Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

6.7 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

6.8 Havendo necessidade, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no *chat* a nova data e horário para a sua continuidade.

6.9 O(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

6.9.1 Também nas hipóteses em que o(a) Pregoeiro(a) não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

6.10 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o(a) Pregoeiro(a) passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

6.11 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o(a) Pregoeiro(a) verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio de sistema eletrônico, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço final proposto (conforme modelo do Anexo III) e os documentos de habilitação (conforme Anexo II), até a data e o horário estabelecidos pelo pregoeiro.

7.2 O envio da proposta ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

7.3 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem no sistema de registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou do Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, desde que os referidos documentos estejam atualizados, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

7.4 As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

7.5 Incumbirá 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 quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7.6 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema.

7.7 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

7.8 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do(a) pregoeiro(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances fechados.

7.9 A licitante não poderá possuir registro impeditivo da contratação, portanto, o Pregoeiro verificará a existência de registros impeditivos:

- a) No Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), da Controladoria Geral da União (CGU), disponível no Portal da Transparência (www.portalttransparencia.gov.br/sancoes);
- b) No Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), da Controladoria Geral da União (CGU), disponível no Portal da Transparência (www.portalttransparencia.gov.br/sancoes);
- c) No Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa (CNCIA), do Conselho Nacional de Justiça (CNJ), por meio de consulta a ser realizada no sítio www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php;
- d) No Cadastro Informativo Estadual – CADIN ESTADUAL, nos termos do **Decreto Estadual n.º 1.933/2015**, em especial o contido no inciso I, do artigo 7.º, disponível no endereço eletrônico: www.cadin.pr.gov.br, para verificar registros de impedimento de contratar com órgãos e entidades da administração estadual;
- e) No Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná – CFPR, nos termos do **Decreto Estadual n.º 4.258/2023**, disponível no endereço eletrônico: www.administracao.pr.gov.br/Compras para verificar registros de inadimplências e sanções aplicadas.
- f) No Sistema de Inabilitados e Inidôneos do Tribunal de Contas (TCU), disponível no endereço eletrônico: contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO;
- g) No Cadastro de pendências do Tribunal de Contas do Estado do Paraná (TCE-PR), disponível no endereço eletrônico: www1.tce.pr.gov.br/conteudo/emitir-certidao-de-pendencias/267490/area/54;

8. DESCRITIVO DA PROPOSTA

8.1 A proposta deverá ser formulada de acordo com o valor final da disputa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, assinada por meio eletrônico com uso de certificação digital ICP-Brasil, pelo representante legal

do licitante (ou seu procurador devidamente qualificado) e deverá conter, de acordo com o modelo definido neste edital, a identificação da licitação, o CNPJ e o nome empresarial completo do licitante, a descrição do produto/serviço oferecido para cada item e/ou lote da licitação; o valor global, os preços unitários e globais por item e/ou lote, cotados em moeda corrente nacional; e o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior ao estabelecido no edital.

8.1.1 A proposta definitiva deverá observar os preços unitários máximos da planilha de composição de preços fixada pelo edital e seus anexos, sob pena de desclassificação, inclusive quando o(s) lote(s) reunir(em) itens diversos e independente do critério de disputa.

8.1.2 As empresas beneficiárias do disposto no Convênio ICMS n.º 26/2003 – CONFAZ (item 3.3) deverão, de forma expressa e obrigatoriamente, indicar em sua proposta o preço onerado e o preço desonerado (o qual deve ser igual ou menor ao preço do arrematante), discriminando o percentual de desconto relacionado à isenção fiscal.

8.1.2.1 Para o licitante abrangido pelo benefício de que trata o item 3.3, e que participar da licitação com o preço desonerado do ICMS (preço líquido), a soma do preço proposto (preço líquido) com o valor do respectivo imposto não pode ultrapassar o valor máximo estabelecido no edital. Caso esta soma ultrapasse o máximo previsto no edital, o(a) pregoeiro(a) desclassificará a proposta.

8.1.3 Constatado erro de cálculo em qualquer operação, o(a) pregoeiro(a) poderá efetuar diligência visando sanar o erro ou falha, desde que não alterem a substância da proposta, do documento e sua validade jurídica.

8.1.4 Os preços deverão ser cotados em reais, com até duas casas decimais após a vírgula. Serão desconsiderados os valores depois da segunda casa decimal após a vírgula.

8.2 Nos termos do §1º do Art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, o licitante deverá declarar, sob pena de desclassificação, que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme Anexo III.

9. OS RECURSOS

9.1 Qualquer licitante poderá, em campo próprio do sistema de compras eletrônicas, manifestar de forma imediata a intenção de recorrer, sob pena de preclusão, em relação às fases de julgamento e habilitação, possuindo o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões recursais após a formalização do término da etapa de antecede a adjudicação.

9.1.1 Declarado o vencedor, o Pregoeiro abrirá prazo de 60 (sessenta) minutos, durante o qual, qualquer licitante poderá, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

9.1.2 As razões recursais devem ser apresentadas exclusivamente por meio eletrônico e com uso de certificação digital ICP-Brasil.

9.1.3 Os demais licitantes ficarão desde logo intimados para apresentar contrarrazões ao recurso no prazo de 3 (três) dias úteis contados do término do prazo de apresentação das razões do recorrente, exclusivamente por meio eletrônico e assinadas com uso de certificação digital ICP-Brasil.

9.2 A não apresentação das razões recursos no prazo fixado implicará a decadência do direito de recorrer.

9.3 As razões e as contrarrazões de recurso que não forem apresentadas conforme o disposto nos itens anteriores, ou subscritas por representante não habilitado ou não credenciado para responder pelo licitante, não serão conhecidas pelo(a) pregoeiro(a).

9.4 Os autos do processo de licitação poderão ser acessados pelos interessados no sistema E-Protocolo no site <https://www.e-protocolo.pr.gov.br>.

9.5 O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

10. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1 Examinada a aceitabilidade da proposta, a regularidade e a habilitação do licitante vencedor, bem como a análise técnica referente às amostras, quando exigidas, o procedimento licitatório será encaminhado pelo(a) pregoeiro(a) à autoridade máxima para adjudicação e homologação.

10.2 Será permitida a adjudicação e a homologação parcial do procedimento licitatório, quando o seu objeto possuir mais de um lote.

11. CONTRATO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO

11.1 O adjudicatário será notificado para assinar o contrato ou retirar a nota de empenho (ou documento equivalente) no prazo de 3 (três) dias úteis, prorrogável a critério do órgão ou entidade contratante, sob pena de decair do direito à contratação e incidir nas penalidades previstas neste edital.

11.2 Para a assinatura do contrato ou retirada da nota de empenho, o adjudicatário deverá estar credenciado no Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, para a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

11.3 Antes da assinatura do contrato, a Administração realizará consulta ao Cadastro Informativo Estadual – Cadin Estadual, haja vista a vedação contida no art. 3º, inc. I, da Lei Estadual n.º 18.466, de 2015.

11.4 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, de 2016, que atualmente é o Banco do Brasil S/A, ressalvadas as exceções previstas na mesma norma.

11.5 Se o adjudicatário não apresentar as comprovações dos itens 11.2 e 11.4 ou se recusar a assinar o contrato ou retirar a nota de empenho, a Administração Pública poderá revogar a licitação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei Federal n.º 14.133/2021, e no Decreto Estadual n.º 10.086/2022, ou ainda, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas pelo licitante vencedor.

11.5.1 A recusa injustificada do adjudicatário ou a justificativa não aceita pela Administração, implicará a instauração de procedimento administrativo autônomo para eventual aplicação de sanções administrativas.

11.5.2 Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item 11.5, a Administração Pública poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

11.6 A entrega, o recebimento do objeto da licitação e os pagamentos serão efetuados no local, nos prazos e na forma estabelecida nos anexos deste edital.

11.7 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido 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:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX) \cdot I = \frac{6}{100} \quad I = 0,00016438$$

365 TX = Percentual da taxa
anual = 6%.

11.8 Antes de cada pagamento, a Contratante deverá realizar consulta no Portal Nacional de Contratações Públicas e no Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviço - GMS para verificar a manutenção das condições de habilitação definidas neste edital.

12 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. 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.

12.2. A multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento), nem superior a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou do contrato, observando ainda as seguintes variações:

- a) multa de 0,5% a 5%, nos casos das infrações previstas no art. 195, do Decreto Estadual 10.086/2022;
- b) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 196, do Decreto Estadual 10.086/2022;
- c) multa de 15% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 197, do Decreto Estadual 10.086/2022;

12.3. O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto Estadual 10.086/2022.

12.4. A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública estadual, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o licitante ou contratante.

12.4.1. A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.

12.5. Multa de mora diária de até 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, a multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.

12.6 O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 10.086, de 2022. e na Lei n.º 20.656, de 2021.

12.7 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 10.086, de 2022.

12.8 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado do Paraná.

12.9 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

13 DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 Todas as referências de tempo deste edital correspondem ao horário de Brasília-DF.

13.2 Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização da sessão pública de abertura das propostas na data designada no edital, ela será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

13.3 É facultado ao(a) pregoeiro(a) a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

13.4 O licitante é responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, resultante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo(a) pregoeiro(a) ou pelo sistema, ainda que ocorra a sua desconexão.

13.5 A não apresentação de qualquer documento ou a apresentação com prazo de validade expirado implicará desclassificação ou inabilitação do licitante.

13.6 Os documentos que não mencionarem o prazo de validade serão considerados válidos por 90 (noventa) dias da data da emissão, salvo disposição contrária de Lei a respeito.

13.7 Os licitantes encaminharão os documentos exigidos nesta licitação exclusivamente por meio do sistema de que trata o item 1.1 das Condições Gerais do Pregão Eletrônico. O(a) pregoeiro(a), se julgar necessário, verificará a autenticidade e a veracidade do documento.

13.8 O(a) pregoeiro(a) poderá, no interesse público, relevar faltas meramente formais que não comprometam a lisura e o real conteúdo da proposta, podendo promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do procedimento licitatório, inclusive solicitar pareceres.

13.9 A realização da licitação não implica necessariamente a contratação total ou parcial do montante previsto, porquanto estimado, podendo a autoridade competente, inclusive, revogá-la, total ou parcialmente, por fatos supervenientes, de interesse público, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação do interessado, mediante manifestação escrita e fundamentada, assegurado o contraditório e a ampla defesa, conforme dispõe o art. 71 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

13.10 O foro é da Comarca da Ponta Grossa – PR, no qual serão dirimidas todas as questões não resolvidas na esfera administrativa.

Ponta Grossa, 27 de março de 2024.

Prof. Dr. Emerson Martins Hilgemberg
Pró-Reitor de Assuntos Administrativos
Universidade estadual de Ponta Grossa

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

1.1 Aquisição de carnes, laticínios e frios para atender a demanda do complexo Hospitalar da Universidade Estadual de Ponta Grossa conforme especificações da planilha abaixo:

Lote	Item	Qua.	Uni.	Descritivo	PREÇO ADOTADO	TOTAL
1 (Cota 75% - Ampla Conc.)	1	30000	Kg	COXA E SOBRECORA DE FRANGO CARNE DE FRANGO - SOBRE COXA Resfriada, sem excesso de gordura ou cartilagem, em embalagens plástica transparente com peso líquido de 1 a 2 kg cada.	R\$ 10,88	R\$ 326.400,00
2 (Cota 25% - Exc. ME e EPP)	1	10000	Kg	COXA E SOBRECORA DE FRANGO CARNE DE FRANGO - SOBRE COXA Resfriada, sem excesso de gordura ou cartilagem, em embalagens plástica transparente com peso líquido de 1 a 2 kg cada.	R\$ 10,88	R\$ 108.800,00
3 (Cota 75% - Ampla Conc.)	1	4155	Kg	Filé de Peixe (Tilápia), APRESENTAÇÃO: Sem couro, sem espinha, sem espinhos, totalmente limpos, cada unidade deverá pesar entre 50g e 80g, aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios e características da espécie de peixe, do tipo e classe do produto, livre de descolorações, enegrecimentos, odores e sabores estranhos, CONSERVAÇÃO: Congelado através da tecnologia IQF, livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa FILÉ DE PEIXE Filé de Peixe (Tilápia), APRESENTAÇÃO: Sem couro, sem espinha, sem espinhos, totalmente limpos, cada unidade deverá pesar entre 50g e 80g, aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios e características da espécie de peixe, do tipo e classe do produto, livre de descolorações, enegrecimentos, odores e sabores estranhos, CONSERVAÇÃO: Congelado através da tecnologia IQF, livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, não conter corantes, aromatizantes e conservantes artificiais, molhos e pimenta, EMBALAGEM: Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado, conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), UNID. DE MEDIDA: Quilograma.	R\$ 48,20	R\$ 200.271,00

4 (Cota 25% - Exc. ME e EPP)	1	1385	Kg	Filé de Peixe (Tilápia), APRESENTAÇÃO: Sem couro, sem espinha, sem espinhos, totalmente limpos, cada unidade deverá pesar entre 50g e 80g, aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios e características da espécie de peixe, do tipo e classe do produto, livre de descolorações, enegrecimentos, odores e sabores estranhos, CONSERVAÇÃO: Congelado através da tecnologia IQF, livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa FILÉ DE PEIXE Filé de Peixe (Tilápia), APRESENTAÇÃO: Sem couro, sem espinha, sem espinhos, totalmente limpos, cada unidade deverá pesar entre 50g e 80g, aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios e características da espécie de peixe, do tipo e classe do produto, livre de descolorações, enegrecimentos, odores e sabores estranhos, CONSERVAÇÃO: Congelado através da tecnologia IQF, livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, não conter corantes, aromatizantes e conservantes artificiais, molhos e pimenta, EMBALAGEM: Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado, conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), UNID. DE MEDIDA: Quilograma.	R\$ 48,20	R\$ 66.757,00
5 (Cota 75% - Ampla Conc.)	1	18000	Kg	FILÉ DE PEITO - PEITO DE FRANGO TIPO SASSAMI - Resfriada em embalagens plástica transparente com peso líquido de 1 kg cada;	R\$ 20,40	R\$ 367.200,00
6 (Cota 25% - Exc. ME e EPP)	1	6000	Kg	FILÉ DE PEITO - PEITO DE FRANGO TIPO SASSAMI - Resfriada em embalagens plástica transparente com peso líquido de 1 kg cada;	R\$ 20,40	R\$ 122.400,00
7 (Cota 75% - Ampla Conc.)	1	18000	L	LEITE tipo C - Homogeneizado, 3% de gordura, embalagem de 1 litro, validade de até 7 dias a partir da data de entrega.	R\$ 6,02	R\$ 108.360,00
8 (Cota 25% - Exc. ME e EPP)	1	6000	L	LEITE tipo C - Homogeneizado, 3% de gordura, embalagem de 1 litro, validade de até 7 dias a partir da data de entrega.	R\$ 6,02	R\$ 36.120,00

9 (Cota 75% - Ampla Conc.)	1	1500	Kg	QUEIJO FATIADO QUEIJO MUSSARELA - Resfriado, fatiado, Produto obtido pela separação do soro após a coagulação natural ou artificial do leite de vaca, por processos tecnológicos adequados, podendo ser adicionado de substâncias permitidas, apresentando, massa filada, não prensada e textura fechada, mantido sob refrigeração o limite superior de 4°C, por ocasião da entrega ao consumo. O produto deverá atender as condições gerais do Regulamento da Inspeção Industrial e outras disposições da legislação em vigor;	R\$ 46,08	R\$ 69.120,00
10 (Cota 25% - Exc. ME e EPP)	1	500	Kg	QUEIJO FATIADO QUEIJO MUSSARELA - Resfriado, fatiado, Produto obtido pela separação do soro após a coagulação natural ou artificial do leite de vaca, por processos tecnológicos adequados, podendo ser adicionado de substâncias permitidas, apresentando, massa filada, não prensada e textura fechada, mantido sob refrigeração o limite superior de 4°C, por ocasião da entrega ao consumo. O produto deverá atender as condições gerais do Regulamento da Inspeção Industrial e outras disposições da legislação em vigor;	R\$ 46,08	R\$ 23.040,00
11 (Cota 75% - Ampla Conc.)	1	11520	Kg	LINGUIÇA TOSCANA APRESENTAÇÃO: Inteira, ASPECTO: Fina, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APARÊNCIA: Com teor máximo de gordura de 15%, não pegajosa, sem unidade, TEXTURA: Firme, com cor uniforme, cheiro e sabor próprios, INGREDIENTES: Carne suína e condimentos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, em pacotes de até 5 kg.	R\$ 22,42	R\$ 258.278,40
12 (Cota 25% - Exc. ME e EPP)	1	3840	Kg	LINGUIÇA TOSCANA APRESENTAÇÃO: Inteira, ASPECTO: Fina, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APARÊNCIA: Com teor máximo de gordura de 15%, não pegajosa, sem unidade, TEXTURA: Firme, com cor uniforme, cheiro e sabor próprios, INGREDIENTES: Carne suína e condimentos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, em pacotes de até 5 kg.	R\$ 22,42	R\$ 86.092,80
13(Cota 75% - Ampla Conc.)	1	15750	kg	Carne, TIPO: Suína, CORTE: Bisteca, fatiada, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência sendo firme e compacta, com osso, sem gordura, com cor, sabor e odor característicos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	R\$ 20,58	R\$ 324.135,00
14 (Cota 25% - Exc. ME e EPP)	1	5250	kg	Carne, TIPO: Suína, CORTE: Bisteca, fatiada, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência sendo firme e compacta, com osso, sem gordura, com cor, sabor e odor característicos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	R\$ 20,58	R\$ 108.045,00

15 (Cota 75% - Ampla Conc.)	1	9375	kg	Carne, TIPO: Suína, CORTE: Costela picada, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Com osso, sem tempero, com cor, sabor e odor característicos, CARACTERÍSTICAS 05/06/2024, 14:46 ETP nº 326 https://compras.apps.uepg.br/etp/326/pdf/7/36 ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma	R\$ 23,65	R\$ 221.718,75
16 (Cota 25% - Exc. ME e EPP)	1	3125	kg	Carne, TIPO: Suína, CORTE: Costela picada, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Com osso, sem tempero, com cor, sabor e odor característicos, CARACTERÍSTICAS 05/06/2024, 14:46 ETP nº 326 https://compras.apps.uepg.br/etp/326/pdf/7/36 ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma	R\$ 23,65	R\$ 73.906,25
17 (Cota 75% - Ampla Conc.)	1	9375	kg	Carne, TIPO: Suína, CORTE: Pernil, em cubos, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme, sem pele, sem osso, sem tempero, com cor, sabor e odor característicos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma	R\$ 22,04	R\$ 206.625,00
18 (Cota 25% - Exc. ME e EPP)	1	3125	kg	Carne, TIPO: Suína, CORTE: Pernil, em cubos, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme, sem pele, sem osso, sem tempero, com cor, sabor e odor característicos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma	R\$ 22,04	R\$ 68.875,00
19 (Exc. ME e EPP)	1	4000	Unid.	IOGURTE IOGURTE SEM LACTOSE - Sem lactose. Com fibras, com polpa de fruta, diversos sabores. Embalagem de 165g com validade de aproximadamente 2 meses a partir da data de entrega	R\$ 4,32	R\$ 17.280,00
20 (Exc. ME e EPP)	1	4000	Unid.	Iogurte zero adição de açúcares e zero adição de gorduras. Com polpa de fruta, diversos sabores. Embalagem de 165g com validade de aproximadamente 2 meses a partir da data de entrega.	R\$ 4,37	R\$ 17.480,00
21 (Exc. ME e EPP)	1	500	Unid.	IOGURTE NATURAL DESNATADO - iogurte natural desnatado. Ingredientes: leite e fermento. Embalagem de 170 a 200g com validade de aproximadamente 2 meses a partir da data de entrega	R\$ 4,07	R\$ 2.035,00
22 (Exc. ME e EPP)	1	22000	Unid.	IOGURTE Com fibras, com polpa de fruta, diversos sabores. Embalagem de 165g com validade de aproximadamente 2 meses a partir da data de entrega.	R\$ 3,02	R\$ 66.440,00
23 (Exc. ME e EPP)	1	2500	L	LEITE DESNATADO LONGA VIDA - Com até 0,5% de gordura, embalagem longa vida de 01 (litro), com validade de 120 dias;	R\$ 6,19	R\$ 15.475,00
24 (Exc. ME e EPP)	1	800	L	LEITE SEM LACTOSE - Leite UHT livre de lactose, embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar com identificação do produto, marca do fabricante e data de validade de no mínimo 120 dias	R\$ 6,63	R\$ 5.304,00

25 (Exc. ME e EPP)	1	1400	Kg	Bacon suíno, TIPO: Defumado, ASPECTO: Pedaco, CONSERVAÇÃO: Resfriado, INGREDIENTES: Carne suína com gordura, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico transparente, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	R\$ 30,92	R\$ 43.288,00
26 (Exc. ME e EPP)	1	2000	Kg	Carne, TIPO: Bovina, CORTE: Músculo em cubos, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriado, APRESENTAÇÃO: Consistência firme, cor vermelho brilhante, cheiro e sabor próprios, sem osso, com no máximo 10% de sebo e gordura, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: kg, Atender normas vigentes do Ministério da Agricultura, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, atender normas vigentes do Ministério da Saúde, data de fabricação, data de validade, fabricante, número de lote, procedência, selo SIF, UNID. DE MEDIDA: Quilograma	R\$ 32,36	R\$ 64.720,00
27 (Exc. ME e EPP)	1	1400	Kg	Linguiça, TIPO: Calabresa, ASPECTO: Defumada, APRESENTAÇÃO: Inteira, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APARÊNCIA: Sem umidade e não pegajosa, TEXTURA: Firme, COR: Característico, ODOR: Próprio, SABOR: Próprio, INGREDIENTES: Carnes suína, bovina e de ave (até 20% CMS), sal, pimenta calabresa e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	R\$ 19,98	R\$ 27.972,00
28 (Exc. ME e EPP)	1	1750	Kg	PRESUNTO COZIDO FATIADO PRESUNTO Resfriado, Magro, fatiado preparado com pernil, sem osso, ou carne de outras partes do suíno, curado ou seco ou em salmoura; obtido em perfeitas condições de higiene, proveniente de abatedouros e retalhista sob inspeção oficial, manipulado adequadamente e submetido à cocção com a adição ou não de condimentos e também convenientemente conservado, mantido refrigerado no limite superior de 4°C. O produto deverá atender as condições gerais Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal do Ministério da Saúde, entre outras normas técnicas em vigor.	R\$ 31,42	R\$ 54.985,00
29 (Exc. ME e EPP)	1	850	Kg	SALSICHA carne mecanicamente separada (suína, bovina ou de ave), proteína texturizada de soja, amido, sal, alho, estar embalado a vácuo, em pacotes de até 5 kg.	R\$ 12,31	R\$ 10.463,50
30 (Exc. ME e EPP)	1	1200	kg	Frango, CORTE: Peito, inteiro, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriado, APRESENTAÇÃO: Consistência firme e compacta, sem osso e sem pele, com cor, cheiro e sabor próprios, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	R\$ 15,41	R\$ 18.492,00

31 (Exc. ME e EPP)	1	120	kg	Mortadela, TIPO: Bologna, defumada, APRESENTAÇÃO: Fatiada, TEXTURA: Característico, SABOR: Característico, COR: Característico, ODOR: Característico, INGREDIENTES: Carne bovina e suína sem osso, toucinho, água, sal, condimentos, conservadores e demais substâncias permitidas, 6322 05/06/2024, 14:46 ETP nº 326 https://compras.apps.uepg.br/etp/326/pdf 5/36 CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	R\$ 31,64	R\$ 3.796,80
32 (Exc. ME e EPP)	1	200	kg	Hambúrguer, TIPO: Carne bovina, CONSERVAÇÃO: Congelado, SABOR: Tradicional, INGREDIENTES: Carne bovina, gordura bovina e/ou vegetal, água, sal, proteínas de origem animal e/ou vegetal, aditivos intencionais, condimentos, 05/06/2024, 14:46 ETP nº 326 https://compras.apps.uepg.br/etp/326/pdf 6/36 aromas, especiarias e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Caixa com 672g de peso líquido, contendo 12 unidades de 56g de peso líquido cada, embalados individualmente em material adequado, UNID. DE MEDIDA: Unitário	R\$ 49,54	R\$ 9.908,00
33 (Exc. ME e EPP)	1	1500	kg	Carne, TIPO: Suína, CORTE: Lombo, peça inteira, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme, sem osso, sem pele, com cor, sabor e cheiro característicos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	R\$ 23,18	R\$ 34.770,00
34 (Exc. ME e EPP)	1	1000	kg	Carne, TIPO: Suína, CORTE: Costela defumada em cubos, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Com osso, sem tempero, com cor, sabor e odor característicos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma	R\$ 31,00	R\$ 31.000,00

VALOR TOTAL MÁXIMO: R\$ 3.199.553,50

1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1.2.1 Independente da aceitação, a adjudicatária garantirá a qualidade dos produtos obrigando-se a repor aquele que apresentar defeito ou for entregue em desacordo com o apresentado na proposta.

1.2.2 Constatando o recebedor qualquer divergência ou irregularidade na nota fiscal, esta será devolvida à contratada para as devidas correções.

1.2.3 O(a) contratado(a) é responsável exclusivo pelos danos eventualmente causados à contratante ou a terceiros, decorrentes do fornecimento, por qualquer acidente de trabalho na execução do fornecimento e pelo uso indevido de patentes ou direitos autorais.

1.2.4 Em caso de divergência entre a descrição/especificação do item e a identificação constante no Comprasgov.br, deverá ser considerada a descrição/especificação que consta neste Edital e seus anexos, em especial, as contidas no TERMO DE REFERÊNCIA.

1.3 DA PADRONIZAÇÃO

1.3.1 Por ainda não existir padronização de materiais no PNCP (Portal Nacional de Contratações Públicas) e no GMS (Gestão de Materiais e Serviços), não serão utilizados os dados de padronização.

1.4 DO FORNECIMENTO

1.4.1 A entrega deverá ser da seguinte forma nos HUs:

1.4.1.1 As entregas deverão ser realizadas nas quantidades solicitadas conforme necessidade do Serviço de Nutrição e Dietética dos Hospitais Universitários com o envio do pedido formal por e-mail com antecedência mínima de até 4 (quatro) dias.

1.4.1.2 A entrega pode ser solicitada em até 3 (três) vezes na semana: nas segundas, quartas e sextas, das 8:00 às 14:00, no Hospital Universitário Regional dos Campos Gerais e no Hospital Universitário Materno Infantil. Em quantidades a serem definidas pelo Setor de Nutrição e Dietética.

1.4.1.3 Locais:

Hospital Universitário Regional dos Campos Gerais (HURGC). Logradouro: Rua Gabriel de Paula Machado, 601. CEP: 84.031-510 Cidade: Ponta Grossa/PR. A/C de: Débora Neitzel Borges e Patricia de Miranda Kurek – Setor de Nutrição e Dietética. Telefone: (42) 3311-8383. E-mail: hu.snd@uepg.br

Hospital Universitário Materno Infantil (HUMAI). Logradouro: Rua Joaquim de Paula Xavier, 500. CEP: 84.050-010 Cidade: Ponta Grossa/PR. A/C de: Bruna Neitzel Taborda e Janaine Claudia Fernandes – Setor de Nutrição e Dietética. Telefone: (42) 3311-8472. E-mail: hu.snd@uepg.br

1.4.2 A entrega deverá ser da seguinte forma na UEPG:

1.4.2.1 Entregas parceladas, as quais deverão ser realizadas nas quantidades solicitadas e nos locais estabelecidos conforme necessidade dos restaurantes universitários com o envio do pedido formal por e-mail com antecedência mínima de até 4 (quatro) dias, conforme a elaboração do cardápio de cada restaurante. A entrega poderá ser solicitada em até 3 (três) vezes na semana.

1.4.2.2 Locais:

1.4.2.2.1 Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG)

Almoxarifado Central “Elair Soares”

Endereço: Av. General Carlos Cavalcanti, 4748

Bairro: Campus Uvaranas CEP. 84030-900

Cidade/UF: Ponta Grossa – PR

Contato: Ezequiel Alves Vieira – Tel. (42) 3220-3011 - material de consumo

e-mails: almoxarifado@uepg.br, eavieira@uepg.br

1.4.2.2.2 Restaurante Central Telefone: (42) 3220 3325

Praça Santos Andrade, 01 - Centro, Ponta Grossa - PR, 84010-330

Responsáveis - Gabrielle Machado Jansen - gabriellemachado.nutri@gmail.com Fábio Lucas Simão Pontes -restaurantecentral@uepg.br

1.4.2.2.3 Restaurante Campus Uvaranas Telefone: (42) 3220 3059

Alameda Nabuco de Araújo, 469 - Uvaranas, Ponta Grossa - PR, 84031-510

Mariane Alexsandra Carneiro Paciesny - macpaciesny@uepg.br

Sérgio Roberto Zanella -sergiozanella432@gmail.com

1.4.2.2.4 Restaurante CAIC Telefone: (42) 3220 3336

Alameda Cel.Camisão, s/n - Uvaranas, Ponta Grossa - PR, 84031-020

Responsáveis - Adriano Cherigato -wacherigato@uepg.br

1.4.2.2.5 Fazenda Escola “Capão da Onça” Telefone: (42) 3226 8640 Rod. PontaGrossa/Itaiacoca - Km 07 Zona Rural, Ponta Grossa - PR, 84030-900 Responsáveis - EdimarCampanuci - fescon@uepg.br

1.5 AMOSTRAS

1.5.1 O primeiro licitante classificado, quando solicitado, deverá entregar, no prazo máximo de 7 (sete) dias úteis, a contar da notificação, o descritivo técnico e a respectiva amostra do objeto licitado, a fim de verificar se atende às especificações do edital e anexos, no seguinte local:

Local: Hospital Universitário Regional dos Campos Gerais – HURCG

Logradouro: Alameda Nabuco de Araújo, 601

CEP: 84031-510, Cidade Ponta Grossa/PR

A/C de Débora Neitzel Borges e/ou Patrícia de Miranda Kurek

Órgão/Entidade avaliador: Setor de Nutrição e Dietética

Fone: (42) 3311-8383

E-mail: hu.snd@uepg.br

1.5.2 Entende-se por entrega da amostra a data na qual ela é efetivamente entregue no endereço estabelecido no item 1.5.1.

1.5.3 Para o exame da amostra, o órgão/entidade avaliador poderá, a seu critério, solicitar análise técnica.

1.5.4 Compete ao órgão/entidade, no prazo máximo de 7 (sete) dias úteis, examinar a(s) amostra(s) apresentada(s) e emitir o Termo de Aceite, podendo o prazo ser prorrogado de forma devidamente justificada.

1.5.5 Os licitantes interessados poderão ter vista da(s) amostra(s) apresentada(s), bem como informações sobre datas, horários, locais, e dos procedimentos para exame da(s) amostra(s), devendo, para tanto, entrar em contato com órgão/entidade avaliador.

1.5.6 O critério de exame das amostras se restringe à verificação da conformidade do bem ofertado, confrontado com as exigências técnicas expressas por parâmetros e padrão de desempenho constante no descritivo do Termo de Referência (Anexo I) e às informações técnicas prestadas pelo arrematante.

1.5.7 Quando o licitante indicar a marca, o modelo e as especificações técnicas do objeto no campo “Informações Adicionais” do sistema eletrônico de compras adotado pela Administração Pública Estadual, as amostras apresentadas devem ter as mesmas identificações daquelas preliminarmente estabelecidas pelo licitante e que foram informadas no sistema, salvo se o produto apresentado tenha, mediante ratificação da Administração, características técnicas superiores.

1.5.8 No caso de o licitante vencedor de qualquer dos lotes tiver suas amostras reprovadas ou tenham sido entregues fora das especificações previstas neste Edital, sua proposta será desclassificada, sendo o licitante classificado a seguir imediatamente chamado para substituir o desclassificado e assim sucessivamente, até que as amostras apresentadas sejam aceitas pela Administração, na forma do item 6.6.3.5 das Condições Gerais do Pregão Eletrônico.

1.5.9 O licitante que não apresentar amostras no prazo previsto no item 1.5.1 também terá sua proposta automaticamente desclassificada.

1.5.10 O licitante declarado vencedor deverá realizar as entregas do objeto da licitação somente de acordo com a(s) amostra(s) apresentada(s) e aprovada(s).

1.5.11 As amostras serão fornecidas sem custo, no local indicado neste Edital, e aquelas que forem submetidas a testes, que impliquem na sua destruição ou inutilização, não serão devolvidas e/ou descontadas das quantidades a serem entregues.

1.5.12 O prazo limite para retirada de amostras não utilizadas ou não aprovadas será de 90 (noventa) dias, contados da data da homologação do certame.

1.5.13 As amostras não aprovadas e não retiradas no prazo do item anterior poderão ser descartadas pelo órgão avaliador.

1.5.14 As amostras aprovadas permanecerão sob a custódia do órgão avaliador para fins de aferição da regularidade do objeto quando da entrega, podendo ser descontados os itens da amostra do total a entregar, excetuada a hipótese prevista no item 1.5.11. Não ocorrendo o desconto, fica estabelecido o prazo máximo de 90 (noventa) dias para retirada das amostras, sendo que aquelas que não forem retiradas no prazo mencionado poderão ser descartadas pelo órgão avaliador.

1.5.15 A apresentação e aceite das amostras e dos materiais não isenta nem diminui a responsabilidade do fornecedor nem a garantia dos produtos ofertados.

1.5.16 O licitante é responsável por quaisquer ônus decorrentes de marcas, registros e patentes do objeto proposto.

2. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 **Do HU:** Trata-se de um estudo técnico para aquisição de CARNES, LEITES E DERIVADOS para atender a demanda de matéria prima necessária para a produção da alimentação dos pacientes, acompanhantes e servidores dos Hospitais Universitários da Universidade Estadual de Ponta Grossa.

2.2 A aquisição será utilizada de forma integral no preparo da alimentação produzida pelo Serviço de Nutrição e Dietética dos Hospitais Universitários, auxiliando no tratamento e recuperação dos pacientes.

2.3 O Serviço de Nutrição e Dietética dos HU's é responsável pela produção da alimentação dos pacientes, acompanhantes e servidores do Hospital Universitário Regional dos Campos Gerais, Hospital Universitário Materno Infantil e do Ambulatório Amadeu Puppi.

2.4 Os itens solicitados são essenciais para fornecer uma conduta dietoterápica adequada aos pacientes do hospital, com quantitativos adequados de proteínas de origem animal, vitaminas e minerais de alto valor biológico que são encontrados nestes produtos, visando auxiliar na sua recuperação e melhora do quadro clínico geral, auxiliando no cuidado e nas terapias médicas empregadas no paciente.

2.5 **Da UEPG:** A PRECAM, no uso de suas atribuições legais, é o órgão responsável pela manutenção de funcionamento dos Restaurantes Universitários Campus Uvaranas - CAAR, Restaurante Campus Central, Centro de Atenção Integral à Criança- CAIC e Restaurante Fazenda Escola Capão da Onça- FESCON, que somados hoje preparam e servem uma média de aproximadamente 2.600 refeições diárias, de segunda a sexta feira com almoço e jantar, atendendo o público de acadêmicos, professores e servidores da Instituição. Além do atendimento de segunda a domingo com café da manhã, lanches da tarde e noite aos alunos de ensino médio internos do Colégio Agrícola Augusto Ribas – CAAR.

2.6 O presente Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo analisar a solução mais adequada para a aquisição de carnes suínas, aves, peixes e embutidos para os restaurantes da Universidade Estadual de Ponta Grossa, objetivando a manutenção das suas atividades regulares.

2.7 Uma das funções básica desta instituição é cuidar dos seus usuários, servidores, discentes e docentes. Entendendo que uma alimentação nutritiva e balanceada proporciona o bem estar dos mesmos, promovendo um ambiente agradável onde se possam desenvolver atividades pedagógicas e interativas que fomentem o aprendizado. A aquisição dos itens que compõem o escopo desse estudo são fundamentais na elaboração dos cardápios diários dos Restaurantes Universitários da UEPG, caracterizando o mesmo como caráter contínuo e essencial.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1 Conforme itens 1 ao 1.5 deste Termo de Referência.

4 PESQUISA DE PREÇOS

4.1 A formação da Cesta de Preços, segundo o Art. 368, da Seção IX - Do Orçamento Estimativo para Contratação de Bens e Serviços, do Decreto 10.086 de 17 de Janeiro de 2022, ocorreu da seguinte maneira:

- Incisos I, II, III e V os valores encontrados para os itens estão demonstrados na tabela abaixo:

Descritivo	NOTAS FISCAIS	GMS	PNCP	CONTRATOS - GOV.COM	BANCO DE PREÇO
COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CARNE DE FRANGO - SOBRE COXA Resfriada, sem excesso de gordura ou cartilagem, em embalagens plástica transparente com peso líquido de 1 a 2 kg cada.	R\$ 13,500	R\$ 11,890	R\$ 8,400	R\$ 13,000	R\$ 12,150
Filé de Peixe (Tilápia), APRESENTAÇÃO: Sem couro, sem espinha, sem espinhos, totalmente limpos, cada unidade deverá pesar entre 50g e 80g, aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios e características da espécie de peixe, do tipo e classe do produto, livre de descolorações, enegrecimentos, odores e sabores estranhos, CONSERVAÇÃO: Congelado através da tecnologia IQF, livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa FILÉ DE PEIXE Filé de Peixe (Tilápia), APRESENTAÇÃO: Sem couro, sem espinha, sem espinhos, totalmente limpos, cada unidade deverá pesar entre 50g e 80g, aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios e características da espécie de peixe, do tipo e classe do produto, livre de descolorações, enegrecimentos, odores e sabores estranhos, CONSERVAÇÃO: Congelado através da tecnologia IQF, livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa	R\$ 41,530	-	R\$ 42,430	R\$ 45,000	R\$ 42,900
FILÉ DE PEITO - PEITO DE FRANGO TIPO SASSAMI - Resfriada em embalagens plástica transparente com peso líquido de 1 kg cada;	R\$ 18,490	R\$ 14,700		R\$ 15,550	R\$ 15,980
LEITE tipo C - Homogeneizado, 3% de gordura, embalagem de 1 litro, validade de até 7 dias a partir da data de entrega.	R\$ 4,390	-	R\$ 5,200	R\$ 5,000	R\$ 4,790
QUEIJO FATIADO QUEIJO MUSSARELA - Resfriado, fatiado, Produto obtido pela separação do soro após a coagulação natural ou artificial do leite de vaca, por processos tecnológicos adequados, podendo ser adicionado de substâncias permitidas, apresentando, massa filada, não prensada e textura fechada, mantido sob refrigeração o limite superior de 4°C, por ocasião da entrega ao consumo. O produto deverá atender as condições gerais do Regulamento da Inspeção Industrial e outras disposições da legislação em vigor;	R\$ 52,500	R\$ 29,980	R\$ 61,270	R\$ 27,500	R\$ 38,000
LINGUIÇA TOSCANA APRESENTAÇÃO: Inteira, ASPECTO: Fina, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APARÊNCIA: Com teor máximo de gordura de 15%, não pegajosa, sem unidade, TEXTURA: Firme, com cor uniforme, cheiro e sabor próprios, INGREDIENTES: Carne suína e condimentos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, em pacotes de até 5 kg.	R\$ 23,800	-	R\$ 33,010	R\$ 25,940	R\$ 21,200
Carne, TIPO: Suína, CORTE: Bisteca, fatiada, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência sendo firme e compacta, com osso, sem gordura, com cor, sabor e odor característicos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	R\$ 16,100	R\$ 12,000	R\$ 10,990	R\$ 18,000	R\$ 19,880

Carne, TIPO: Suína, CORTE: Costela picada, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Com osso, sem tempero, com cor, sabor e odor característicos, CARACTERÍSTICAS 05/06/2024, 14:46 ETP nº 326 https://compras.apps.uepg.br/etp/326/pdf_7/36 ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma	R\$ 21,750	-	R\$ 11,890	R\$ 20,330	R\$ 23,820
Carne, TIPO: Suína, CORTE: Pernil, em cubos, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme, sem pele, sem osso, sem tempero, com cor, sabor e odor característicos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma	R\$ 19,900	R\$ 15,050	R\$ 13,600	R\$ 22,500	R\$ 22,610
IOGURTE IOGURTE SEM LACTOSE - Sem lactose. Com fibras, com polpa de fruta, diversos sabores. Embalagem de 165g com validade de aproximadamente 2 meses a partir da data de entrega	R\$ 10,490	-	R\$ 3,870	-	R\$ 4,450
Iogurte zero adição de açúcares e zero adição de gorduras. Com polpa de fruta, diversos sabores. Embalagem de 165g com validade de aproximadamente 2 meses a partir da data de entrega.	R\$ 2,620	R\$ 2,350	-	R\$ 7,300	R\$ 3,710
IOGURTE NATURAL DESNATADO - iogurte natural desnatado. Ingredientes: leite e fermento. Embalagem de 170 a 200g com validade de aproximadamente 2 meses a partir da data de entrega	R\$ 2,390	-	-	R\$ 5,900	R\$ 4,310
IOGURTE Com fibras, com polpa de fruta, diversos sabores. Embalagem de 165g com validade de aproximadamente 2 meses a partir da data de entrega.	R\$ 1,450	R\$ 2,300	R\$ 3,950	R\$ 3,200	R\$ 3,770
LEITE DESNATADO LONGA VIDA - Com até 0,5% de gordura, embalagem longa vida de 01 (litro), com validade de 120 dias;	R\$ 6,100	R\$ 3,900	R\$ 4,260	R\$ 4,880	R\$ 4,950
LEITE SEM LACTOSE - Leite UHT livre de lactose, embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar com identificação do produto, marca do fabricante e data de validade de no mínimo 120 dias	R\$ 6,990	R\$ 4,900	R\$ 4,910	R\$ 4,470	R\$ 4,890
Bacon suíno, TIPO: Defumado, ASPECTO: Pedaco, CONSERVAÇÃO: Resfriado, INGREDIENTES: Carne suína com gordura, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico transparente, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	R\$ 23,900	-	R\$ 37,220	R\$ 23,970	R\$ 23,000
Carne, TIPO: Bovina, CORTE: Músculo em cubos, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriado, APRESENTAÇÃO: Consistência firme, cor vermelho brilhante, cheiro e sabor próprios, sem osso, com no máximo 10% de sebo e gordura, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: kg, Atender normas vigentes do Ministério da Agricultura, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, atender normas vigentes do Ministério da Saúde, data de fabricação, data de validade, fabricante, número de lote, procedência, selo SIF, UNID. DE MEDIDA: Quilograma	R\$ 24,400	R\$ 22,590	R\$ 22,000	R\$ 21,880	R\$ 22,500
Linguiça, TIPO: Calabresa, ASPECTO: Defumada, APRESENTAÇÃO: Inteira, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APARÊNCIA: Sem umidade e não pegajosa, TEXTURA: Firme, COR: Característico, ODOR: Próprio, SABOR: Próprio, INGREDIENTES: Carnes suína, bovina e de ave (até 20% CMS), sal, pimenta calabresa e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	R\$ 14,200	R\$ 13,990	R\$ 42,970	R\$ 17,620	R\$ 18,830

PRESUNTO COZIDO FATIADO PRESUNTO Resfriado, Magro, fatiado preparado com pernil, sem osso, ou carne de outras partes do suíno, curado ou seco ou em salmoura; obtido em perfeitas condições de higiene, proveniente de abatedouros e retalhista sob inspeção oficial, manipulado adequadamente e submetido à cocção com a adição ou não de condimentos e também convenientemente conservado, mantido refrigerado no limite superior de 4°C. O produto deverá atender as condições gerais Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal do Ministério da Saúde, entre outras normas técnicas em vigor.	R\$ 17,890	R\$ 28,060	R\$ 33,420	R\$ 27,100	R\$ 29,060
SALSICHA carne mecanicamente separada (suína, bovina ou de ave), proteína texturizada de soja, amido, sal, alho, estar embalado a vácuo, em pacotes de até 5 kg.	R\$ 9,860	R\$ 9,900	R\$ 13,730	R\$ 14,480	R\$ 15,270
Frango, CORTE: Peito, inteiro, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriado, APRESENTAÇÃO: Consistência firme e compacta, sem osso e sem pele, com cor, cheiro e sabor próprios, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	R\$ 16,200	R\$ 12,950	R\$ 14,150	R\$ 16,490	R\$ 15,650
Mortadela, TIPO: Bologna, defumada, APRESENTAÇÃO: Fatiada, TEXTURA: Característico, SABOR: Característico, COR: Característico, ODOR: Característico, INGREDIENTES: Carne bovina e suína sem osso, toucinho, água, sal, condimentos, conservadores e demais substâncias permitidas, 6322 05/06/2024, 14:46 ETP nº 326 https://compras.apps.uepg.br/etp/326/pdf 5/36 CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	R\$ 20,980	R\$ 24,420	R\$ 13,700	R\$ 29,700	R\$ 34,790
Hambúrguer, TIPO: Carne bovina, CONSERVAÇÃO: Congelado, SABOR: Tradicional, INGREDIENTES: Carne bovina, gordura bovina e/ou vegetal, água, sal, proteínas de origem animal e/ou vegetal, aditivos intencionais, condimentos, 05/06/2024, 14:46 ETP nº 326 https://compras.apps.uepg.br/etp/326/pdf 6/36 aromas, especiarias e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Caixa com 672g de peso líquido, contendo 12 unidades de 56g de peso líquido cada, embalados individualmente em material adequado, UNID. DE MEDIDA: Unitário	R\$ 17,780	-	R\$ 15,120	R\$ 22,000	R\$ 36,640
Carne, TIPO: Suína, CORTE: Lombo, peça inteira, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme, sem osso, sem pele, com cor, sabor e cheiro característicos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	R\$ 23,440	-	R\$ 18,500	R\$ 23,330	R\$ 22,630
Carne, TIPO: Suína, CORTE: Costela defumada em cubos, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Com osso, sem tempero, com cor, sabor e odor característicos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma	R\$ 27,000	R\$ 31,050	-	R\$ 22,050	R\$ 20,900

- Inciso IV foi feita pesquisa no GMS sob o nº 15898, 15901, 15903, 15904, 15905, 17854, 17855 e 17856/2024 e foi enviado email para diversas empresas constantes no banco de dados do HU (conforme e-mails anexados no processo).

- Inciso VI não há tabela oficial.

- Para a formação de preços foi realizado **média ponderada** entre o valor da última compra, os orçamentos do mercado e as contratações de outros órgãos públicos. Foi dado peso 1 para o valor da última compra (considerando apenas contratos de no período máximo de 1 (um) ano

anterior à data do processo), pois, levando em consideração os preços dos nossos contratos nos aproximamos ainda mais do valor real de mercado visto que esses são preços reais pagos, peso 2 para os valores orçados pelo mercado fornecedor e peso 3 para as contratações com outros órgãos públicos, peso este é dado por duas razões: primeiramente para diminuir a assimetria de informações existentes entre o fornecedor e Administração Pública e em segundo lugar, os valores apresentados pelo preços públicos retratam os valores médios das compras de todo o Brasil.

- Foi calculado o desvio padrão entre os orçamentos obtidos, ou seja, calculamos o Coeficiente de Variação dos valores, que nada mais é do que uma medida de homogeneidade dos dados apresentados. Sendo assim, definimos uma classificação para as dispersões:

- *dispersão baixa: 0 a 15%*
- *dispersão média: 16 a 35%*
- *dispersão alta: acima de 36%.*

- Consideramos como uma dispersão aceitável um Coeficiente de Variação de, no máximo, 35% (trinta e cinco por cento).

- Para correção das dispersões altas, utilizaremos como critério objetivo, que nos ajude a definir quais valores está acarretando no aumento da dispersão, o Coeficiente de Variação para expurgar os valores extremos, tanto os inferiores, quanto os superiores, de tal forma a obter uma dispersão menor que 35%. Para delimitar esses extremos, calculamos o limite superior (média entre mercado e governo + desvio padrão) e o limite inferior (média entre mercado e governo - desvio padrão). Os valores que estavam fora dessa faixa foram desconsiderados. Assim, evita-se a ocorrência de discrepâncias significativas nos valores obtidos, conferindo confiabilidade e representatividade na aferição dos preços correntes de mercado.

5 PARCELAMENTO DO OBJETO

5.1 O objeto foi parcelado em 34 lotes contendo apenas 01 item em cada lote, conforme Súmula 247 do Tribunal de Contas da União (TCU).

6 SUSTENTABILIDADE

6.1 O contratado adotará as seguintes práticas de sustentabilidade, quando couber:

- que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

7 CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

7.1 Nos termos do art. 48, I da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, os itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) serão destinados exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte.

7.2 Nos itens de contratação acima de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), conforme o art. 48, III, da mesma Lei, a Administração deverá estabelecer, em certames para aquisições de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de Microempresas, Empresas de Pequeno Porte, Microempreendedor Individual e Cooperativas.

8 CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS

8.1 O objeto dessa licitação é classificado como bem 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.

9.1. O prazo de entrega dos bens é o definido no item 1.4 do Termo de Referência, no endereço indicado no item 9.1.1;

9.1.1 LOCAIS DE ENTREGA:

- **Hospital Universitário Regional dos Campos Gerais (HURGC).** Logradouro: Rua Gabriel de Paula Machado, 601. CEP: 84.031-510 Cidade: Ponta Grossa/PR. A/C de: Débora Neitzel Borges e Patricia de Miranda Kurek – Setor de Nutrição e Dietética. Telefone: (42) 3311-8383. E-mail: hu.snd@uepg.br
- **Hospital Universitário Materno Infantil (HUMAI).** Logradouro: Rua Joaquim de Paula Xavier, 500. CEP: 84.050-010 Cidade: Ponta Grossa/PR. A/C de: Bruna Neitzel Taborda e Janaine Claudia Fernandes – Setor de Nutrição e Dietética. Telefone: (42) 3311-8472. E-mail: hu.snd@uepg.br
- **Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG)**
Almoxarifado Central “Eloir Soares”
Endereço: Av. General Carlos Cavalcanti, 4748
Bairro: Campus Uvaranas CEP. 84030-900
Cidade/UF: Ponta Grossa – PR
Contato: Ezequiel Alves Vieira – Tel. (42) 3220-3011 - material de consumo
e-mails: almoxarifado@uepg.br, eavieira@uepg.br
- **Restaurante Central** Telefone: (42) 3220 3325
Praça Santos Andrade, 01 - Centro, Ponta Grossa - PR, 84010-330
Responsáveis - Gabrielle Machado Jansen - gabriellemachado.nutri@gmail.com Fábio Lucas Simão Pontes -restaurantecentral@uepg.br
- **Restaurante Campus Uvaranas** Telefone: (42) 3220 3059
Alameda Nabuco de Araújo, 469 - Uvaranas, Ponta Grossa - PR, 84031-510
Mariane Alexsandra Carneiro Paciesny - macpaciesny@uepg.br
Sérgio Roberto Zanella -sergiozanella432@gmail.com
- **Restaurante CAIC** Telefone: (42) 3220 3336
Alameda Cel.Camisão, s/n - Uvaranas, Ponta Grossa - PR, 84031-020
Responsáveis - Adriano Cherigato -wacherigato@uepg.br
- **Fazenda Escola “Capão da Onça”** Telefone: (42) 3226 8640 Rod. PontaGrossa/Itaiacoca - Km 07 Zona Rural, Ponta Grossa - PR, 84030-900 Responsáveis - Edimar Campanuci - fescon@uepg.br

9.2 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 01 (um) dia, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

9.3 No caso de produtos perecíveis (exceto laticínios que já consta o prazo de validade no próprio descritivo constante no quadro 1.1 deste T.R), o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 90% do prazo total recomendado pelo fabricante.

9.4 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 48 (quarenta e oito horas), a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.5 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 1 (um) dia, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

9.5.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

9.6 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

9.7 o Contratado deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar o objeto nos endereços relacionados no item 9.1.1, conforme as condições e as necessidades do licitante.

9.8 Os critérios para o recebimento estão especificados no item 7 do Anexo II (minuta do contrato).

10 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

10.1 São obrigações do Contratado:

10.1.1 efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade, e acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando cabível;

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, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;

10.1.4 comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, 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 objeto no prazo e condições estabelecidas neste 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 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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

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

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

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

10.2.8 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;

10.2.9 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;

10.2.10 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;

10.2.11 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 comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação 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, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

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

11.3 O prazo estabelecido no item 11.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 12.4.1 das Condições Gerais do Pregão.

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

11.4 As notas fiscais devem ser emitidas em nome do Fundo Estadual da Saúde, CNPJ 08.597.121/0001-74 ou em nome da Universidade Estadual de Ponta Grossa CNPJ 80.257.355/0001-08 (conforme empenho), constando número da licitação, lote/item e validado dos produtos, para fins de rastreabilidade em estoque.

11.5 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:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = \frac{(TX)}{365} \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

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\$ 3.199.553,50 (três milhões cento e noventa e nove mil quinhentos e cinquenta e três reais e cinquenta centavos).

12.4.2 Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital

12.5 O critério de julgamento da proposta está definido no item 2 das Condições Específicas do Pregão.

12.6 As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

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:

- a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
- b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e
- c) 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

Não será admitida a subcontratação, cabendo única e exclusivamente à contratada o rigoroso cumprimento das obrigações contratuais previstas.

15. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

15.1 Não haverá exigência de garantia de execução, pelas razões abaixo justificadas:

15.1.1 O objeto do processo e trata-se de aquisição de bens comuns e de baixa complexidade, com especificações usuais de mercado e padrões de qualidade que podem ser objetivamente definidos em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal n.º 14.133/2021.

16. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

7.1 Não haverá exigência de garantia contratual dos bens, pelas razões abaixo justificadas:

7.1.1 Por se tratar de bens comuns, os riscos são mínimos/pequenos quanto à execução do contrato.

17 VIGÊNCIA:

17.1 O contrato a ser firmado terá o prazo de 12 meses.

18. DO REAJUSTAMENTO.

18.1 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.

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

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

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

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

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

19. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

19.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Gestão/Unidade: 4760/4531

Fonte de Recursos: 500

Programa de Trabalho: 8171/8119

Elemento de Despesa: 3390-3007

20. 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.

21. 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.

Ponta Grossa 25 de junho de 2024

Diretores de área

Thaiza Acosta Rebonato

Marcio Ronaldo Champoski

Aprovado por:

Prof. Dr. Emerson Martins Hilgemberg

Pró Reitor de Assuntos Administrativos

UEPG

(Autoridade Competente)

ANEXO II

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1. O licitante convocado para apresentar os documentos de habilitação, deverá entregar, no prazo máximo de 1 dia útil, a contar da notificação, os documentos de habilitação, os quais devem ser enviados por processo eletrônico de comunicação à distância conforme estabelecido no presente Edital:

1.1 **CERTIFICADO DE REGULARIDADE DE REGISTRO CADASTRAL** de fornecedor, que poderá ser feito e emitido pelo Sistema Unificado de Cadastramento de Fornecedor (SICAF), através do portal <https://www.gov.br/compras/> ou pelo Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CAUFPR), no site <https://www.administracao.pr.gov.br/Compras/CAUFPR>, e os documentos abaixo descritos, salvo os já estejam contemplados e válidos no referido certificado:

1.2 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO JURÍDICA: Cédula de Identidade, no caso de pessoa física. Registro comercial, no caso de empresa individual. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de ato formal de designação de diretoria em exercício. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País. Procuração do representante do licitante no pregão, se for o caso.

1.2.1 Licença de Funcionamento da licitante, emitida pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual da Sede da Licitante.

1.2.2 Licença sanitária do veículo;

1.2.3 Declaração indicando que o veículo é isotérmico e que possui equipamento de refrigeração;

1.2.4 Exclusivo para o fornecimento de carnes

1.2.4.1 Certificado de registro SIP/SIF, ou SIM ou SI Paraná com data atualizada, da empresa distribuidora e do frigorífico de origem das carnes;

1.3 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA: Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ); Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual; Certificado de regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal; Certidões de regularidade com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Certidão relativa a Contribuições Previdenciárias); Fazenda Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação); e Fazenda Municipal; e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), instituída pela Lei Federal n.º 12.440/2011; Declaração do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

1.4 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

1.4.1 O fornecedor deverá encaminhar:

1.4.1.1 balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

1.4.1.2 para pessoa jurídica, certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

1.4.1.3 os documentos exigidos no item 1.4.1.1 serão limitados ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

1.4.1.3.1 as empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

1.4.1.4 a comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

$$\text{LG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}};$$

$$\text{SG} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}};$$

$$\text{LC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}; \text{ e}$$

1.4.1.5 As empresas, cadastradas ou não no Portal Nacional de Contratações Pública (PNCP), deverão apresentar resultado: superior ou igual a 1,00 (um) no índice de Liquidez Geral (LG); superior ou igual a 1,00 (um) no índice de Solvência Geral (SG); superior ou igual a 1,00 (um) no índice de Liquidez Corrente (LC).

1.4.1.6 As empresas DEVERÃO APRESENTAR OS ÍNDICES JÁ CALCULADOS, com assinatura do contador e do representante legal da empresa, que serão analisados com base no balanço apresentado.

1.4.1.7 As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultados inferiores a 1,0 em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10 % (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

1.5 DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA para os lotes:

1.5.1 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão do licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o(s) lote(s) arrematado(s).

1.5.1.1 Entende-se por compatibilidade das características e quantidades, o fornecimento de carnes bovinas e de frango, peixe, embutidos, queijo, iogurtes e leites em quantidade de no mínimo 50%, em relação a quantidade de bens exigida para cada lote.

1.5.1.2 Para atendimento do quantitativo exigido no subitem anterior, será permitido o somatório de atestados de capacidade técnica.

1.6 DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO, NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENORES, DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À LOGÍSTICA REVERSA DOS PRODUTOS E DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS (Anexo V).

1.7 COMPROVANTE DA CONDIÇÃO DE ME OU EPP, se for o caso: Certidão Simplificada original da Junta Comercial da sede do licitante ou documento equivalente, além de Declaração escrita sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais de qualificação da condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, estando apto a usufruir dos benefícios previstos nos art. 42 a art. 49 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006 (**ANEXO VIII**), bem como o Demonstrativo de Resultado do Exercício – DRE, a que se refere a Resolução n.º 1.418, de 2012, de Conselho Federal de Contabilidade – CFC, ou outra norma que vier a substituir (art. 12, parágrafo único, do Decreto Estadual n.º 2.474, de 2015).

1.7.1 De acordo com o art. 43, §1º, da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedor individual, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

1.7.1.1 A prorrogação do prazo previsto no item anterior deverá ser concedida pela Administração sempre que requerida pelo licitante, salvo na hipótese de urgência da contratação, devidamente justificada.

1.8 A não-regularização da documentação, no prazo previsto no parágrafo anterior, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, sendo facultado ao órgão ou entidade responsável pelo processo licitatório convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

1.9 Na hipótese do item 1.7.1, as microempresas, as empresas de pequeno porte e os microempreendedores individuais deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

1.10 Eventuais informações/certidões vencidas no registro cadastral deverão ser supridas pela apresentação do respectivo documento atualizado.

1.11 Todos os documentos apresentados deverão identificar o licitante, com a indicação do nome empresarial e o CNPJ da matriz, quando o licitante for a matriz, ou da filial, quando o licitante for a filial (salvo para os documentos que são emitidos apenas em nome da matriz). Quando a proposta for apresentada pela MATRIZ, e o fornecimento for através de sua filial, o CNPJ da filial deverá constar da proposta.

1.12 DECLARAÇÃO LGPD (Anexo IX).

1.13 Considerando os termos do Decreto Estadual nº 9.762, de 2013, que para fins de emissão de empenho é necessário o **cadastro completo** junto ao GMS, recomenda-se a prévia inscrição no CAUFPR, <https://www.administracao.pr.gov.br/Compras/CAUFPR/Comocadastrar>.

1.13.1 Após a classificação das propostas e declarado vencedor, o pregoeiro solicitará do licitante vencedor a comprovação de cadastro vigente no GMS.

1.13.2 Caso o vencedor não apresente o referido documento, ou o mesmo esteja irregular, o pregoeiro concederá prazo de 5 (cinco) dias úteis para a sua apresentação e/ou regularização.

1.13.3 Decorrido o prazo sem apresentação ou regularização, o licitante será desclassificado devido a impossibilidade de celebrar o contrato (ou instrumento equivalente), sendo convocado o segundo colocado no certame para os procedimentos com vistas a averiguação da possibilidade de contratação

ANEXO III

MODELO DE DESCRITIVO DA PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 078/2024 Ano: 2024

DADOS DO FORNECEDOR

Fornecedor:	Inscrição Estadual :
CNPJ/CPF :	
Endereço :	
Bairro:	
CEP:	Cidade: Estado:
Telefone:	Fax: e-mail:
Banco:	Agência: Conta-corrente:

Constitui objeto desta licitação: **Aquisição de carnes, laticínios e frios** para atender a demanda do complexo Hospitalar da Universidade Estadual de Ponta Grossa **1. Especificações técnicas:**

Lote 1	Descrição	Quantidade	Valor Unitário Bruto	Valor Total Bruto	Valor Unitário s/ ICMS	Valor Total s/ ICMS	Alíquota % ICMS
Item 1							

2. A validade da proposta é de **90 (noventa) dias**.

3. A empresa vencedora é responsável pela qualidade e integridade do produto durante o período de validade e, inclusive, pelo seu transporte. Constatado qualquer problema, cabe ao Contratado efetuar a troca do produto nos termos do Edital e da legislação vigente.

4. O preço unitário estimado para o objeto encontra-se com a carga tributária completa. Nas operações previstas com o benefício do ICMS, na proposta de preço.

4.1 as empresas beneficiárias do disposto no Convênio ICMS 26, de 2003 - CONFAZ deverão, de forma expressa e obrigatoriamente, indicar em sua proposta o preço onerado e o preço desonerado (o qual deve ser igual ou menor ao preço do arrematante), discriminando o percentual de desconto relacionado à isenção fiscal.

5. O arrematante atesta o atendimento das exigências técnicas conforme Anexo I do Edital.

6. O arrematante DECLARA que, para fins do disposto no § 1.º do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, a proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega desta proposta.

Local e data

Representante Legal

ANEXO IV**MODELO DE PROCURAÇÃO 1**

OUTORGANTE: XXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, neste ato representado por XXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX, CPF n.º XXXXXXXX, residente e domiciliado na Rua XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

OUTORGADO: XXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX, e do CPF n.º XXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

PODERES: Por este instrumento, o OUTORGANTE confere ao OUTORGADO os mais amplos e gerais poderes, para em seu nome representá-lo no (a) Pregão Eletrônico n.º 078/2024, podendo para tanto protocolar e receber documentos, assinar declarações, propostas e contratos de fornecimento, interpor recurso, efetuar e efetivar lances no pregão, enfim, todos os atos necessários ao fiel e cabal cumprimento deste mandato.

Local e data

OUTORGANTE

¹A procuração deverá ser acompanhada de cópia do documento oficial de identidade do outorgado.

ANEXO V**MODELO DE DECLARAÇÃO**

(timbre ou identificação do licitante)

XXXXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXXX, **DECLARA**, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como:

1. INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

Que não se enquadra em nenhuma das vedações contidas no art. 14 da Lei Federal n.º 14.133/2021, em especial:

1.1 Não mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

1.2. Nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foi condenado(a) judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

2. NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENORES

Que não utiliza a mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, conforme determina o art. 7º, inc. XXXIII da Constituição Federal.

3. DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À POLÍTICA AMBIENTAL DE LICITAÇÃO SUSTENTÁVEL

Que atesta o atendimento à política pública ambiental de licitação sustentável, em especial que se responsabiliza integralmente com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao poder público, assumindo a responsabilidade pela destinação final, ambientalmente adequada.

4. DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS

Que para fins do disposto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

Local e data.

Nome do representante legal

ANEXO VI**LOCAIS DE ENTREGA**

- **Hospital Universitário Regional dos Campos Gerais (HURGC).** Logradouro: Rua Gabriel de Paula Machado, 601. CEP: 84.031-510 Cidade: Ponta Grossa/PR. A/C de: Débora Neitzel Borges e Patricia de Miranda Kurek – Setor de Nutrição e Dietética. Telefone: (42) 3311-8383. E-mail: hu.snd@uepg.br
- **Hospital Universitário Materno Infantil (HUMAI).** Logradouro: Rua Joaquim de Paula Xavier, 500. CEP: 84.050-010 Cidade: Ponta Grossa/PR. A/C de: Bruna Neitzel Taborda e Janaine Claudia Fernandes – Setor de Nutrição e Dietética. Telefone: (42) 3311-8472. E-mail: hu.snd@uepg.br
- **Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG)**
Almoxarifado Central “Eloir Soares”
Endereço: Av. General Carlos Cavalcanti, 4748
Bairro: Campus Uvaranas CEP. 84030-900
Cidade/UF: Ponta Grossa – PR
Contato: Ezequiel Alves Vieira – Tel. (42) 3220-3011 - material de consumo
e-mails: almoxarifado@uepg.br, eavieira@uepg.br
- **Restaurante Central** Telefone: (42) 3220 3325
Praça Santos Andrade, 01 - Centro, Ponta Grossa - PR, 84010-330
Responsáveis - GabrielleMachado Jansen - gabriellemachado.nutri@gmail.com Fábio Lucas Simão
Pontes -restaurantecentral@uepg.br
- **Restaurante Campus Uvaranas** Telefone: (42) 3220 3059
Alameda Nabuco de Araújo, 469 - Uvaranas, Ponta Grossa - PR, 84031-510
Mariane Alexsandra Carneiro Paciesny - macpaciesny@uepg.br
Sérgio Roberto Zanella -sergiozanella432@gmail.com
- **Restaurante CAIC** Telefone: (42) 3220 3336
Alameda Cel.Camisão, s/n - Uvaranas, Ponta Grossa - PR, 84031-020
Responsáveis - Adriano Cherigato -wacherigato@uepg.br
- **Fazenda Escola “Capão da Onça”** Telefone: (42) 3226 8640 Rod. PontaGrossa/Itaiacoca - Km 07
Zona Rural, Ponta Grossa - PR, 84030-900 Responsáveis - EdimarCampanuci - fescon@uepg.br

ANEXO VII

MINUTA PADRÃO – CONTRATO DE FORNECIMENTO

CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º [XXXXXXXXXX]

CONTRATANTE: O ESTADO DO PARANÁ, através da **UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA**, pessoa jurídica de direito público, Autarquia Estadual, com sede à Av. Gen. Carlos Cavalcanti n.º 4748, na cidade de Ponta Grossa, Estado do Paraná, inscrita no CNPJ/MF sob n.º 80.257.355/0001-08, neste ato representado pelo Prof. Dr. Emerson Martins Hilgemberg, Pró-Reitor de Assuntos Administrativos da Universidade Estadual de Ponta Grossa, por delegação constante na Portaria n.º 565 de 02/09/2022, brasileiro, casado, professor, portador da cédula de identidade do R.G. n.º 4435603-1 SSP-PR e CPF n.º 775.353.679-68.

CONTRATADO(A): [NOME], inscrito no CNPJ/CPF sob o n.º [XXXXXXXXXX], com sede no(a) [XXXXXXXXXX], neste ato representado por [NOME E QUALIFICAÇÃO], inscrito(a) no CPF sob o n.º [XXXXXXXXXX], portador da carteira de identidade n.º [XXXXXXXXXX], residente e domiciliado no(a) [XXXXXXXXXX], e-mail [XXXXXXXXXX] e telefone [XXXXXXXXXX].

O presente Contrato será regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022; pelo edital do Pregão Eletrônico n.º 001/2024 (protocolo n.º 00.000.000-0) do procedimento licitatório que originou o presente instrumento, com todos os seus anexos, pela proposta do licitante vencedor e pelas cláusulas e condições seguintes:

1 OBJETO:

Aquisição de **carnes, laticínios e frios** para atender a demanda do complexo Hospitalar da Universidade Estadual de Ponta Grossa conforme descrito no Termo de Referência.

Lote XXXX	Descrição do objeto	Exigências complementares	Unidade de medida	Quantidade	Valor unitário	Valor total
Item 1					R\$	R\$

2 FUNDAMENTO:

Este contrato decorre do Pregão Eletrônico n.º 078/2024, objeto do processo administrativo n.º [XXXXXXXXXX], com homologação publicada no sítio eletrônico oficial e no Diário Oficial do Estado n.º [XXXXXXXXXX], de [XXXXXXXXXX] e conforme ato de autorização nas fls. [XXXXX] deste protocolo.

3 FORMA DE FORNECIMENTO:

3.1 A entrega deverá ser conforme item 1.4 do termo de referência;

4 PREÇO E VALOR DO CONTRATO:

4.1 O Contratante pagará ao Contratado os preços unitários previstos em sua proposta, que é parte integrante deste contrato:

4.2 O valor total do contrato é de R\$ [XXXXXXXXXX] (VALOR POR EXTENSO).

4.3 No preço pactuado estão inclusas todas as despesas necessárias à execução do objeto do contrato, inclusive tributos, encargos trabalhistas e despesas com transporte e locomoção.

5. DO REAJUSTE.

5.1 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.

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

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

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

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

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

6. A RESPONSABILIDADE DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

6.1 A responsabilidade pela gestão deste contrato caberá ao servidor (a), conforme item 6.3 deste Contrato, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas no art. 10 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

6.2 A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá ao servidor (a), conforme o item 6.3 deste, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas nos arts. 11 e 12 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

6.3 Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por ato administrativo próprio do Contratante.

6.4 A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos bens fornecidos, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

7. PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA E DE RECEBIMENTO:

7.1 Os bens deverão ser entregues no local (Anexo VI), na forma, nos prazos e de acordo com as especificações técnicas contidas no Termo de Referência (Anexo I), que integra o presente contrato para todos os fins.

7.2 O recebimento provisório será feito no local da entrega, no prazo máximo de 3 (três) dias, a contar da data da entrega, de acordo com o contido no Termo de Referência.

7.3 O recebimento definitivo será feito no prazo de até 02 (dois) dias da expedição do termo de recebimento provisório, depois de conferidos os itens recebidos, consignando eventuais intercorrências.

7.4 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8 FONTE DE RECURSOS:

8.1 A despesa correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

Gestão/Unidade: 4760/4531

Fonte de Recursos: 500

Programa de Trabalho: 8171/8119

Elemento de Despesa: 3390-3007

Nota de Empenho:

9 VIGÊNCIA:

9.1 O contrato terá vigência de 12 meses, contados de / / a / / .

10 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES:

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas desta Lei, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial

10.1 São obrigações do Contratado:

10.1.1 efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade, e acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando cabível;

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, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;

10.1.4 comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, 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;

10.1.10. Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

10.1.11. adotar as seguintes práticas de sustentabilidade, quando couber:

10.1.11.1 Os bens devem ser constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme normas específicas da ABNT;

10.1.11.2 Observar os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

10.1.11.3 Os bens deverão ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

10.2 São obrigações do Contratante:

10.2.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste 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 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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

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

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

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

10.2.8 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;

10.2.9 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;

10.2.10 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;

10.2.11 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 comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação 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, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

11.2.1 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente junto à instituição financeiro Contratado pelo Estado, conforme o disposto no Decreto n.º 4.505, de 2016, que atualmente é o Banco do Brasil S/A ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

11.3 O prazo estabelecido no item 11.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 12.4.1 das Condições Gerais do Pregão.

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

11.4 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:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

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%.

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, será exigida apenas a garantia legal, por se tratar de bens comuns, os riscos são mínimos/pequenos quanto a execução do contrato

13. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. 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.

13.2. A multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento), nem superior a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou do contrato, observando ainda as seguintes variações:

- a) multa de 0,5% a 5%, nos casos das infrações previstas no art. 195, do Decreto Estadual 10.086/2022;
- b) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 196, do Decreto Estadual 10.086/2022;
- c) multa de 15% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 197, do Decreto Estadual 10.086/2022;

13.3. O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto Estadual 10.086/2022.

13.4. A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública estadual, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o licitante ou contratado.

13.4.1. A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.

13.5. Multa de mora diária de até 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, a multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.

13.6 O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 10.086, de 2022. e na Lei n.º 20.656, de 2021.

13.7 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 10.086, de 2022.

13.8 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado do Paraná,.

13.9 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

13.10 As multas previstas neste edital poderão ser descontadas do pagamento eventualmente devido pelo contratante decorrente de outros contratos firmados com a Administração Pública estadual.

14. CASOS DE EXTINÇÃO:

14.1 O presente instrumento poderá ser extinto:

14.1.1 por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

14.1.2 de forma consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração; ou

14.1.3 por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

14.2 No caso de rescisão consensual, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito.

14.3 Os casos de extinção contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e o direito de prévia e ampla defesa ao Contratado.

15.4 O Contratado, desde já, reconhece todos direitos da Administração Pública, em caso de extinção administrativa por inexecução total ou parcial deste contrato.

15. ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:

15.1 Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei Federal n.º 14.133. de 2021.

15.1.1 Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas compras.

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

- a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
- b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e
- c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

15.3 A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

15.4 As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

16.5 Não será admitida a subcontratação do fornecimento.”

15.6 Concluída a instrução do requerimento de reequilíbrio econômico-financeiro, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período

16. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

16.1 Não se aplica

17. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

17.1 O CONTRATANTE e o CONTRATADO, na condição de operadora, comprometem-se a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais.

17.2 O tratamento de dados pessoais indispensáveis ao próprio fornecimento de bens por parte do CONTRATADO, se houver, será realizado mediante prévia e fundamentada aprovação do CONTRATANTE, observados os princípios do art. 6º da LGPD, especialmente o da necessidade;

17.3 Os dados tratados pelo CONTRATADO somente poderão ser utilizados no fornecimento dos BENS especificados neste contrato, e em hipótese alguma poderão ser utilizados para outros fins, observadas as diretrizes e instruções transmitidas pelo CONTRATANTE;

17.4 Os registros de tratamento de dados pessoais que o CONTRATADO realizar serão mantidos em condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo;

17.5 o Contratado deverá apresentar evidências e garantias suficientes de que aplica adequado conjunto de medidas técnicas e administrativas de segurança, para a proteção dos dados pessoais, segundo a legislação e o disposto nesta Cláusula;

17.6 o Contratado dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta Cláusula, inclusive no tocante à Política de Privacidade do CONTRATANTE, cujos princípios e regras deverão ser aplicados à coleta e tratamento dos dados pessoais.

17.7 O eventual acesso, pelo CONTRATADO, às bases de dados que contenham ou possam conter dados pessoais ou segredos comerciais ou industriais implicará para o CONTRATADO e para seus prepostos – devida e formalmente instruídos nesse sentido – o mais absoluto dever de sigilo, no curso do presente contrato e após o seu encerramento.

17.8 O encarregado do CONTRATADO manterá contato formal com o encarregado do CONTRATANTE, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, para que este possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes.

17.9 A critério do controlador e do encarregado de Dados do CONTRATANTE, o CONTRATADO poderá ser provocada a preencher um relatório de impacto à proteção de dados pessoais, conforme a sensibilidade e o risco inerente do objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.

17.10 o Contratado responde pelos danos que tenha causado em virtude da violação da segurança dos dados ao deixar de adotar as medidas de segurança previstas no art. 46 da LGPD, destinadas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

17.11 Os representantes legais do CONTRATADO, bem como os empregados que necessariamente devam ter acesso a dados pessoais sob controle do Estado para o cumprimento de suas tarefas, deverão firmar termo de compromisso e confidencialidade, em que se responsabilizem pelo cumprimento da LGPD e pelo disposto nesta Cláusula.

17.12 As informações sobre o tratamento de dados pessoais por parte do CONTRATADO, envolvendo a sua finalidade, previsão legal, formas de execução e prazo de armazenamento, deverão ser publicadas na forma do § 1º do art. 10 do Decreto Estadual n.º 6.474, de 2020.

17.13 As manifestações do titular de dados ou de seu representante legal quanto ao tratamento de dados pessoais com base neste contrato serão atendidas na forma dos artigos 11, 12 e 13 do Decreto Estadual n.º 6.474, de 2020.

17.14 O CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, requisitar informações acerca dos dados pessoais confiados ao Contratado, bem como realizar inspeções e auditorias, inclusive por meio de auditores independentes, a fim de zelar pelo cumprimento dos deveres e obrigações aplicáveis;

17.15 Eventual compartilhamento de dados pessoais com empresa SUBCONTRATADA dependerá de autorização prévia do CONTRATANTE, hipótese em que o SUBCONTRATADO ficará sujeita aos mesmos limites impostos ao CONTRATADO.

17.16 Encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, o Contratado providenciará o descarte ou devolução, para o CONTRATANTE, de todos os dados pessoais e as cópias existentes, atendido o princípio da segurança.

17.17 As dúvidas decorrentes da aplicação da LGPD serão objeto de consulta por parte do encarregado do CONTRATANTE à Controladoria-Geral do Estado, que poderá consultar a Procuradoria-Geral do Estado em caso de dúvida jurídica devidamente fundamentada.

17. DISPOSIÇÕES GERAIS:

17.1 Integram o presente contrato, para todos os fins: o edital da licitação e seus anexos e a proposta apresentada pelo Contratado durante a licitação.

17.2 Este contrato é regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 2022 e demais leis estaduais e federais pertinentes ao objeto do contrato, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

17.3 O Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Estado do Paraná e no sítio eletrônico oficial, sem prejuízo de disponibilização da íntegra do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no sistema GMS.

17.4 As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro da Comarca da Ponta Grossa – PR, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Local e data

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas

1 – Nome:

2 – Nome:

ANEXO VIII**MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXX, DECLARA, para os fins dispostos no Pregão Eletrônico n.º 078/2024, sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

() MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

() EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

() MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, conforme parágrafo 1º do artigo 18-A da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, com redação dada pela Lei Complementar nº 188, de 2021.

() COOPERATIVA, nos termos do Art. 34, da Lei Federal nº 11488/2007.

DECLARA ainda:

1. Que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

2. Que não extrapolou a receita bruta máxima relativa ao enquadramento como empresa de pequeno porte, de que trata o art. 3º, II da Lei Complementar nº 123, de 2006, em relação aos valores dos contratos celebrados com a Administração Pública no ano-calendário de realização da licitação.

Local e data

Representante Legal

ANEXO IX**DECLARAÇÃO LGPD.**

XXXXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXXXX, DECLARA, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como tem ciência de que:

1. Como condição para participar desta licitação e ser contratado(a), o(a) interessado(a) deve fornecer para a Administração Pública diversos dados pessoais, entre eles:

- 1.1.** aqueles inerentes a documentos de identificação;
- 1.2.** referentes a participações societárias;
- 1.3.** informações inseridas em contratos sociais;
- 1.4.** endereços físicos e eletrônicos;
- 1.5.** estado civil;
- 1.6.** eventuais informações sobre cônjuges;
- 1.7.** relações de parentesco;
- 1.8.** número de telefone;
- 1.9.** sanções administrativas que esteja cumprindo perante a Administração Pública;
- 1.10.** informações sobre eventuais condenações no plano criminal ou por improbidade administrativa; dentre outros necessários à contratação.

2. Essas informações constarão do processo administrativo e serão objeto de tratamento por parte da Administração Pública.

3. O tratamento dos dados pessoais relacionados aos processos de contratação se presume válido, legítimo e, portanto, juridicamente adequado.

Local e data

Representante Legal