EDITAL

A **Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG),** torna público que realizará licitação nos seguintes termos:

Pregão Eletrônico 109/2026 **Id. "ComprasGov" 95/2026** PNCP: 451164 (UASG) N.º GMS: 1802/2026 Tipo: menor preço	Início da sessão publica de disputa: **9h** do dia **7.12.2026** 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 selecionar a proposta apta a gerar o resultado mais vantajoso para a aquisição de **gêneros alimentícios** para atender a demanda do complexo hospitalar da UEPG.

2 VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO:
O preço global máximo para o presente procedimento licitatório é de **R$ 409.825,93** (quatrocentos e nove mil, oitocentos e vinte e cinco reais e noventa e três centavos).

3 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:
Dotação orçamentária: 3390.30.07
Elemento da despesa: Gêneros alimentícios
Fonte: 500

4 SISTEMA DO PREGÃO ELETRÔNICO:
O pregão será realizado por meio do sistema eletrônico de licitações "ComprasGov". O endereço eletrônico para recebimento e abertura de propostas é o https://www.gov.br/compras.

O edital está disponível na *internet*, nas páginas do Portal Nacional de Contratações Públicas https://pncp.gov.br/, www.administracao.pr.gov.br/compras e https://www.uepg.br/licitacoes.

Os trabalhos serão conduzidos pelo(a) pregoeiro(a) **Faylon Luiz Camargo** e equipe de apoio, designadas pela Portaria da Reitoria n.º 439/2023, servidores(as) do(a) HURCG.

E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br
Telefones: (42) 3219 8885
Endereço: Alameda Nabuco de Araújo, 601. CEP 84.031-510, Ponta Grossa/ Paraná
O atendimento será feito no horário das 08h00 às 11h30 e das 13h30 às 16h30.

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, junto ao 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, devendo os interessados apresentarem 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.

2.2 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) do(s) lote(s), 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 dos lotes (GMS): 2 e 4 a 28, 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

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

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.

6 CONSÓRCIO:
6.1 Não será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, conforme justificativa técnica e econômica constante do procedimento administrativo.

7 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 (ou Anexo à Nota de Empenho);
- Anexo VIII – Modelo de Declaração de enquadramento ME/EPP; e
- Anexo IX – Declaração LGPD

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

CONDIÇÕES GERAIS DO PREGÃO ELETRÔNICO

1 A REALIZAÇÃO DO PREGÃO

1.1 O pregão será realizado por meio eletrônico, no sistema de compras eletrônicas "ComprasGov", 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 UEPG.

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

1.4 Para acesso ao sistema de compras eletrônicas, os interessados 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 página https://www.gov.br/compras ou, ainda, por meio do telefone 0800 978 9001, atendimento de segunda a sexta das 07h00 às 20h00.

1.4.1 O credenciamento do interessado e de seu representante junto ao sistema de compras eletrônicas adotado pela UEPG 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 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 às 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.

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

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.

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 **ou** valor global, **ou** percentual de desconto;
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.
4.1.5 Em caso de divergência entre a descrição/ especificação do Termo de Referência e a identificação constante na plataforma "ComprasGov", deverá ser considerada a descrição/ especificação que consta neste Edital, em especial, contidas no Termo de Referência.
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.
5.3 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas.
5.4 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes.
5.5 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.

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

5.5.1 O lance deverá ser ofertado de acordo com o critério de disputa fixado no item 2 Das Condições Específicas deste Edital.
5.6 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
5.7 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
5.8 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 0,1% (um décimo por cento).
5.9 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.
5.10 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.
5.11 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 No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
5.18 O Critério de julgamento adotado será o ***menor preço***, conforme definido neste Edital e seus anexos.
5.19 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
5.20 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.
5.21 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.
5.22 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.
5.23 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.
5.24 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.

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

5.25 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.
5.26 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.
5.27 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
5.28 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.
5.28.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
5.28.2 O(a) pregoeiro(a) solicitará ao licitante melhor classificado que 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.
5.28.3 É facultado ao(a) pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido.
5.29 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, sob pena de não aceitação da proposta.
6.6.1 É facultado ao(a) pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido.
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.

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

6.6.3.2 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.
6.6.3.3 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.
6.6.3.4 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.
6.6.3.5 Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 90 (noventa) dias, após o qual poderão ser descartadas ou incorporadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.
6.6.3.6 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 disponibilizado pelo Sistema Unificado de Cadastramento de Fornecedores (SICAF) ou do Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CAUFPR), 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.

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

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.

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 desonerado (o qual deve ser igual ou menor ao preço do arrematante).
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, para os valores totais. Serão desconsiderados os valores depois da segunda casa decimal após a vírgula.
8.1.4.1 Para os valores unitários poderão ser consideradas até 4 (quatro) casas decimais; A operação matemática (valores unitários x quantidades) devem resultar em totais com duas casas decimais.
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 As razões recursais devem ser apresentadas exclusivamente por meio eletrônico e com uso de certificação digital ICP-Brasil.
9.1.2 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.
9.1.3 Será aberto prazo de 30 (trinta) minutos para fins da manifestação imediata da intenção de recorrer para cada uma das fases: de julgamento e habilitação.
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.

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

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 financeiro contratada pelo Estado, que atualmente é o **Banco do Brasil**, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505, de 2016, 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:

$$EM = N \times VP \times I$$

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:

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

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

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

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 o da Comarca de Ponta Grossa, no qual serão dirimidas todas as questões não resolvidas na esfera administrativa.

Ponta Grossa, 23 de novembro de 2026.

Sinvaldo Baglie
Pró-Reitor de Assuntos Administrativos
PROAD/ UEPG

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

1.1 Aquisição de **generos alimentícios** para atender a demanda do complexo hospitalar da Universidade de Ponta Grossa (UEPG), conforme especificações da planilha abaixo:

Lote (GMS)	Item (Compras Gov)	Quant.	Unidade	Descrição dos produtos	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
Lote 1 – Ampla concorrência– 75%	1	2618	Pct	GELATINA Gelatina - Sabores diversos, pacote 1kg, data de fabricação, prazo devalidade e número do lote.; Cód. GMS: 8911-22776; Cód. CATMAT: 462724	15,97	41.809,46
	2	900	Un.	GELATINA Gelatina Diet - Sabores diversos, embalagem: caixa com 12g à 15g, data de fabricação, prazo de validade e número do lote.; Cód. GMS: 8911-1422; Cód. CATMAT: 462722	3,38	3.042,00
	3	150	Un.	GELATINA Pó para gelatina, ASPECTO: Pó solúvel, COR: Incolor, SABOR: Sem sabor, INGREDIENTES: Gelatina em pó, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas á sua natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: 2 envelopes, PESO LÍQUIDO: 24g, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8911-1438; Cód. CATMAT: 462723	5,18	777,00
	4	1433	Kg	PÓ PARA PUDIM Pó para pudim - Açúcar, leite em pó, óleo vegetal refinado, amido de milho, estabilizante lecitina de soja (INS 322) sabor artificial, corante artificial e aromatizante, vários sabores, mínimo 04 sabores, Embalagem de 1 kg.; Cód. GMS: 8911-1901; Cód. CATMAT: 462751	12,82	18.371,06
	5	750	Un.	PÓ PARA PUDIM Pó para pudim diet - Amido de milho, sal, sabor, espessante (goma carragena), aromatizante (aroma artificial do sabor), edulcorantes artificial (aspartame e acessufilme de potássio), sabores variados, mínimo 03sabores, embalagem de 30 g.; Cód. GMS: 8911-74669; Cód. CATMAT: 462752	3,78	2.835,00
Lote 2 – Exclusivo ME/EPP – 25%	6	872	Pct	GELATINA Gelatina - Sabores diversos, pacote 1kg, data de fabricação, prazo devalidade e número do lote.; Cód. GMS: 8911-22776; Cód. CATMAT: 462724	15,97	13.925,84
	7	300	Un.	GELATINA Gelatina Diet - Sabores diversos, embalagem: caixa com 12g à 15g, data de fabricação, prazo de validade e número do lote.; Cód. GMS: 8911-1422; Cód. CATMAT: 462722	3,38	1.014,00

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

Lote (GMS)	Item (Compras Gov)	Quant.	Unidade	Descrição dos produtos	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
	8	50	Un.	GELATINA Pó para gelatina, ASPECTO: Pó solúvel, COR: Incolor, SABOR: Sem sabor, INGREDIENTES: Gelatina em pó, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas á sua natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: 2 envelopes, PESO LÍQUIDO: 24g, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8911-1438; Cód. CATMAT: 462723	5,18	259,00
	9	477	Kg	PÓ PARA PUDIM Pó para pudim - Açúcar, leite em pó, óleo vegetal refinado, amido de milho, estabilizante lecitina de soja (INS 322) sabor artificial, corante artificial e aromatizante, vários sabores, mínimo 04 sabores, Embalagem de 1 kg.; Cód. GMS: 8911-1901; Cód. CATMAT: 462751	12,82	6.115,14
	10	250	Un.	PÓ PARA PUDIM Pó para pudim diet - Amido de milho, sal, sabor, espessante (goma carragena), aromatizante (aroma artificial do sabor), edulcorantes artificial (aspartame e acessufilme de potássio), sabores variados, mínimo 03sabores, embalagem de 30 g.; Cód. GMS: 8911-74669; Cód. CATMAT: 462752	3,78	945,00
Lote 3 – Ampla concorrência– 75%	11	210	Pct	CREME DE CEBOLA Creme de cebola - Sopa creme de cebola, ASPECTO: Pó, INGREDIENTES: Farinha de trigo, amido, cebola, sal, gordura vegetal, açúcar, pimenta do reino, realçador de sabor glutamato monossódico, corante caramelo, aromatizante e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas á sua natureza, EMBALAGEM: Envelope aluminizado termosselado, PESO LÍQUIDO: 1 kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8907-78018; Cód. CATMAT: 601228	18,09	3.798,90
	12	2175	Pct	PURÊ DE BATATA EM FLOCOS Purê de Batata - Batata desidratada em flocos, composição 99% de batata - Pacotes com 1 kg; Cód. GMS: 8907-24111; Cód. CATMAT: 473285	27,43	59.660,25
Lote 4 – Exclusivo ME/EPP – 25%	13	70	Pct	CREME DE CEBOLA Creme de cebola - Sopa creme de cebola, ASPECTO: Pó, INGREDIENTES: Farinha de trigo, amido, cebola, sal, gordura vegetal, açúcar, pimenta do reino, realçador de sabor glutamato monossódico, corante caramelo, aromatizante e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas á sua natureza, EMBALAGEM: Envelope aluminizado termosselado, PESO LÍQUIDO: 1 kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8907-78018; Cód. CATMAT: 601228	18,09	1.266,30
	14	725	Pct	PURÊ DE BATATA EM FLOCOS Purê de Batata - Batata desidratada em flocos, composição 99% de batata - Pacotes com 1 kg; Cód. GMS: 8907-24111; Cód. CATMAT: 473285	27,43	19.886,75

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

Lote (GMS)	Item (Compras Gov)	Quant.	Unidade	Descrição dos produtos	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
Lote 5 – Exclusivo ME/EPP	15	580	Un.	CATCHUP Catchup - Água, polpa de tomate, vinagre, açúcar, sal, especiarias e conservador. Embalagem de 1 kg.; Cód. GMS: 8907-82463; Cód. CATMAT: 459663	6,05	3.509,00
	16	150	Un.	MOSTARDA Mostarda - Vinagre, água, semente de mostarda, açúcar, glicose, sal, cúrcuma, especiarias, pimenta do reino e conservador. CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de 1 kg.; Cód. GMS: 8907-74668; Cód. CATMAT: 459667	9,06	1.359,00
	17	500	Fr	Mostarda, TIPO: Americana, ASPECTO: Pastosa, COR: Amarela, INGREDIENTES: Vinagre, açúcar, óleo vegetal, glicose, mostarda, sal, amido de milho, conservante, cúrcuma, AROMA: Característico, SABOR: Característico, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco plástico com bico dosador e lacre de segurança de 190g, Variação de até 10%, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8907-1460 ; Cód. CATMAT: 459667	6,50	3.250,00
	18	112	Un.	Mostarda, TIPO: Amarela tradicional, EMBALAGEM: Galão com no mínimo 3kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8907-75327 ; Cód. CATMAT: 459667	12,89	1.443,68
	19	20	Bld	Maionese tradicional, cremosa, EMBALAGEM: Balde plástico com tampa e lacre de segurança, PESO: 3 kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8911-83096 ; Cód. CATMAT: 459658	25,83	516,60
	20	180	Fr	Molho inglês, ASPECTO: Líquido, EMBALAGEM: Frasco plástico de 900ml, Com tampa e lacre de segurança, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8907-21142 ; Cód. CATMAT: 459655	6,70	1.206,00
Lote 6 – Exclusivo ME/EPP	21	45	Kg	ORÉGANO Orégano desidratado - hermeticamente vedado, íntegro e resistente. Pacote de 1 kg.; Cód. GMS: 8914-61730; Cód. CATMAT: 463916	25,40	1.143,00
	22	50	Pct	PÁPRICA DOCE Páprica doce - Condimento, apresentação industrial, matéria-prima Páprica Doce, Pacote de 1 KG.; Cód. GMS: 8914-2289; Cód. CATMAT: 463918	13,65	682,50
	23	30	Pct	PÁPRICA PICANTE Páprica picante - Condimento, apresentação industrial, matéria-primaPáprica Picante, Pacote de 1 KG; Cód. GMS: 8914-2290; Cód. CATMAT: 463917	12,70	381,00
	24	40	Un.	PIMENTA CALABREZA Pimenta calabresa - embalagem de 1 kg; Cód. GMS: 8914-5350; Cód. CATMAT: 463925	23,58	943,20
	25	160	Un.	PIMENTA DO REINO ASPECTO: Pó, TIPO: Preta, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta desujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: 50g, UNID. MEDIDA: Unitário.; Cód. GMS: 8914-36567; Cód. CATMAT: 463921	5,25	840,00

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

Lote (GMS)	Item (Compras Gov)	Quant.	Unidade	Descrição dos produtos	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
	26	5	Un.	Cominho, ASPECTO: Pó, TIPO: Moído, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8914-2274; Cód. CATMAT: 463891	11,38	56,90
Lote 7 – Exclusivo ME/EPP	27	1000	Pct	CHIMICHURRI Chimichurri - Condimento, apresentação industrial, matéria-prima Chimichurri. Pacote de 300 gramas.; Cód. GMS: 8914-74598; Cód. CATMAT: 458149	7,95	7.950,00
	28	200	Pct	Açafrão da Terra/Cúrcuma, em pó, fino, homogêneo, obtido de espécimes genuínos, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarelo escuro, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de materiais estranhos e livre de umidade, ingredientes: 100% açafrão da terra/cúrcuma, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, de 50g, original do fabricante, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade.; Cód. GMS: 8914-36421; Cód. CATMAT: 463857	3,99	798,00
	29	20	Un.	Açafrão, ASPECTO: Pó, INGREDIENTES: Cúrcuma moída, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8914-2259; Cód. CATMAT: 463857	22,49	449,80
	30	10	Pct	CURRY Curry - Condimento, apresentação industrial, matéria-prima curry. Pacote de1 kg; Cód. GMS: 8914-2301; Cód. CATMAT: 463894	11,36	113,60
	31	230	Pct	ERVAS FINAS Ervas finas desidratadas, hermeticamente vedadas, íntegras e resistentes. Pacote de 300 gramas.; Cód. GMS: 8914-74639; Cód. CATMAT: 444503	7,80	1.794,00
Lote 8 – Exclusivo ME/EPP	32	345	Pct	Amaciante de carne - Sal refinado, amido de milho, gordura vegetal, açúcar, alho em pó, cebola em pó, pimenta do reino preto em pó, salsa em flocos, realçadores de sabor: glutamato monossódico, inosinato de sódio e guanilato de sódio, aromatizantes, acidulantes, enzima proteolítica: papaína, cúrcuma, antiumectante dióxido cítrico, maltodextrina, farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico, embalagem 1 kg.; Cód. GMS: 8914-74584; Cód. CATMAT: 640809	9,71	3.349,95

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

Lote (GMS)	Item (Compras Gov)	Quant.	Unidade	Descrição dos produtos	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
	33	260	Kg.	CALDO DE LEGUMES ASPECTO: Pó, INGREDIENTES: Sal, gordura vegetal, amido açúcar, salsa, vegetais, extrato de levedura, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato de sódio e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Não conter Gorduras trans, isento de sujidades e substâncias estranha a sua natureza, UNID. MEDIDA: Quilograma.; Cód. GMS: 8914-86793; Cód. CATMAT: 378089	8,42	2.189,20
	34	200	Un.	Caldo de carne, INGREDIENTES: Sal, gordura vegetal, amido, açúcar, alho, pimenta, salsa, carne bovina, realçador de sabor glutamato monossódico, inosinato de sódio e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Não conter gordura trans, isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, PESO LÍQUIDO: 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8914-12153 ; Cód. CATMAT: 339479	10,25	2.050,00
	35	200	Un.	Caldo de galinha, INGREDIENTES: Sal, gordura vegetal, amido, açúcar, alho, pimenta, salsa, carne e gordura de galinha, realçador de sabor glutamato monossódico, inosinato de sódio e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Não conter gordura trans, isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, PESO LÍQUIDO: 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8914-12154 ; Cód. CATMAT: 339478	7,80	1.560,00
Lote 9 – Exclusivo ME/EPP	36	200	Un.	Adoçante Dietético Líquido - Água, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio (13.6%) e sacarina (6.8%), edulcorantes naturais glicosídeos de steviol (0.82%), conservante benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, frasco 200 ml; Cód. GMS: 8907-4365; Cód. CATMAT: 278920	8,08	1.616,00
	37	300	Un.	Adoçante Dietético Líquido Sucralose -Água, edulcorantes: sucralose e acessulfame de potássio, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio e acidulante: Ácido cítrico.100 ml ; Cód. GMS: 8907-1576; Cód. CATMAT: 625668	8,73	2.619,00
	38	500	Caixa	ADOÇANTE Sachê de adoçante em pó, em sachê à base de sucralose. Embalagem: Sachês com 0,6g, data de fabricação e prazo de validade em caixas com 1000 unidades; Cód. GMS: 8907-82471; Cód. CATMAT: 422397	48,12	24.060,00
Lote 10 – Exclusivo ME/EPP	39	274	Un.	Abacaxi em calda - Preparado com frutas maduras, sãs, limpas, em metades com consistência própria, sem caroço. Frutas com cor, cheiro e sabor característico. Embalagem: lata de com peso líquido de 820g e peso drenado 400g, em perfeito estado de conservação, as latas não poderão estar amassadas. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data da entrega.; Cód. GMS: 8907-1825; Cód. CATMAT: 462657	18,28	5.008,72

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

Lote (GMS)	Item (Compras Gov)	Quant.	Unidade	Descrição dos produtos	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
	40	424	Un.	PESSEGO EM CALDA Pêssego em calda - Preparado com frutas maduras, sãs, limpas, em metades com consistência própria, sem caroço. Frutas com cor, cheiro e sabor característico. Embalagem: lata de com peso líquido de 850g e peso drenado 450g, em perfeito estado de conservação, as latas não poderão estar amassadas.; Cód. GMS: 8907-1824; Cód. CATMAT: 462684	12,87	5.456,88
Lote 11 – Exclusivo ME/EPP	41	900	Vd	SHOYU Molho de Soja (shoyu), TIPO: Tradicional , INGREDIENTES:1 Água, sal refinado, soja, milho, açúcar cristal, xarope de glicose, corante caramelo, conservador de sorbato de potássio, fermentação natural, FERMENTAÇÃO: 100% natural, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas á sua natureza. Não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco plástico de no mínimo 900ml, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8907-1263; Cód. CATMAT: 459653	5,58	5.022,00
	42	241	Fr	MOLHO DE PIMENTA ASPECTO: Líquido denso, INGREDIENTES: Pimenta vermelha, vinagre e sal, Sem adição de corantes, aditivos e conservantes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Frasco plástico atóxico com tampa, lacre de segurança e bico dosador, validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, PESO LÍQUIDO: 900 ml, UNID. MEDIDA: Unitário.; Cód. GMS: 8914-21143; Cód. CATMAT: 241553	6,90	1.662,90
Lote 12 – Exclusivo ME/EPP	43	110	Un.	UVA PASSAS Uva Passa Branca Desidratada, sem caroço, acondicionada em sacoplástico, atóxico, vedado em embalagem de 1 kg; Cód. GMS: 8907-2179; Cód. CATMAT: 464882	29,93	3.292,30
	44	140	Un.	UVA PASSAS Uva passa preta Desidratada, sem caroço, acondicionada em saco plástico, atóxico, vedado em embalagem de 1 Kg; Cód. GMS: 8907-2180; Cód. CATMAT: 464883	22,86	3.200,40
Lote 13 – Exclusivo ME/EPP	45	800	Un.	Aveia em flocos médios (100%). Fonte de proteína, ferro e zinco, livre de impurezas e aditivos. Caixa com 250 gr.; Cód. GMS: 8908-2348; Cód. CATMAT: 460502	3,07	2.456,00
	46	1500	Un.	Aveia em flocos finos (100%). Fonte de proteína, ferro e zinco, livre de impurezas e aditivos. Caixa com 250 gr.; Cód. GMS: 8908-12160; Cód. CATMAT: 460501	2,73	4.095,00
Lote 14 – Exclusivo ME/EPP	47	860	Pct	Canjica - Despeliculada, branca tipo 1. Embalagem 500g ; Cód. GMS: 8908-2349; Cód. CATMAT: 279262	3,00	2.580,00
	48	3575	Un.	QUIRERA Quirera Amarela - Canjiquinha/quirera fina de milho, pacote com 500g.; Cód. GMS: 8908-12147; Cód. CATMAT: 459072	2,38	8.508,50
Lote 15 – Exclusivo ME/EPP	49	15	Pct	FOLHA DE LOURO Folha de louro - Condimento, apresentação industrial, matéria-prima louro. Pacote de 1kg; Cód. GMS: 8914-93425; Cód. CATMAT: 463904	33,80	507,00

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

Lote (GMS)	Item (Compras Gov)	Quant.	Unidade	Descrição dos produtos	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
	50	6	Pct	MANJERICÃO DESIDRATADO Manjericão desidratado – hermeticamente vedado, íntegro e resistente. Pacote de 1 kg; Cód. GMS: 8914-61728; Cód. CATMAT: 463908	12,45	74,70
Lote 16 – Exclusivo ME/EPP	51	20	Un.	Tomilho, ASPECTO: Desidratado, ASPECTO: Folhas desidratadas, EMBALAGEM: Pacote plástico vedado, PESO LÍQUIDO: Máximo de 500g, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8914-83151; Cód. CATMAT: 463934	8,94	178,75
	52	20	Un.	Noz moscada, ASPECTO: Pó, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8914-2287; Cód. CATMAT: 463913	54,92	1.098,40
Lote 17 – Exclusivo ME/EPP	53	200	Un.	FARINHA DE ARROZ Farinha de arroz - Produto a base de arroz pré cozido adicionado devitaminas e sais minerais, em pó. Embalagem 400g; Cód. GMS: 8908-74616; Cód. CATMAT: 433827	10,40	2.080,00
	54	1940	Pct	FARINHA PARA QUIBE Farinha para quibe - Embalagem 500 g; Cód. GMS: 8908-2374; Cód. CATMAT: 326330	3,51	6.809,40
Lote 18 – Exclusivo ME/EPP	55	160	Un.	Adoçante culinário Embalagem de 400g, adoçante de mesa em pó, sem glúten; Cód. GMS: 8910.119281 ; Cód. CATMAT: 368135	23,04	3.686,40
Lote 19 – Exclusivo ME/EPP	56	10000	Un.	Água de coco, embalagem tetra pak, 200 ml; Cód. GMS: 8917-61706; Cód. CATMAT: 307147	2,85	28.500,00
Lote 20 – Exclusivo ME/EPP	57	320	Un.	Ameixa Seca Preta Sem caroço, pacote de 500g.; Cód. GMS: 8908-74587; Cód. CATMAT: 474374	24,86	7.955,20
Lote 21 – Exclusivo ME/EPP	58	400	Pct	AMENDOIM Amendoim Torrado e descascado (sem pele) Tipo 1, acondicionado em sacoplástico transparente, hermeticamente vedado e resistente. Embalagem 500 g.; Cód. GMS: 8908-82469; Cód. CATMAT: 464539	13,15	5.260,00
Lote 22 – Exclusivo ME/EPP	59	200	Un.	LEMON PEPPER Lemon pepper - Condimento, apresentação industrial, matéria-prima lemon pepper. Pacote de 300 gramas.; Cód. GMS: 8914-74654; Cód. CATMAT: 482881	11,57	2.314,00
Lote 23 – Exclusivo ME/EPP	60	400	Pct	CHOCOLATE GRANULADO Chocolate granulado para cobertura, pacote de 1 kg.; Cód. GMS: 8911-1637; Cód. CATMAT: 471259	15,79	6.316,00
Lote 24 – Exclusivo ME/EPP	61	465	Pct	CÔCO RALADO Coco ralado sem açúcar adicionado. Pacote 1kg ; Cód. GMS: 8907-74624; Cód. CATMAT: 427816	29,45	13.694,25
Lote 25 – Exclusivo ME/EPP	62	300	Fr	ESSÊNCIA Essência de baunilha, aroma artificial de baunilha, frasco com 30 ml.; Cód. GMS: 8907-1643; Cód. CATMAT: 380095	4,63	1.389,00

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

Lote (GMS)	Item (Compras Gov)	Quant.	Unidade	Descrição dos produtos	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
Lote 26 – Exclusivo ME/EPP	63	200	Bld	MAIONESE - Maionese - Água, Óleo Vegetal, Ovo Pasteurizado, Amido Modificado, Vinagre, Açúcar, Sal, Suco De Limão, Acidulante Ácido Láctico, Estabilizante Goma Xantana, Conservador Ácido Sórbico, Antioxidantes BHA, BHT E Ácido Cítrico, Sequestrante EDTA Cálcio Dissódico, Corante Natural PápricaE Aromatizante. Embalagem de 1kg. ; Cód. GMS: 8907-74665; Cód. CATMAT: 459658	6,65	1.330,00
Lote 27 – Exclusivo ME/EPP	64	8700	Pct	PÓ PARA REFRESCO Pó para refresco - Açúcar, maltodextrina, polpa de fruta desidratada, ferro, vitamina C, A, acidulante, ácidos cítricos, regulador de acidez, citrato de sódio, antiumectante, fosfato, cálcio, espessantes: goma guar, xantana e arábica, aromas naturais, rendimento 10 litros por pacote, sabores variados, mínimo 06 sabores.; Cód. GMS: 8911-11153; Cód. CATMAT: 344276	5,72	49.764,00

1.1.1 Total: **R$ 409.825,93** (quatrocentos e nove mil, oitocentos e vinte e cinco reais e noventa e três centavos).

1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. Abacaxi em calda - Preparado com frutas maduras, sãs, limpas, em metades com consistência própria, sem caroço. Frutas com cor, cheiro e sabor característico. Embalagem: lata de com peso líquido de 820g e peso drenado 400g, em perfeito estado de conservação, as latas não poderão estar amassadas. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data da entrega.
2. Açafrão - Açafrão da Terra/Cúrcuma, em pó, fino, homogêneo, obtido de espécimes genuínos, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarelo escuro, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de materiais estranhos e livre de umidade, ingredientes: 100% açafrão da terra/cúrcuma, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, de 50g
3. Adoçante culinário - Embalagem de 400g, adoçante de mesa em pó, sem glúten.
4. Adoçante sachê dietético em pó, em sachê à base de sucralose. Embalagem: Sachês com 0,6g, data de fabricação e prazo de validade em caixas com 1000 unidades.
5. Adoçante Dietético Líquido - Água, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio (13.6%) e sacarina (6.8%), edulcorantes naturais glicosídeos de steviol (0.82%), conservante benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, frasco 200 ml.
6. Adoçante Sucralose - Adoçante Dietético Líquido de Sucralose Ingredientes Permitidos: Água, Edulcorantes Artificiais Sucralose e Acessulfame-k, Espessante Carboximetilcelulose, Acidulante Ácido Cítrico, Regulador de Acidez Citrato de Sódio, Conservantes Benzoato de Sódio e Sorbato de Potássio. Não Contém Glutén. Frascos de 100 ml.
7. Água de coco - embalagem tetra pak, 200 ml.
8. Amaciante de carne - Sal refinado, amido de milho, gordura vegetal, açúcar, alho em pó, cebola em pó, pimenta do reino preto em pó, salsa em flocos, realçadores de sabor: glutamato monossódico, inosinato de sódio e guanilato de sódio, aromatizantes, acidulantes, enzima proteolítica: papaína, cúrcuma, antiumectante dióxido cítrico, maltodextrina, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem 1 kg.
9. Ameixa Seca Preta - Sem caroço, pacote de 500g.
10. Amendoim Torrado e descascado (sem pele) Tipo 1, acondicionado em saco plástico transparente, hermeticamente vedado e resistente. Embalagem 500 g.

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

11. Aveia em flocos médios (100%). Fonte de proteína, ferro e zinco, livre de impurezas e aditivos. Caixa com 250 gr.
12. Aveia em flocos finos (100%). Fonte de proteína, ferro e zinco, livre de impurezas e aditivos. Caixa com 250 gr.
13. Canjica - Despeliculada, branca tipo 1. Embalagem 500g.
14. Caldo de Legumes- ASPECTO: Pó, INGREDIENTES: Sal, gordura vegetal, amido açúcar, salsa, vegetais, extrato de levedura, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato de sódio e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Não conter Gorduras trans, isento de sujidades e substâncias estranha a sua natureza, UNID. MEDIDA: Quilograma.
15. Catchup - Água, polpa de tomate, vinagre, açúcar, sal, especiarias e conservador. Embalagem de 1 kg.
16. Chimichurri - Condimento, apresentação industrial, matéria-prima Chimichurri. Pacote de 300 gramas.
17. Chocolate granulado para cobertura, pacote 1 Kg
18.Coco ralado - sem açúcar adicionado. Pacote 1 kg.
19. Creme de cebola - Sopa creme de cebola, ASPECTO: Pó, INGREDIENTES: Farinha de trigo, amido, cebola, sal, gordura vegetal, açúcar, pimenta do reino, realçador de sabor glutamato monossódico, corante caramelo, aromatizante e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas á sua natureza, EMBALAGEM: Envelope aluminizado termosselado, PESO LÍQUIDO: 1kg, UNID. MEDIDA: Unitário.
20. Curry - Condimento, apresentação industrial, matéria-prima curry. Pacote de 1 kg.
21. Ervas finas desidratadas - hermeticamente vedadas, íntegras e resistentes. Pacote de 300 gramas.
22. Essência de baunilha - aroma artificial de baunilha, frasco com 30 ml.
23. Farinha para quibe - Embalagem 500g
24. Folha de louro - Condimento, apresentação industrial, matéria-prima louro. Pacote de 1 kg.
25. Gelatina - Sabores diversos, pacote 1kg, data de fabricação, prazo de validade e número do lote.
26. Gelatina Diet - Sabores diversos, embalagem: caixa com 12g à 15g, data de fabricação, prazo de validade e número do lote.
27. Gelatina sem sabor - ASPECTO: Pó solúvel, COR: Incolor, SABOR: Sem sabor, INGREDIENTES: Gelatina em pó, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas á sua natureza. Dois envelopes, com peso líquido total de 24 g. Não conter glúten.
28. Lemon pepper - Condimento, apresentação industrial, matéria-prima lemon pepper. Pacote de 300 gramas.
29. Maionese - Água, Óleo Vegetal, Ovo Pasteurizado, Amido Modificado, Vinagre, Açúcar, Sal, Suco De Limão, Acidulante Ácido Láctico, Estabilizante Goma Xantana, Conservador Ácido Sórbico, Antioxidantes BHA, BHT E Ácido Cítrico, Sequestrante EDTA Cálcio Dissódico, Corante Natural Páprica e Aromatizante. Embalagem de 1kg.
30. Manjericão desidratado - hermeticamente vedado, íntegro e resistente. Pacote de 1 kg.
31. Mostarda - Vinagre, água, semente de mostarda, açúcar, glicose, sal, cúrcuma, especiarias, pimenta do reino e conservador. CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de 1 kg.
32. Molho de pimenta: ASPECTO: Líquido denso, INGREDIENTES: Pimenta vermelha, vinagre e sal, Sem adição de corantes, aditivos e conservantes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Frasco plástico atóxico com tampa, lacre de segurança e bico dosador, validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, PESO LÍQUIDO: 900 ml, UNID. MEDIDA: Unitário
33. Orégano desidratado - hermeticamente vedado, íntegro e resistente. Pacote de 1 kg.
34. Páprica doce - Condimento, apresentação industrial, matéria-prima Páprica Doce, Pacote de 1 KG.
35. Páprica picante - Condimento, apresentação industrial, matéria-prima Páprica Picante, Pacote de 1 Kg.
36. Pêssego em calda - Preparado com frutas maduras, sãs, limpas, em metades com consistência própria, sem caroço. Frutas com cor, cheiro e sabor característico. Embalagem: lata de com peso

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

líquido de 850g e peso drenado 450g, em perfeito estado de conservação, as latas não poderão estar amassadas.
37. Pimenta do reino - ASPECTO: Pó, TIPO: Preta, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: 50g, UNID. MEDIDA: Unitário.
38. Pimenta calabresa - embalagem de 1kg.
39. Pó para pudim - Açúcar, leite em pó, óleo vegetal refinado, amido de milho, estabilizante e lecitina de soja (INS 322) sabor artificial, corante artificial e aromatizante, vários sabores, mínimo 04 sabores, Embalagem de 1 kg.
40. Pó para pudim diet - Amido de milho, sal, sabor, espessante (goma carragena), aromatizante (aroma artificial do sabor), edulcorantes artificiais (aspartame e acessulfame de potássio), sabores variados, mínimo 03 sabores, embalagem de 30 g.
41. Pó para refresco - Açúcar, maltodextrina, polpa de fruta desidratada, ferro, vitamina C, A, acidulante, ácidos cítricos, regulador de acidez, citrato de sódio, antiumectante, fosfato, cálcio, espessantes: goma guar, xantana e arábica, aromas naturais, rendimento 10 litros por pacote, sabores variados, mínimo 06 sabores.
42. Flocos para purê de Batata - Batata desidratada em flocos, composição 99% de batata - Pacotes com 1 kg.
43. Quirera Amarela - Canjiquinha/quirera fina de milho, pacote com 500g.
44. Shoyu - Frasco 900 ml.
45. Uva Passa Branca Desidratada, sem caroço, acondicionada em saco plástico, atóxico, vedado em embalagem de 1 kg.
46. Uva passa preta Desidratada, sem caroço, acondicionada em saco plástico, atóxico, vedado em embalagem de 1 Kg.
47. Farinha de arroz - Produto a base de arroz pré cozido adicionado de vitaminas e sais minerais, em pó. Embalagem 400g.

Na data do recebimento, os produtos deverão apresentar prazo de validade remanescente mínimo de 90% (noventa por cento) do prazo de validade total indicado pelo fabricante, contado a partir da data de fabricação, quando essa informação estiver disponível na embalagem.

Excepcionalmente, para os produtos cujas características, prazo de validade total ou condições de comercialização não permitam o atendimento ao percentual estabelecido, poderão ser definidos prazos mínimos de validade remanescentes específicos, desde que previamente justificados tecnicamente e expressamente indicados na especificação do respectivo item.

Embalagens íntegras, devidamente identificadas e em condições adequadas de conservação e armazenamento.

Descrição dos produtos	Qtd. HU	Qtd. UEPG PRECAM
GELATINA Gelatina - Sabores diversos, pacote 1kg, data de fabricação, prazo devalidade e número do lote.; Cód. GMS: 8911-22776; Cód. CATMAT: 462724	1500	1118
GELATINA Gelatina Diet - Sabores diversos, embalagem: caixa com 12g à 15g, data de fabricação, prazo de validade e número do lote.; Cód. GMS: 8911-1422; Cód. CATMAT: 462722	900	-
GELATINA Pó para gelatina, ASPECTO: Pó solúvel, COR: Incolor, SABOR: Sem sabor, INGREDIENTES: Gelatina em pó, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas á sua natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: 2 envelopes, PESO LÍQUIDO: 24g, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8911-1438; Cód. CATMAT: 462723	150	-

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

Descrição dos produtos	Qtd. HU	Qtd. UEPG PRECAM
PÓ PARA PUDIM Pó para pudim - Açúcar, leite em pó, óleo vegetal refinado, amido de milho, estabilizante lecitina de soja (INS 322) sabor artificial, corante artificial e aromatizante, vários sabores, mínimo 04 sabores, Embalagem de 1 kg.; Cód. GMS: 8911-1901; Cód. CATMAT: 462751	825	608
PÓ PARA PUDIM Pó para pudim diet - Amido de milho, sal, sabor, espessante (goma carragena), aromatizante (aroma artificial do sabor), edulcorantes artificial (aspartame e acessufilme de potássio), sabores variados, mínimo 03sabores, embalagem de 30 g.; Cód. GMS: 8911-74669; Cód. CATMAT: 462752	750	-
GELATINA Gelatina - Sabores diversos, pacote 1kg, data de fabricação, prazo devalidade e número do lote.; Cód. GMS: 8911-22776; Cód. CATMAT: 462724	500	372
GELATINA Gelatina Diet - Sabores diversos, embalagem: caixa com 12g à 15g, data de fabricação, prazo de validade e número do lote.; Cód. GMS: 8911-1422; Cód. CATMAT: 462722	300	-
GELATINA Pó para gelatina, ASPECTO: Pó solúvel, COR: Incolor, SABOR: Sem sabor, INGREDIENTES: Gelatina em pó, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas á sua natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: 2 envelopes, PESO LÍQUIDO: 24g, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8911-1438; Cód. CATMAT: 462723	50	-
PÓ PARA PUDIM Pó para pudim - Açúcar, leite em pó, óleo vegetal refinado, amido de milho, estabilizante lecitina de soja (INS 322) sabor artificial, corante artificial e aromatizante, vários sabores, mínimo 04 sabores, Embalagem de 1 kg.; Cód. GMS: 8911-1901; Cód. CATMAT: 462751	275	202
PÓ PARA PUDIM Pó para pudim diet - Amido de milho, sal, sabor, espessante (goma carragena), aromatizante (aroma artificial do sabor), edulcorantes artificial (aspartame e acessufilme de potássio), sabores variados, mínimo 03sabores, embalagem de 30 g.; Cód. GMS: 8911-74669; Cód. CATMAT: 462752	250	-
CREME DE CEBOLA Creme de cebola - Sopa creme de cebola, ASPECTO: Pó, INGREDIENTES: Farinha de trigo, amido, cebola, sal, gordura vegetal, açúcar, pimenta do reino, realçador de sabor glutamato monossódico, corante caramelo, aromatizante e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas á sua natureza, EMBALAGEM: Envelope aluminizado termosselado, PESO LÍQUIDO: 1 kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8907-78018; Cód. CATMAT: 601228	75	135
PURÊ DE BATATA EM FLOCOS Purê de Batata - Batata desidratada em flocos, composição 99% de batata - Pacotes com 1 kg; Cód. GMS: 8907-24111; Cód. CATMAT: 473285	750	1425
CREME DE CEBOLA Creme de cebola - Sopa creme de cebola, ASPECTO: Pó, INGREDIENTES: Farinha de trigo, amido, cebola, sal, gordura vegetal, açúcar, pimenta do reino, realçador de sabor glutamato monossódico, corante caramelo, aromatizante e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas á sua natureza, EMBALAGEM: Envelope aluminizado termosselado, PESO LÍQUIDO: 1 kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8907-78018; Cód. CATMAT: 601228	25	45
PURÊ DE BATATA EM FLOCOS Purê de Batata - Batata desidratada em flocos, composição 99% de batata - Pacotes com 1 kg; Cód. GMS: 8907-24111; Cód. CATMAT: 473285	250	475
CATCHUP Catchup - Água, polpa de tomate, vinagre, açúcar, sal, especiarias e conservador. Embalagem de 1 kg.; Cód. GMS: 8907-82463; Cód. CATMAT: 459663	250	330
MOSTARDA Mostarda - Vinagre, água, semente de mostarda, açúcar, glicose, sal, cúrcuma, especiarias, pimenta do reino e conservador. CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de 1 kg.; Cód. GMS: 8907-74668; Cód. CATMAT: 459667	150	-
Mostarda, TIPO: Americana, ASPECTO: Pastosa, COR: Amarela, INGREDIENTES: Vinagre, açúcar, óleo vegetal, glicose, mostarda, sal, amido de milho, conservante, cúrcuma, AROMA: Característico, SABOR: Característico, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco plástico com bico dosador e lacre de segurança de 190g, Variação de até 10%, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8907-1460 ; Cód. CATMAT: 459667	-	500

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

Descrição dos produtos	Qtd. HU	Qtd. UEPG PRECAM
Mostarda, TIPO: Amarela tradicional, EMBALAGEM: Galão com no mínimo 3kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8907-75327 ; Cód. CATMAT: 459667	-	112
Maionese tradicional, cremosa, EMBALAGEM: Balde plástico com tampa e lacre de segurança, PESO: 3 kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8911-83096 ; Cód. CATMAT: 459658	-	20
Molho inglês, ASPECTO: Líquido, EMBALAGEM: Frasco plástico de 900ml, Com tampa e lacre de segurança, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8907-21142 ; Cód. CATMAT: 459655	-	180
ORÉGANO Orégano desidratado - hermeticamente vedado, íntegro e resistente. Pacote de 1 kg.; Cód. GMS: 8914-61730; Cód. CATMAT: 463916	5	40
PÁPRICA DOCE Páprica doce - Condimento, apresentação industrial, matéria-prima Páprica Doce, Pacote de 1 KG.; Cód. GMS: 8914-2289; Cód. CATMAT: 463918	50	-
PÁPRICA PICANTE Páprica picante - Condimento, apresentação industrial, matéria-primaPáprica Picante, Pacote de 1 KG; Cód. GMS: 8914-2290; Cód. CATMAT: 463917	30	-
PIMENTA CALABREZA Pimenta calabresa - embalagem de 1 kg; Cód. GMS: 8914-5350; Cód. CATMAT: 463925	40	-
PIMENTA DO REINO ASPECTO: Pó, TIPO: Preta, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta desujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: 50g, UNID. MEDIDA: Unitário.; Cód. GMS: 8914-36567; Cód. CATMAT: 463921	60	100
Cominho, ASPECTO: Pó, TIPO: Moído, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8914-2274; Cód. CATMAT: 463891	-	5
CHIMICHURRI Chimichurri - Condimento, apresentação industrial, matéria-prima Chimichurri. Pacote de 300 gramas.; Cód. GMS: 8914-74598; Cód. CATMAT: 458149	500	500
Açafrão da Terra/Cúrcuma, em pó, fino, homogêneo, obtido de espécimes genuínos, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarelo escuro, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de materiais estranhos e livre de umidade, ingredientes: 100% açafrão da terra/cúrcuma, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, de 50g, original do fabricante, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade.; Cód. GMS: 8914-36421; Cód. CATMAT: 463857	200	-
Açafrão, ASPECTO: Pó, INGREDIENTES: Cúrcuma moída, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8914-2259; Cód. CATMAT: 463857	-	20
CURRY Curry - Condimento, apresentação industrial, matéria-prima curry. Pacote de1 kg; Cód. GMS: 8914-2301; Cód. CATMAT: 463894	10	-
ERVAS FINAS Ervas finas desidratadas, hermeticamente vedadas, íntegras e resistentes. Pacote de 300 gramas.; Cód. GMS: 8914-74639; Cód. CATMAT: 444503	80	150
Amaciante de carne - Sal refinado, amido de milho, gordura vegetal, açúcar, alho em pó, cebola em pó, pimenta do reino preto em pó, salsa em flocos, realçadores de sabor: glutamato monossódico, inosinato de sódio e guanilato de sódio, aromatizantes, acidulantes, enzima proteolítica: papaína, cúrcuma, antiumectante dióxido cítrico, maltodextrina, farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico, embalagem 1 kg.; Cód. GMS: 8914-74584; Cód. CATMAT: 640809	200	145
CALDO DE LEGUMES ASPECTO: Pó, INGREDIENTES: Sal, gordura vegetal, amido açúcar, salsa, vegetais, extrato de levedura, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato de sódio e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Não conter Gorduras trans, isento de sujidades e substâncias estranha a sua natureza, UNID. MEDIDA: Quilograma.; Cód. GMS: 8914-86793; Cód. CATMAT: 378089	60	200

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

Descrição dos produtos	Qtd. HU	Qtd. UEPG PRECAM
Caldo de carne, INGREDIENTES: Sal, gordura vegetal, amido, açúcar, alho, pimenta, salsa, carne bovina, realçador de sabor glutamato monossódico, inosinato de sódio e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Não conter gordura trans, isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, PESO LÍQUIDO: 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8914-12153 ; Cód. CATMAT: 339479	-	200
Caldo de galinha, INGREDIENTES: Sal, gordura vegetal, amido, açúcar, alho, pimenta, salsa, carne e gordura de galinha, realçador de sabor glutamato monossódico, inosinato de sódio e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Não conter gordura trans, isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, PESO LÍQUIDO: 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8914-12154 ; Cód. CATMAT: 339478	-	200
Adoçante Dietético Líquido - Água, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio (13.6%) e sacarina (6.8%), edulcorantes naturais glicosídeos de steviol (0.82%), conservante benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, frasco 200 ml; Cód. GMS: 8907-4365; Cód. CATMAT: 278920	200	-
Adoçante Dietético Líquido Sucralose -Água, edulcorantes: sucralose e acessulfame de potássio, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio e acidulante: Ácido cítrico.100 ml ; Cód. GMS: 8907-1576; Cód. CATMAT: 625668	300	-
ADOÇANTE Sachê de adoçante em pó, em sachê à base de sucralose. Embalagem: Sachês com 0,6g, data de fabricação e prazo de validade em caixas com 1000 unidades; Cód. GMS: 8907-82471; Cód. CATMAT: 422397	500	-
Abacaxi em calda - Preparado com frutas maduras, sãs, limpas, em metades com consistência própria, sem caroço. Frutas com cor, cheiro e sabor característico. Embalagem: lata de com peso líquido de 820g e peso drenado 400g, em perfeito estado de conservação, as latas não poderão estar amassadas. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data da entrega.; Cód. GMS: 8907-1825; Cód. CATMAT: 462657	200	74
PESSEGO EM CALDA Pêssego em calda - Preparado com frutas maduras, sãs, limpas, em metades com consistência própria, sem caroço. Frutas com cor, cheiro e sabor característico. Embalagem: lata de com peso líquido de 850g e peso drenado 450g, em perfeito estado de conservação, as latas não poderão estar amassadas.; Cód. GMS: 8907-1824; Cód. CATMAT: 462684	300	124
SHOYU Molho de Soja (shoyu), TIPO: Tradicional , INGREDIENTES:1 Água, sal refinado, soja, milho, açúcar cristal, xarope de glicose, corante caramelo, conservador de sorbato de potássio, fermentação natural, FERMENTAÇÃO: 100% natural, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas á sua natureza. Não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco plástico de no mínimo 900ml, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8907-1263; Cód. CATMAT: 459653	300	600
MOLHO DE PIMENTA ASPECTO: Líquido denso, INGREDIENTES: Pimenta vermelha, vinagre e sal, Sem adição de corantes, aditivos e conservantes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Frasco plástico atóxico com tampa, lacre de segurança e bico dosador, validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, PESO LÍQUIDO: 900 ml, UNID. MEDIDA: Unitário.; Cód. GMS: 8914-21143; Cód. CATMAT: 241553	96	145
UVA PASSAS Uva Passa Branca Desidratada, sem caroço, acondicionada em sacoplástico, atóxico, vedado em embalagem de 1 kg; Cód. GMS: 8907-2179; Cód. CATMAT: 464882	60	50
UVA PASSAS Uva passa preta Desidratada, sem caroço, acondicionada em saco plástico, atóxico, vedado em embalagem de 1 Kg; Cód. GMS: 8907-2180; Cód. CATMAT: 464883	60	80
Aveia em flocos médios (100%). Fonte de proteína, ferro e zinco, livre de impurezas e aditivos. Caixa com 250 gr.; Cód. GMS: 8908-2348; Cód. CATMAT: 460502	800	-
Aveia em flocos finos (100%). Fonte de proteína, ferro e zinco, livre de impurezas e aditivos. Caixa com 250 gr.; Cód. GMS: 8908-12160; Cód. CATMAT: 460501	1500	-
Canjica - Despeliculada, branca tipo 1. Embalagem 500g ; Cód. GMS: 8908-2349; Cód. CATMAT: 279262	600	260
QUIRERA Quirera Amarela - Canjiquinha/quirera fina de milho, pacote com 500g.; Cód. GMS: 8908-12147; Cód. CATMAT: 459072	2000	1575

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

Descrição dos produtos	Qtd. HU	Qtd. UEPG PRECAM
FOLHA DE LOURO Folha de louro - Condimento, apresentação industrial, matéria-prima louro. Pacote de 1kg; Cód. GMS: 8914-93425; Cód. CATMAT: 463904	5	-
MANJERICÃO DESIDRATADO Manjericão desidratado – hermeticamente vedado, íntegro e resistente. Pacote de 1 kg; Cód. GMS: 8914-61728; Cód. CATMAT: 463908	6	-
Tomilho, ASPECTO: Desidratado, ASPECTO: Folhas desidratadas, EMBALAGEM: Pacote plástico vedado, PESO LÍQUIDO: Máximo de 500g, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8914-83151; Cód. CATMAT: 463934	-	20
Noz moscada, ASPECTO: Pó, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário; Cód. GMS: 8914-2287; Cód. CATMAT: 463913	-	20
FARINHA DE ARROZ Farinha de arroz - Produto a base de arroz pré cozido adicionado devitaminas e sais minerais, em pó. Embalagem 400g; Cód. GMS: 8908-74616; Cód. CATMAT: 433827	200	-
FARINHA PARA QUIBE Farinha para quibe - Embalagem 500 g; Cód. GMS: 8908-2374; Cód. CATMAT: 326330	500	1440
Louro, TIPO: Desidratado, CLASSIFICAÇÃO: Erva aromática, ASPECTO: Folhas secas sem talos, CONSERVAÇÃO: Local seco e arejado, COMPOSIÇÃO: Folhas de louro (laurus nobilis) processadas, secas ou desidratadas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e materiais estranhos de qualquer natureza, EMBALAGEM: Pacote plástico laminado, ou pote plástico rígido moldado (com tampa e lacre), ou lata (com tampa e lacre), UNID. DE MEDIDA: Quilograma; Cód. GMS: 8914-2280; Cód. CATMAT: 463904	-	10
Adoçante culinário Embalagem de 400g, adoçante de mesa em pó, sem glúten; Cód. GMS: 8910.119281 ; Cód. CATMAT: 368135	160	-
Água de coco, embalagem tetra pak, 200 ml; Cód. GMS: 8917-61706; Cód. CATMAT: 307147	10000	-
Ameixa Seca Preta Sem caroço, pacote de 500g.; Cód. GMS: 8908-74587; Cód. CATMAT: 474374	250	70
AMENDOIM Amendoim Torrado e descascado (sem pele) Tipo 1, acondicionado em sacoplástico transparente, hermeticamente vedado e resistente. Embalagem 500 g.; Cód. GMS: 8908-82469; Cód. CATMAT: 464539	400	-
LEMON PEPPER Lemon pepper - Condimento, apresentação industrial, matéria-prima lemon pepper. Pacote de 300 gramas.; Cód. GMS: 8914-74654; Cód. CATMAT: 482881	200	-
CHOCOLATE GRANULADO Chocolate granulado para cobertura, pacote de 1 kg.; Cód. GMS: 8911-1637; Cód. CATMAT: 471259	350	50
CÔCO RALADO Coco ralado sem açúcar adicionado. Pacote 1kg ; Cód. GMS: 8907-74624; Cód. CATMAT: 427816	250	215
ESSÊNCIA Essência de baunilha, aroma artificial de baunilha, frasco com 30 ml.; Cód. GMS: 8907-1643; Cód. CATMAT: 380095	250	50
MAIONESE - Maionese - Água, Óleo Vegetal, Ovo Pasteurizado, Amido Modificado, Vinagre, Açúcar, Sal, Suco De Limão, Acidulante Ácido Láctico, Estabilizante Goma Xantana, Conservador Ácido Sórbico, Antioxidantes BHA, BHT E Ácido Cítrico, Sequestrante EDTA Cálcio Dissódico, Corante Natural PápricaE Aromatizante. Embalagem de 1kg. ; Cód. GMS: 8907-74665; Cód. CATMAT: 459658	200	-
PÓ PARA REFRESCO Pó para refresco - Açúcar, maltodextrina, polpa de fruta desidratada, ferro, vitamina C, A, acidulante, ácidos cítricos, regulador de acidez, citrato de sódio, antiumectante, fosfato, cálcio, espessantes: goma guar, xantana e arábica, aromas naturais, rendimento 10 litros por pacote, sabores variados, mínimo 06 sabores.; Cód. GMS: 8911-11153; Cód. CATMAT: 344276	1200	7500

1.3 DA PADRONIZAÇÃO

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

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

1.4 DO FORNECIMENTO

1.4.1 As entregas deverão ser realizadas nas quantidades solicitadas conforme necessidade do Serviço de Nutrição e Dietética com o envio do pedido formal por e-mail com antecedência mínima de até 7 (sete) dias.

1.4.1.1 O prazo para entrega será de até 7 (sete) dias corridos, contados a partir do envio da solicitação pela Administração, devendo o fornecedor observar a data de entrega indicada no pedido, quando expressamente estabelecida, bem como os horários e os locais de recebimento.

1.4.1.2 A entrega pode ser solicitada no mínimo em até 1 (uma) vez e no máximo até 2 (duas) vezes por mês.

1.4.1.3 O horário de recebimento é das 8:00 às 14:00, no Hospital Universitário Regional dos Campos Gerais.

1.4.1.4 As entregas deverão ser realizadas nos endereços indicados para cada unidade requisitante, incluindo o Hospital Universitário Regional dos Campos Gerais (HURCG) e os restaurantes da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), conforme a destinação de cada pedido.

1.4.2 Locais de entrega:

1.4.2.1 Endereço HURCG:

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

1.4.2.2 Endereços UEPG:

Restaurante Universitário Campus Central Praça Santos Andrade, 1 – Centro – Ponta Grossa – PR. CEP 84.010-330 A/C Fabio Lucas Simão Pontes Telefone (42) 3220 3025 – E-mail: restaurantecentral@uepg.br

Restaurante Universitário Campus Uvaranas Alameda nabuco de Araújo, 469. Uvaranas. Ponta Grossa – PR. CEP 84.031-020 A/c Sergio Roberto Zanella e/ ou Juliane do Amaral Vieira Telefone: (42) 3220 3059 – restaurantecaar@uepg.br

Restaurante Centro de Atenção Integral à Criança – CAIC Alameda Cel. Camisão, s/n. Uvaranas. Ponta Grossa – PR. CEP 84.031-020 A/C Sandra Regina da Silva Telefone: (42) 3220 3336

Restaurante Fazenda Escola - "Capão da Onça" Rod. Ponta Grossa/ Itaiacoca, Km 7. Zona Rural. Ponta Grossa. CEP 84.030-900 A/c Edimar Campanuci Telefone: (42) 3226 8640 – e-mail: fescon@uepg.br

2. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 Texto do documento 3220401 do protocolo SEI n.º 26.000040379-9.

"A contratação é necessária para garantir o abastecimento de gêneros alimentícios durante o período remanescente de 2026 e o exercício de 2027, assegurando a continuidade da produção de

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

refeições destinadas aos pacientes, acompanhantes e servidores. A aquisição mostra-se imprescindível em razão do encerramento da vigência do contrato atualmente em execução, o qual não possui possibilidade de prorrogação, tornando indispensável a realização de novo processo licitatório para evitar descontinuidade na prestação do serviço. Os gêneros alimentícios serão utilizados integralmente no preparo das refeições produzidas pelos Serviços de Nutrição e Dietética, desempenhando papel fundamental na assistência hospitalar, uma vez que a alimentação constitui parte integrante do tratamento, contribuindo para a recuperação clínica, manutenção do estado nutricional e promoção da saúde dos pacientes. Os cardápios ofertados são elaborados por nutricionistas, observando as necessidades nutricionais, as prescrições dietoterápicas, o perfil epidemiológico dos pacientes e as recomendações técnico-científicas vigentes, garantindo refeições nutricionalmente adequadas, seguras e compatíveis com as diferentes condições clínicas. Na estimativa dos quantitativos foram considerados o consumo histórico, a produção de refeições, o dimensionamento atual dos Hospitais Universitários e as projeções de atendimento para a vigência contratual. Em relação ao processo licitatório anterior, alguns itens tiveram seus quantitativos reduzidos em razão da adequação ao consumo real, enquanto outros apresentaram aumento em decorrência da revisão dos cardápios, da necessidade de adequação das dietas ao perfil assistencial dos pacientes e, principalmente, do crescimento do número de refeições produzidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética, reflexo da ampliação do atendimento a pacientes, acompanhantes e servidores. As alterações propostas visam adequar a contratação à demanda atual da instituição, proporcionando maior eficiência no planejamento das aquisições, redução de desperdícios, melhor utilização dos recursos públicos e garantia do fornecimento contínuo de matérias-primas indispensáveis à produção das refeições. A não realização da presente contratação poderá comprometer o abastecimento do Serviço de Nutrição e Dietética, ocasionando descontinuidade na produção das refeições e prejuízos à assistência hospitalar, impactando diretamente a segurança alimentar, a recuperação dos pacientes e o adequado funcionamento dos Hospitais Universitários."

Isadora Maria Manosso Correa Prestes
Chefe SCTAS (em exercício)

2.2 Texto do documento do protocolo SEI n.º 26.000040379-9.

"A contratação é necessária para garantir o abastecimento de gêneros alimentícios durante o período remanescente de 2026 e o exercício de 2027, assegurando a continuidade da produção de refeições preparadas e servidas diariamente a comunidade acadêmica, professores e servidores na instituição Universidade Estadual de Ponta Grossa - UEPG. A aquisição mostra-se imprescindível em razão do encerramento da vigência dos contratos atualmente em execução, o qual não possui possibilidade de prorrogação, tornando indispensável a realização de novo processo licitatório para evitar descontinuidade na prestação do serviço. Os gêneros alimentícios serão utilizados integralmente no preparo das refeições produzidas pelos restaurantes universitários, desempenhando seu papel fundamental na assistência estudantil. 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. Os cardápios ofertados são elaborados por nutricionistas, observando as necessidades nutricionais e as recomendações técnico-científicas vigentes, garantindo refeições nutricionalmente adequadas. Na estimativa dos quantitativos foram considerados o consumo histórico, o número de refeições produzidas e o dimensionamento atual dos atendimentos realizado nos restaurantes universitários projetando as quantidades dos itens de forma a atender o prazo da vigência contratual. Em relação ao processo licitatório anterior, alguns itens tiveram seus quantitativos reduzidos em razão da adequação ao consumo real, enquanto outros apresentaram aumento em decorrência da revisão dos cardápios, da necessidade de adequação das refeições preparadas e servidas nos restaurantes universitários. As alterações propostas visam adequar a contratação à demanda atual da instituição, proporcionando maior eficiência no planejamento das aquisições, redução de desperdícios, melhor utilização dos recursos públicos e garantia do fornecimento contínuo de matérias-primas indispensáveis à produção das refeições. A não realização da presente contratação pode comprometer o abastecimento dos itens utilizados no preparo das refeições, possibilitando o risco da descontinuidade na produção destas e prejuízos à assistência estudantil, impactando diretamente a segurança alimentar e o adequado funcionamento dos restaurantes universitários."

Marcio Ronaldo Champoski

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

Diretor PRECAM-DIAD

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

A “solução” é um conceito que se refere a este TR na sua totalidade, abarcando todos os itens desde TR a partir da descrição, passando pela forma de fornecimento, necessidade de amostras, forma da execução do contrato. Todavia, em síntese, como se trata de fornecimento de materiais hospitalares, é a aquisição dos produtos descritos junto ao item 1 (Objeto) deste TR.

4 PESQUISA DE PREÇOS

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: 1. No inciso I, II, III e V os valores encontrados para os itens estão demonstrados na tabela de Preços Públicos (documento 3369112)

2. Com relação à pesquisa com fornecedores, no inciso IV, foram realizadas e enviadas aos fornecedores cadastrados nos Sistema GMS as pesquisas de preço N.º 35863/2026, N.º 35870/2026, N.º 35874 /2026 e N.º 35877/2026, N.º 35878/2026, N.º 35881/2026, sem retorno de cotações até a conclusão deste processo. Concomitantemente, foram enviados e-mails às empresas relacionadas no banco de dados dos fornecedores da Instituição, além de outras empresas prospectadas nas plataformas de compras públicas. Foram enviados cerca de 400 (quatrocentos) e-mails solicitando cotações para as empresas. Dentre elas, 5 (Cinco) retornaram com cotações, enquanto as demais não se manifestaram ou não possuíam o item solicitado.

Para a formação de preços foi realizada uma média ponderada entre o orçamento do mercado e as contratações de outros órgãos públicos. Foi atribuído 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 nas contratações com outros órgãos públicos retratam os valores médios das compras de todo o Brasil. Calculou-se o desvio padrão entre os orçamentos obtidos, ou seja, 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%. Uma dispersão considerada aceitável para o Coeficiente de Variação é de, no máximo, 35% (trinta e cinco por cento). Com o intuito de corrigir as altas dispersões, foi utilizado como critério objetivo o Coeficiente de Variação, que auxiliou na definição de quais valores estavam acarretando o aumento da dispersão e quando detectados, foram expurgados os valores extremos, tanto os inferiores, quanto os superiores, com a finalidade de obter uma dispersão menor que 35%. Para delimitar esses extremos, foi calculado 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. Dessa forma, evitou-se discrepâncias significativas nos valores obtidos, conferindo confiabilidade e representatividade à aferição dos preços correntes de mercado.– No mapa de formação de preços, os valores destacados em cinza foram desconsiderados por se encontrarem significativamente acima ou abaixo dos preços praticados no mercado.

– Para os itens 2,5,7,10,25,33,51 e 52 os valores obtidos no banco de preços foram calculados com base em apenas duas referências, por serem as únicas disponíveis. Adicionalmente, alguns itens não foram localizados em certos bancos públicos de registro de preços, inviabilizando o uso dessas referências. Para os Lotes 3,4,5,16,18,25 mesmo após a exclusão de valores discrepantes, não foi possível obter um coeficiente dentro dos parâmetros aceitáveis para a maioria dos itens. Nesses casos, optou-se pela mediana como método de precificação, considerando todos os valores válidos identificados. Tendo em vista que se trata de um lote composto por diversos itens, faz-se necessário que todo o conjunto adote um único critério de cálculo. Ademais, pelo mesmo motivo, foram desconsiderados os preços públicos que não contemplavam a totalidade dos itens. Para os lotes 10,20-22 e 24, uma vez que o coeficiente de variação da maioria dos itens que o compõe permaneceu abaixo de 35%, foi adotado o critério da média ponderada. Da mesma forma que os lotes anteriores,

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

foram desconsiderados os preços públicos que não contemplavam a totalidade dos itens. Para os lotes 1,2,6,7,8,9,11,12,13,14,15,17,19,23,26,27 e 28 o critério de preços adotado foi o de menor valor global, tendo em vista maior proximidade com os valores de última compra.

5 PARCELAMENTO DO OBJETO

5.1 Os itens do objeto serão adjudicados por grupos e itens. Entende-se, com a análise das cotações e mapa de preços, que os grupamentos elaborados representam a melhor disposição técnica e econômica para aquisição do objeto.

5.2 Formatado em 17 (dezessete) grupos e 11 (onze) itens.

6 SUSTENTABILIDADE

6.1 Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO;
6.2 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

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.
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

O(s) objeto(s) dessa licitação é(são) classificado(s) como bem(ns) comum(ns), pois possui(em) especificação(ões) usual(is) de mercado e padrão(ões) 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. As entregas deverão ser realizadas nas quantidades solicitadas conforme necessidade do Serviço de Nutrição e Dietética com o envio do pedido formal por e-mail com antecedência mínima de até 7 (sete) dias. A entrega pode ser solicitada no mínimo em até 1 (uma) vez e no máximo até 2 (duas) vezes por mês, das 8:00 às 14:00, no Hospital Universitário Regional dos Campos Gerais.

9.2 Locais de entrega:

Endereço HURCG:

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

Endereços UEPG:

Restaurante Universitário Campus Central Praça Santos Andrade, 1 – Centro – Ponta Grossa – PR. CEP 84.010-330 A/C Fabio Lucas Simão Pontes Telefone (42) 3220 3025 – E-mail: restaurantecentral@uepg.br

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

Restaurante Universitário Campus Uvaranas
Alameda nabuco de Araújo, 469. Uvaranas. Ponta Grossa – PR. CEP 84.031-020
A/c Sergio Roberto Zanella e/ ou Juliane do Amaral Vieira
Telefone: (42) 3220 3059 – restaurantecaar@uepg.br

Restaurante Centro de Atenção Integral à Criança – CAIC
Alameda Cel. Camisão, s/n. Uvaranas. Ponta Grossa – PR. CEP 84.031-020
A/C Sandra Regina da Silva
Telefone: (42) 3220 3336

Restaurante Fazenda Escola - "Capão da Onça"
Rod. Ponta Grossa/ Itaiacoca, Km 7. Zona Rural. Ponta Grossa. CEP 84.030-900
A/c Edimar Campanuci
Telefone: (42) 3226 8640 – e-mail: fescon@uepg.br

9.3 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 3 (três) dias, 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.

9.4 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 2 (dois) dias, 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 3 (três) dias, 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 Anexo VI deste edital, conforme as condições e as necessidades do licitante.

9.8 Os critérios para o recebimento estão especificados no item 7 do Anexo VII (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

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

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 paro 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, 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 da Universidade Estadual de Ponta Grossa, CNPJ 80.257.355/0001-08, 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 x N x 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:

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

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$ 409.840,43** (quatrocentos e nove mil, oitocentos e quarenta reais e quarenta e três 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.

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

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

14.1 É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem 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 se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

15. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

15.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:
15.1.1 Baixa complexidade de execução do contrato

16. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

16.1 O prazo de garantia contratual dos bens, será a garantia legal.

17 VIGÊNCIA:

17.1 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, por um ou mais períodos, desde que satisfeitos os requisitos dos artigos 106 e 107 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

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 Nacional de Preços ao Consumidor – Amplo (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: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);
Fonte de Recursos: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);
Programa de Trabalho: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);
Elemento de Despesa: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);.

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

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.

Ponta Grossa, 29 de outubro de 2026.

Thaiza Acosta Rebonato
Seção de HURCG
(setor requisitante)

Marcio Ronaldo Champoski
Diretor PRECAM-DIAD
(setor requisitante)

Aprovado por:

Sinvaldo Baglie
Pró Reitor de Assuntos Administrativos
PROAD/ UEPG
(autoridade competente)

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

ANEXO II

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1. O licitante convocado para apresentar os documentos de habilitação, deverá entregar 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), no 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.

1.1.1 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
1.1.2 Após a classificação das propostas e declarado vencedor, o pregoeiro solicitará do licitante vencedor a comprovação de cadastro vigente no GMS.
1.1.3 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.
1.1.4 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.

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 Sanitária Estadual ou Municipal Atualizada: Cópia perfeitamente legível e autenticada; conforme RDC n.º 153, de 26 de abril de 2017 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

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 paro 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

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

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:

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

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

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

1.4.1.5 As empresas, cadastradas ou não no Portal Nacional de Contratações Pública (PNCP), deverão apresentar resultado: superior ou igual a 1 (um) no índice de Liquidez Geral (LG); superior ou igual a 1 (um) no índice de Solvência Geral (SG); superior ou igual a 1 (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, que apresentarem resultado inferior a 1 (um) em qualquer dos índices do item 1.4.1.5, deverão comprovar patrimônio líquido mínimo de 10% do valor estimado da contratação ou item pertinente.

1.5 DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO 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).

1.6.1 Declaração da Lei Geral de Proteção aos Dados Pessoais LGPD (Anexo X).

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

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

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, §1°, da Lei Complementar Federal n° 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.

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

ANEXO III

MODELO DE DESCRITIVO DA PROPOSTA DE PREÇOS

Pregão Eletrônico n° 109/2026

DADOS DO FORNECEDOR

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

1. Especificações técnicas:

Modelo de descrição para licitante paranaense e não optantes pelo SIMPLES:

	Descrição	**Quantidade**	**Valor Unitário Bruto**	**Valor Total Bruto**	**Valor Unitário s/ ICMS (o mesmo da disputa)**	**Valor Total s/ ICMS**	**Alíquota % ICMS**
Item x							

Modelo de descrição para licitante de outro estado **ou** optante pelo SIMPLES:

	Descrição	**Quantidade**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
Item x				

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, o valor não pode ser maior do que o máximo UNITÁRIO estimado para o item, independentemente de tratar-se de "operação interna", conforme estabelece o Convênio ICMS n.º 26, de 2003 - CONFAZ.
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 desonerado (o qual deve ser igual ou menor ao preço do arrematante).
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

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

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 XXXX/XXXX, 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

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

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO

(timbre ou identificação do licitante)

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 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 (dezesseis) 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

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

ANEXO VI

LOCAIS DE ENTREGA

Hospital Universitário Regional dos Campos Gerais - HURCG
Local de Entrega: Rua Gabriel de Paula Machado, 601. CEP: 84.031-515 Cidade: Ponta Grossa/PR.
Responsável pelo Recebimento: Vanessa Ap. Ferreira ou Patrícia de Miranda Kurek
Telefone: (42) 3311 8383; E-mail: hu.snd@uepg.br
Horário de Recebimento: das 08h às 14h

Restaurante Universitário Campus Central – RU Central
Local de Entrega: Praça Santos Andrade, 1 – Centro – Ponta Grossa – PR. CEP 84.010-330
Responsável pelo Recebimento: Fabio Lucas Simões Pontes
Telefone: (42) 3220 3025; E-mail: restaurantecentral@uepg.br
Horário de Recebimento: das 08h às 14h

Restaurante Universitário Campus Uvaranas – RU Uvaranas
Local de Entrega: Alameda nabuco de Araújo, 469. Uvaranas. Ponta Grossa – PR. CEP 84.031-020
Responsável pelo Recebimento: Sergio Roberto Zanella e/ ou Juliane do Amaral Vieira
Telefone: (42) 3220 3059; E-mail: restaurantecaar@uepg.br
Horário de Recebimento: das 08h às 14h

Restaurante Centro de Atenção Integral à Criança – CAIC
Local de Entrega: Alameda Cel. Camisão, s/n. Uvaranas. Ponta Grossa – PR. CEP 84.031-020
Responsável pelo Recebimento: Sandra Regina da Silva
Telefone: (42) 3320 3336;
Horário de Recebimento: das 08h às 14h

Restaurante Fazenda Escola - “Capão da Onça”
Local de Entrega: Rod. Ponta Grossa/ Itaiacoca, Km 7. Zona Rural. Ponta Grossa. CEP 84.030-900
Responsável pelo Recebimento: Edimar Campanuci
Telefone: (42) 3226 8640; E-mail: fescon@uepg.br
Horário de Recebimento: das 08h às 14h

ANEXO VII

MINUTA PADRÃO – CONTRATO DE FORNECIMENTO

CONTRATO ADMINISTRATIVO N° [XXXXXXXX]

CONTRATANTE: **UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA (UEPG),** pessoa jurídica de direito público, Autarquia Estadual, com sede à Av. Gen. Carlos Cavalcanti n.° 4748, na cidade de Ponta Grossa, Estado do Paraná, inscrita no CNPJ/MF sob n.° 80.257.355/0001-08, neste ato representado pelo Prof. Dr. Sinvaldo Baglie, Pró-Reitor de Assuntos Administrativos da Universidade Estadual de Ponta Grossa, por delegação constante nas Portarias nº 628 e 629 de 11.09.2026, brasileiro, professor.

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

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 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:

Fornecimento de **gêneros alimentícios**, 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 109/2026**, objeto do processo administrativo n.º XXXXXXXX, com homologação publicada no sítio eletrônico oficial e no Diário Oficial do Estado n.º XXXXXXXX, de XXXXXXXX e conforme ato de autorização nas fls. [XXXX] deste protocolo.

3 FORMA DE FORNECIMENTO:

3.1 As entregas deverão ser realizadas nas quantidades solicitadas conforme necessidade do Serviço de Nutrição e Dietética com o envio do pedido formal por e-mail com antecedência mínima de até 7 (sete) dias.

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

3.1.1 O prazo para entrega será de até 7 (sete) dias corridos, contados a partir do envio da solicitação pela Administração, devendo o fornecedor observar a data de entrega indicada no pedido, quando expressamente estabelecida, bem como os horários e os locais de recebimento.

3.1.2 A entrega pode ser solicitada no mínimo em até 1 (uma) vez e no máximo até 2 (duas) vezes por mês.

3.1.3 O horário de recebimento é das 8:00 às 14:00, no Hospital Universitário Regional dos Campos Gerais.

3.1.4 As entregas deverão ser realizadas nos endereços indicados para cada unidade requisitante, incluindo o Hospital Universitário Regional dos Campos Gerais (HURCG) e os restaurantes da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), conforme a destinação de cada pedido.

3.2 Locais de entrega:

3.2.1 Endereço HURCG:

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

3.2.2 Endereços UEPG:

Restaurante Universitário Campus Central Praça Santos Andrade, 1 – Centro – Ponta Grossa – PR. CEP 84.010-330 A/C Fabio Lucas Simão Pontes Telefone (42) 3220 3025 – E-mail: restaurantecentral@uepg.br

Restaurante Universitário Campus Uvaranas Alameda nabuco de Araújo, 469. Uvaranas. Ponta Grossa – PR. CEP 84.031-020 A/c Sergio Roberto Zanella e/ ou Juliane do Amaral Vieira Telefone: (42) 3220 3059 – restaurantecaar@uepg.br

Restaurante Centro de Atenção Integral à Criança – CAIC Alameda Cel. Camisão, s/n. Uvaranas. Ponta Grossa – PR. CEP 84.031-020 A/C Sandra Regina da Silva Telefone: (42) 3220 3336

Restaurante Fazenda Escola - "Capão da Onça" Rod. Ponta Grossa/ Itaiacoca, Km 7. Zona Rural. Ponta Grossa. CEP 84.030-900 A/c Edimar Campanuci Telefone: (42) 3226 8640 – e-mail: fescon@uepg.br

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$ XXXXXXXX (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 Nacional de Preços ao Consumidor – Amplo (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 à servidora **Thaiza Acosta Rebonato**, 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, referente ao complexo hospitalar, caberá a servidora **Patricia de Miranda kurek**, a qual será responsável pelas atribuições definidas nos arts. 11 e 12 do Decreto n.º 10.086, de 2022.
6.3 A responsabilidade pela fiscalização deste contrato, referente aos restaurantes da UEPG, caberá ao servidor **Marcio Ronaldo Champoski**, o qual será responsável pelas atribuições definidas nos arts. 11 e 12 do Decreto n.º 10.086, de 2022.
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 2 (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 de 48h (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: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);
Fonte de Recursos: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);
Programa de Trabalho: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);
Elemento de Despesa: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);.

9 VIGÊNCIA:

9.1 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados de __/__/____ a __/__/____, podendo ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, por um ou mais períodos, desde que satisfeitos os requisitos dos artigos 106 e 107 da Lei Federal n.º14.133/2021.

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:

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

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.
10.1.10. adotar as seguintes práticas de sustentabilidade, quando couber:
10.1.10.1 Os bens devem ser constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme normas específicas da ABNT;
10.1.10.2 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;
10.1.10.3 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;
10.1.10.4 Os bens não conterão substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (*Restriction of Certain Hazardous Substances*), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).
10.1.11. adotar práticas de 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.
10.1.12 apresentar declaração de atendimento e responsabilização 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.

10.2 São obrigações do Contratante:
10.2.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

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, que atualmente é o **Banco do Brasil**, 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 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:

$$EM = N \times VP \times I$$

Sendo:
EM = Encargos moratórios;

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

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:

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO
15.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:
15.1.1 Baixa complexidade de execução do contrato

13. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.
13.1 O prazo de garantia contratual dos bens, será a garantia legal.

14. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
14.1. 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.
14.2. 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;
14.3. O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto Estadual 10.086/2022.
14.4. 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.
14.4.1. 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.
14.5. 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.
14.6 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.
14.7 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.
14.8 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,.
14.9 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

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

15. CASOS DE EXTINÇÃO:
15.1 O presente instrumento poderá ser extinto:
15.1.1 por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta**;**
15.1.2 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
15.1.3 por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.
15.2 No caso de rescisão consensual, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito.
15.3 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.

16. ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:
16.1 Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei Federal n.º 14.133. de 2021.
16.1.1 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.
16.2 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.
16.3 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.
16.4 As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.
16.4.1 Não será admitida a subcontratação do fornecimento.
16.5 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

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;

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

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.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS:
18.1 Integram o presente contrato, para todos os fins: o edital da licitação e seus anexos e a proposta apresentada pelo Contratado durante a licitação.
18.2 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.

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

18.3 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.
18.4 As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro da Comarca de Ponta Grossa – PR, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
18.5 Todas as comunicações, notificações, solicitações ou demais manifestações relacionadas à execução do presente contrato deverão ser realizadas por escrito, preferencialmente por meio de correio eletrônico (e-mail) institucional indicado pelas partes, ou por documento formal equivalente, devidamente protocolado ou registrado no sistema administrativo competente.

Local e data

CONTRATANTE CONTRATADA

Testemunhas

1 – Nome:

2 – Nome:

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

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 ____/_____, 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 n.º 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

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867

ANEXO IX

DECLARAÇÃO LGPD

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 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

Alameda Nabuco de Araújo, 601 - CEP 84.031-510 - Ponta Grossa – PR.
E-mail: hu.pregoeiro@uepg.br – Tel.: (42) 3219-8867