



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Superintendência de Gestão Administrativa
Coordenação de Material e Patrimônio
Comissão Permanente de Licitações

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 90039/2025

PROCESSO Nº 23110.026251/2025-39

CONTRATANTE (UASG)

Fundação Universidade Federal de Pelotas (154047)

OBJETO

Registro de Preços para Aquisição de gêneros alimentícios e utensílios de cozinha

VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

R\$ 60. 487,03

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 04/11/2025 às 10h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço por item

MODO DE DISPUTA:

aberto

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO

Torna-se público que o(a) Fundação Universidade Federal de Pelotas, por meio do(a) Núcleo de Licitações, sediado(a) Rua Gomes Carneiro, 01 – Campus Porto, bairro Centro, na cidade de Pelotas/RS, CEP 96010-610, telefone (53) 3284-3924, realizará licitação para REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do [Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. **DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é Aquisição de gêneros alimentícios e utensílios de cozinha, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse, de acordo com as especificações e quantidades abaixo relacionadas:

Item	Num. Pedido	Quantidade	Unidade	UGR de Origem	Código SIASG	Especificação	Valor Unitário Estimado
1	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	437938	Abridor, Material: Aço Inoxidável, Características Adicionais: Uso Garrafa	R\$ 1,98
2	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	437939	Abridor, material: Aço Inoxidável, Características Adicionais: Uso Lata, Comprimento: 15 Cm	R\$ 3,07
3	5957	5	EMB 5KG	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	463988	Açúcar Cristal Branco Descrição: Açúcar cristal branco, grau alimentício, tipo 1, granulação média, isento de impurezas e umidade excessiva. Validade mínima: 12 meses	R\$ 20,49
4	5957	5	EMB 500G	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	463991	Açúcar de Confeiteiro Descrição: Açúcar de confeiteiro branco, textura fina e homogênea, grau alimentício, sem aditivos ou corantes. Validade mínima: 12 meses	R\$ 14,00
5	5974 - 5957	4	QUILOGRAMA - KG	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	463992	Açúcar Demerara Descrição: Açúcar demerara, coloração amarelada clara, grãos cristalinos, isento de aditivos e impurezas. Validade mínima: 12 meses	R\$ 6,67
6	5974	10	2KG	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	463988	AÇÚCAR. TIPO: CRISTAL Unidade de fornecimento: Embalagem 2 KG	R\$ 4,41
7	5974	130	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	463996	AÇÚCAR. TIPO: REFINADO Unidade de fornecimento: Embalagem 1 KG	R\$ 4,37
8	5957	80	GRAMA	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	391967	Adoçante Aspartame, grau alimentício, pó branco. Entregar em EMBALAGEM 40G	R\$ 0,44
9	5974	1	CAIXA COM 50 UNIDADES	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	368135	ADOÇANTE. ASPECTO FÍSICO: PÓ FINO BRANCO, INGREDIENTES: SEM SACAROSE, EDULCORANTES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: RESISTENTE AO CALOR Unidade de fornecimento: caixa 50,00 UN	R\$ 9,20
10	5974	5	EMBALAGEM 2 LITROS	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	445479	ÁGUA MINERAL NATURAL. tipo embalagem: descartável, material embalagem: plástico, tipo: especial com gás Unidade de fornecimento: Garrafa 2 L	R\$ 5,27
11	5974	12	GARRAFA 500 ML	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	445479	ÁGUA MINERAL NATURAL. TIPO EMBALAGEM: DESCARTÁVEL, MATERIAL EMBALAGEM: PLÁSTICO, TIPO: ESPECIAL COM GÁS Unidade de fornecimento: Garrafa 500 ML	R\$ 0,94

12	5974	10	EMBALAGEM 5 LITROS	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL. tipo embalagem: descartável, material embalagem: plástico, tipo: sem gás Unidade de fornecimento: Garrafão 5 L	R\$ 8,18
13	5957	2	EMB. 150ML	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	463861	alho - Condimento, líquido, molho pronto	R\$ 3,99
14	5957	5	KG	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	463859	Alho em pó, desidratado	R\$ 24,58
15	5974 - 5957	5	EMBALAGEM 500G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	459080	AMIDO, BASE:DE MANDIOCA, GRUPO:FÉCULA, ACIDEZ:POLVILHO AZEDO, ASPECTO FÍSICO:TIPO 1	R\$ 5,78
16	5974 - 5957	4	EMBALAGEM 500G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	459079	Polvilho doce (AMIDO, BASE:DE MANDIOCA, GRUPO:FÉCULA, ACIDEZ:POLVILHO DOCE, ASPECTO FÍSICO:TIPO 1)	R\$ 5,19
17	5974	10	EMBALAGEM 500G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	459085	AMIDO, BASE:DE MANDIOCA, GRUPO:TAPIOCA, SUBGRUPO:GOMA	R\$ 5,18
18	5974	5	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	459084	AMIDO, BASE:DE MANDIOCA, GRUPO:TAPIOCA, SUBGRUPO:SAGU ARTIFICIAL, ASPECTO FÍSICO:TIPO 1	R\$ 8,38
19	5974 - 5957	14	EMBALAGEM 500 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	459077	Amido de milho, puro, grau alimentício Produto em pó fino, branco, inodoro, obtido a partir do milho, isento de aditivos, indicado para uso culinário em preparações doces e salgadas. Grau alimentício, próprio para consumo humano. Embalado em sacos ou pacotes resistentes, devidamente lacrados, rotulados com informações do fabricante, lote, validade e registro no órgão competente Validade mínima exigida no momento da entrega: 12 meses.	R\$ 11,96
20	5957	2	KG	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	472808	Aromatizante Artificial Apresentação: pó Sabor: Fumaça	R\$ 26,23
21	5974	15	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	458904	ARROZ BENEFICIADO, TIPO:AGULHINHA/BRANCO, SUBGRUPO:POLIDO, CLASSE:LONGO FINO, QUALIDADE:TIPO 1"	R\$ 7,11
22	5974 - 5957	11	QUILOGRAMA - KG	154134 - FACULDADE DE	475579	Arroz Tipo Arbóreo, Polido, Tipo 1 Descrição: Arroz tipo arbóreo,	R\$ 20,84

				NUTRICAÇÃO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS		polido, tipo 1, grãos inteiros e uniformes, próprio para consumo humano, livre de impurezas, sujidades e umidade excessiva. Validade mínima na entrega: 12 meses.	
23	5957	1	KG	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	465325	Arroz Tipo Jasmim, Polido, Tipo 1 Descrição: Arroz tipo jasmim, polido, tipo 1, grãos longos, inteiros e aromáticos, próprio para consumo humano, livre de impurezas, sujidades e umidade excessiva. Validade mínima na entrega: 12 meses.	R\$ 17,84
24	5974	15	EMBALAGEM 100 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	462101	ASPECTO FÍSICO: DESIDRATADA, MATÉRIA-PRIMA: TOMATE SECO, APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ÓLEO DE MILHO, AZEITE DE OLIVA, SAL, AÇÚCAR E ES- Unidade de fornecimento: Pacote 100 G	R\$ 20,62
25	5974	30	EMBALAGEM 500 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	463991	AÚCAR. TIPO: DE CONFEITEIRO Unidade de fornecimento: Embalagem 500 G	R\$ 5,53
26	5974 - 5957	9	EMBALAGEM 500 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	460502	AVEIA BENEFICIADA, CLASSE:BRANCA, APRESENTAÇÃO:EM FLOCOS GROSSOS, PRESENÇA DE GLÚTEN:CONTÉM GLÚTEN	R\$ 8,56
27	5974	10	EMBALAGEM 200 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	460498	AVEIA BENEFICIADA, CLASSE:BRANCA, APRESENTAÇÃO:FARINHA, PRESENÇA DE GLÚTEN:CONTÉM GLÚTEN"	R\$ 2,98
28	5957	1	EMB. 500G	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	460501	Aveia em Flocos Finos Descrição: Aveia em flocos finos, própria para consumo humano, livre de impurezas e umidade excessiva. Validade mínima na entrega: 6 meses.	R\$ 10,79
29	5957 - 5974	22	EMBALAGEM 200ML	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS / 154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	463695	Azeite Espécie Vegetal: De Dendê, Óleo De Palma Tipo: Puro Teor Da Acidez: Baixo Oléico	R\$ 13,10
30	5974 - 5957	104	500ML	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	463696	Azeite - Espécie Vegetal: De Oliva - Teor Da Acidez: Extravirgem - Menor Que 0,8% - Tipo: Puro - Emb. 500ml	R\$ 44,44
31	6033	3	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	405441	Bacia Material Plástico; Capacidade 4,6L, características adicionais: canelada	R\$ 9,61
32	5974	1	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE	17302	BANHA DE ORIGEM ANIMAL, BANHA DE ORIGEM ANIMAL	R\$ 15,13

				NUTRICAÇÃO DA UFPEL			
33	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	616932	Batedor Manual, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cozinha, Características Adicionais: fouet	R\$ 13,73
34	5957	2	KG	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	401189	BICARBONATO DE SÓDIO EM PÓ	R\$ 13,46
35	5974	3	SACHÊ 40,00 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	271052	BICARBONATO DE SÓDIO TEOR DE PUREZA MÍNIMA 99,5%, PESO MOLECULAR:84,01, NÚMERO DE REFERÊNCIA QUÍMICA: CAS 144-55-8, COMPOSIÇÃO: NAHCO3 Unidade de fornecimento: Grama	R\$ 2,32
36	5957	1	EMB. 350 A 400G	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	333329	Biscoito Água e Sal Descrição: , com textura crocante, formato retangular ou redondo, própria para consumo humano, embalada de forma a preservar o frescor e a integridade do produto. Validade mínima na entrega: 6 meses.	R\$ 6,04
37	5974	10	EMBALAGEM 150G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	278924	BISCOITO, APRESENTAÇÃO:RETANGULAR, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:SEM AÇÚCAR, TIPO:CHAMPAGNE"	R\$ 7,38
38	5974 - 5957	3	EMB. 350G A 400G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	232144	Bolacha Tipo Maria Descrição: Bolacha tipo Maria, doce, crocante, com formato redondo e superfície decorada, própria para consumo humano, embalada de forma a preservar o frescor e a integridade do produto. Validade mínima na entrega: 6 meses.	R\$ 5,76
39	6047	2	UNIDADE	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	416484	Caçarola Rasa Aço Inox 24 cm 4,2 lts (com tampa também em inox) Dimensões aproximadas: 31cm x 29cm x 50cm	R\$ 354,40
40	6047	2	UNIDADE	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	401611	Caçarola Rasa Aço Inox 28 cm aproximadamente 7L (com tampa também em inox) Dimensões aproximadas: 382 x 304 x 179mm	R\$ 468,72
41	5974 - 5957	8	EMBALAGEM 500 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	463532	Cacau em Pó, 100% Cacau, sem Açúcar Descrição: Cacau em pó solúvel, 100% cacau, sem adição de açúcar, próprio para consumo humano, com coloração escura e sabor característico. Validade mínima na entrega: 12 meses.	R\$ 28,41
42	5974	2	EMBALAGEM 500 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	606523	Café. intensidade: média, prazo validade mínimo: 15 meses, empacotamento: vácuo, tipo: tradicional, apresentação: torrado moído Unidade de fornecimento: Caixa 500 G	R\$ 23,98
43	5974 - 5957	31	QUILOGRAMA - KG	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS	447383	Carne Bovina In Natura, Corte: Acém/Agulha, Peça Inteira, Sem Osso, Congelada, 1kg Descrição: Carne bovina in natura, corte dianteiro tipo acém (ou	R\$ 35,90

				QUIMICAS E FARMACEUTICAS		agulha), apresentada em peça inteira com peso aproximado de 1kg, sem osso, congelada. Produto com coloração vermelho-escura uniforme, textura firme e isento de odores ou sabores estranhos. Livre de glândulas, cartilagens, coágulos, hematomas, parasitas ou qualquer outro sinal de deterioração. Embalagem individual, a vácuo ou em plástico resistente, lacrada e rotulada conforme legislação sanitária vigente, com selo de inspeção (SIF ou SISBI). Validade mínima na data da entrega: 6 (seis) meses.	
44	5957	3	EMBALAGEM DE 1KG	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	447398	Carne Bovina In Natura, Corte: Alcatra, Peça Inteira, Congelada, 1kg Descrição: Carne bovina in natura, corte traseiro tipo alcatra, apresentada em peça inteira com peso aproximado de 1kg, congelada. Produto com coloração vermelho-cereja brilhante, odor característico, isento de odores ou sabores estranhos, com textura firme e umidade superficial moderada. Deve estar isenta de ossos soltos, cartilagens, glândulas, coágulos, hematomas ou qualquer sinal de deterioração. Embalagem individual, lacrada, adequada à conservação do produto e contendo as informações exigidas por legislação vigente (SIF ou SISBI). Validade mínima na data da entrega: 6 (seis) meses.	R\$ 64,93
45	5974	20	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	447384	CARNE BOVINA IN NATURA. tipo corte: acém, estado de conservação: resfriado(a), apresentação: moída Unidade de fornecimento: Quilograma	R\$ 18,73
46	5974	30	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	447398	CARNE BOVINA IN NATURA. TIPO CORTE: ALCATRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA Unidade de fornecimento: Quilograma	R\$ 41,95
47	5974	3	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	447493	CARNE BOVINA IN NATURA. Tipo corte: bucho, estado de conservação: resfriado, apresentação: peça inteira. Unidade de fornecimento: quilograma	R\$ 14,89
48	5974	10	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	447412	Carne Bovina In Natura. tipo corte: costela, estado de conservação: congelado(a), apresentação: cortada Unidade de fornecimento: Quilograma	R\$ 23,66
49	5974	5	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	447415	CARNE BOVINA IN NATURA. TIPO CORTE: COSTELA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), APRESENTAÇÃO: PEDAÇO Unidade de fornecimento: Quilograma	R\$ 21,57
50	5974	20	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	447432	CARNE BOVINA IN NATURA. tipo corte: coxão mole, estado de conservação: resfriado(a), apresentação: peça inteira	R\$ 37,29

51	5974	10	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	447424	CARNE BOVINA IN NATURA. TIPO CORTE: FILÉ MINGNON, PROCESSAMENTO: SEM CORDÃO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA Unidade de fornecimento: Quilograma	R\$ 91,23
52	5974	20	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	447496	CARNE BOVINA IN NATURA. TIPO CORTE: MÚSCULO TRASEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS Unidade de fornecimento: Quilograma	R\$ 36,17
53	5974	20	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	447497	CARNE BOVINA IN NATURA. tipo corte: músculo traseiro, estado de conservação: resfriado (a), apresentação: moida Unidade de fornecimento: Quilograma	R\$ 27,23
54	5957	3	KG	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	447497	Carne Bovina Moida, Tipo Carne de Segunda, Congelada, Pacote de 1kg Descrição: Carne bovina moida, proveniente de cortes de segunda, com moagem fina ou média, própria para uso culinário, congelada. Apresentada em embalagem de 1kg. Produto com coloração vermelho intensa uniforme, livre de gorduras excessivas, nervos, cartilagens, ossos, glândulas ou tecidos impróprios ao consumo. Textura macia, sem presença de água livre ou cristais de gelo. Embalada a vácuo ou em embalagem apropriada, lacrada, com rotulagem contendo as informações obrigatórias, incluindo número do SIF/SISBI. Validade mínima na data da entrega: 4 (quatro) meses.	R\$ 35,23
55	5957	8	KG	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	447638	Carne de Ave (Frango), Sobrecoxa, com Osso e Pele, Congelada, Pacote de 1kg Descrição: Carne de frango (ave), cortes de sobrecoxa, com osso e pele, congelada, embalada em pacote de 1kg. Produto com coloração rosada característica, textura firme, sem presença de penas, penas residuais, fraturas ósseas expostas, coágulos, manchas verdes, hematomas ou sinais de contaminação. Embalada em embalagem apropriada ao congelamento, íntegra, lacrada, e com rotulagem completa conforme legislação vigente, com selo SIF ou SISBI. Validade mínima na data da entrega: 6 (seis) meses.	R\$ 14,70
56	5974	40	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	447638	CARNE DE AVE IN NATURA. TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), TIPO ANIMAL: FRANGO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO Unidade de fornecimento: Quilograma	R\$ 9,95
57	5974	30	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE	447582	CARNE DE AVE IN NATURA. TIPO CORTE: FILÉ DE PEITO, PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM	R\$ 18,65

				NUTRICAÇÃO DA UFPEL		OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), TIPO ANIMAL: FRANGO, APRESENTAÇÃO: FATIADO Unidade de fornecimento: Quilograma	
58	5974	40	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	447597	CARNE DE AVE IN NATURA. tipo corte: peito, processamento: com pele, com osso, estado de conservação: resfriado(a), tipo animal: frango, apresentação: inteiro Unidade de fornecimento: Quilograma	R\$ 16,72
59	5974	5	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	447588	CARNE DE AVE IN NATURA. TIPO CORTE: SEM MIÚDOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), TIPO ANIMAL: FRANGO ESPECIAL, APRESENTAÇÃO: INTEIRO Unidade de fornecimento: Quilograma	R\$ 11,39
60	5974	50	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	479982	CARNE DE AVE IN NATURA. TIPO CORTE: SOBRECOXA, PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), TIPO ANIMAL: FRANGO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO Unidade de fornecimento: Quilograma	R\$ 15,80
61	5974	5	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	447669	Carne Defumada. tipo corte: costelinha, estado de conservação: resfriado(a), tipo animal: suína, apresentação: em mantas Unidade de fornecimento: Quilograma	R\$ 23,52
62	5974 - 5957	33	QUILOGRAMA - KG	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACÊUTICAS	447666	Carne Suína Defumada, Tipo: Toucinho, em Mantas, Congelada, Peças de 1kg Descrição: Carne suína defumada, tipo toucinho, em mantas inteiras com peso aproximado de 1kg cada, congelada. Produto com coloração rosada a amarronzada, aspecto firme, odor característico de defumação, isento de odores ou sabores estranhos. Pode conter proporção equilibrada de carne e gordura, sem presença de mofo, ranço ou deterioração. Embalada individualmente, lacrada, com rotulagem conforme normas sanitárias e selo de inspeção oficial (SIF ou SISBI). Validade mínima na data da entrega: 4 (quatro) meses.	R\$ 27,36
63	5974	1	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	448548	CARNE SUÍNA IN NATURA. TIPO CORTE: BARRIGA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA Unidade de fornecimento: Quilograma	R\$ 21,96
64	5974	10	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	447508	CARNE SUÍNA IN NATURA. TIPO CORTE: CARRÉ (BISTECA), PROCESSAMENTO: COM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), APRESENTAÇÃO: FATIADA Unidade de fornecimento: Quilograma	R\$ 25,23
65	5974	30	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE	447517	CARNE SUÍNA IN NATURA. TIPO CORTE: LOMBO, ESTADO DE	R\$ 17,36

				NUTRICAÇÃO DA UFPEL		CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA Unidade de fornecimento: Quilograma	
66	5974	10	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	447523	CARNE SUINA IN NATURA. tipo corte: pernil, processamento: com osso, com pele, estado de conservação: congelado(a), apresentação: peça inteira Unidade de fornecimento: Quilograma	R\$ 16,88
67	5974	5	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	447504	CARNE SUINA IN NATURA. TIPO CORTE: TOUCINHO, PROCESSAMENTO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), APRESENTAÇÃO: EM MANTA Unidade de fornecimento: Quilograma	R\$ 26,10
68	5957	1	KG	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACÊUTICAS	463781	Cebola Branca, In Natura Produto: Cebola branca fresca, in natura Aparência: Bulbos íntegros, firmes, sem sinais de apodrecimento, brotação, manchas ou partes amolecidas Limpeza: Isenta de resíduos de terra, sujeira, pedras ou materiais estranhos Tamanho: Uniforme, preferencialmente entre 5 e 8 cm de diâmetro Embalagem: Sacos, caixas ou embalagens apropriadas para transporte e conservação, permitindo ventilação adequada Condições de entrega: Produto fresco, com prazo de validade adequado para consumo imediato	R\$ 4,42
69	5957	5	KG	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACÊUTICAS	601227	Cebola em pó, desidratada	R\$ 27,86
70	5957	1	KG	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACÊUTICAS	463770	Cenoura, In Natura Produto: Cenoura fresca, in natura Aparência: Raízes firmes, de cor laranja uniforme, sem manchas, rachaduras, apodrecimento ou partes moles Limpeza: Sem folhas, higienizada, livre de sujeira, terra ou resíduos orgânicos Tamanho: Preferencialmente de tamanho médio (aproximadamente 15 a 20 cm), com formato regular Embalagem: Caixas ou sacos apropriados para transporte e conservação, com ventilação adequada Condições de entrega: Produto fresco, com prazo de validade adequado para consumo imediato	R\$ 4,73
71	5974	2	EMBALAGEM 500G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	444323	CEREAL PREPARADO, ASPECTO FÍSICO: GRÃOS, COMPONENTES: AVEIA, BANANA, MAÇÃ E CANELA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: GRANOLA"	R\$ 15,76
72	5974	5	LATA 300 ML	154134 - FACULDADE DE	485528	Cerveja. material: cevada, fermentação: alta, cor: escura, tipo: stout, características adicionais:	R\$ 26,60

				NUTRICAÇÃO DA UFPEL		nacional Unidade de fornecimento: Lata 300 ML	
73	5974	10	LATA 473 ML	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	438737	Cerveja. material: cevada, fermentação: baixa, tipo: lager, características adicionais: nacional Unidade de fornecimento: Lata 473 ML	R\$ 4,57
74	5974	5	LATA 355 ML	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	438739	Cerveja. material: cevada, fermentação: de lúpulo, tipo: pale ale, características adicionais: nacional Unidade de fornecimento: 355 ML	R\$ 6,13
75	5974	5	LATA 473 ML	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	450647	Cerveja. material: trigo, fermentação: baixa, tipo: pilsen, características adicionais: artesanal Unidade de fornecimento: Lata 473 ML	R\$ 3,31
76	5974	5	LATA 300 ML	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	485472	Cerveja. material: trigo, teor alcoólico: baixo, cor: clara, tipo: weiss, características adicionais: nacional Unidade de fornecimento: Lata 300 ML	R\$ 7,04
77	5974	2	CAIXA COM 10 UNIDADES	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	353041	CHA ALIMENTAÇÃO. tipo: Flores E Frutas Uso: Alimentício Sabor: Silvestre Unidade de fornecimento: Caixa 10 UN	R\$ 4,97
78	5974	4	CAIXA COM 25 UNIDADES	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	353663	CHA ALIMENTAÇÃO. uso: alimentício, tipo: chá mate Unidade de fornecimento: Caixa 25 UN	R\$ 4,22
79	5974 - 5957	11	CAIXA COM 10 UNIDADES	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACÊUTICAS	233885	CHA ALIMENTAÇÃO. uso: alimentício, tipo: chá preto Unidade de fornecimento: Caixa 10 UN	R\$ 3,71
80	5974	4	CAIXA COM 10 UNIDADES	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	290267	CHA ALIMENTAÇÃO. uso: alimentício, tipo: verde Unidade de fornecimento: Caixa 10 Un	R\$ 3,18
81	5974	10	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	466074	CHANTILLY, INGREDIENTES: GORDURA VEGETAL INTERESTERIFICADA, AÇÚCAR, SAL, CA, PRAZO VALIDADE: 12 MÊS, TIPO EMBALAGEM: TETRA PAK	R\$ 12,36
82	5957	1	KG	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACÊUTICAS	463536	Chocolate ao Leite, para Uso Culinário Descrição: Chocolate ao leite, próprio para uso culinário, em barra ou gotas, com textura firme, coloração marrom clara e sabor característico, isento de odores estranhos. Validade mínima na entrega: 12 meses.	R\$ 55,62
83	5974	6	EMBALAGEM 200 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	463547	CHOCOLATE. CARACTERÍSTICA ADICIONAL: 50 % CACAU, TIPO: PRETO, APRESENTAÇÃO: PÓ, SABOR: TRADICIONAL Unidade de fornecimento: Caixa 200 G	R\$ 8,09

84	5957	2	EMB. 200G	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	463547	Chocolate em Pó 50% Cacau Descrição: Chocolate em pó solúvel, contendo 50% de cacau, com adição de açúcar, próprio para consumo humano, de coloração marrom intensa. Validade mínima na entrega: 12 meses.	R\$ 23,66
85	5957	2	KG	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	467306	Chocolate Meio Amargo, para Uso Culinário Descrição: Chocolate meio amargo próprio para uso culinário, apresentado em barra ou gotas, com teor de cacau geralmente entre 40% e 60%, textura firme, coloração marrom escura uniforme, sabor característico levemente amargo, isento de odores ou sabores estranhos. Permitida a presença de gordura vegetal, desde que não hidrogenada. Produto deve estar acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, lacrada e contendo as informações obrigatórias, conforme legislação vigente. Validade mínima na data da entrega: 12 (doze) meses.	R\$ 81,93
86	5974	10	EMBALAGEM 100 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	421669	CÓCO RALADO. INGREDIENTES: AMÊNDOA DE CÔCO, APRESENTAÇÃO: TRITURADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM AÇUCAR. Unidade de fornecimento: Pacote 100g	R\$ 5,48
87	5957	3	EMB. 100G	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	421669	Coco Seco Ralado, sem Açúcar Descrição: Coco seco ralado, sem adição de açúcar, próprio para consumo humano, livre de conservantes artificiais e impurezas, com coloração branca e textura característica. Validade mínima na entrega: 6 meses.	R\$ 7,26
88	5957	18	UNIDADE	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	337384	Colher para sopa, aço inox, corpo e cabo, acabamento liso, espessura de no mínimo 1,5 mm	R\$ 8,57
89	5957	2	EMBALAGEM 50,00 G	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	463873	CONDIMENTO, TIPO: CANELA, APRESENTAÇÃO: CASCA	R\$ 3,80
90	5974 - 5957	7	EMBALAGEM 50 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	463872	CONDIMENTO, TIPO: CANELA, APRESENTAÇÃO: PÓ	R\$ 7,09
91	5974	1	EMBALAGEM 50 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	480295	CONDIMENTO, TIPO: CRAVO DA ÍNDIA, APRESENTAÇÃO: PÓ	R\$ 4,59
92	5974	5	EMBALAGEM 50 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	463893	CONDIMENTO, TIPO: CÚRCUMA, APRESENTAÇÃO: PÓ	R\$ 3,73
93	5974	5	EMBALAGEM 50G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	463894	CONDIMENTO, TIPO: CURRY, APRESENTAÇÃO: PÓ	R\$ 2,86
94	5974	2	EMBALAGEM 50G	154134 - FACULDADE DE	463896	CONDIMENTO, TIPO: ERVA DOCE, APRESENTAÇÃO: FLOR	R\$ 4,07

				NUTRICAÇÃO DA UFPEL			
95	5974	2	EMBALAGEM 50 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	463904	CONDIMENTO, TIPO: LOURO, APRESENTAÇÃO: FOLHA	R\$ 3,62
96	5974	10	EMBALAGEM 50G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	463912	CONDIMENTO, TIPO: NOZ MOSCADA, APRESENTAÇÃO: PÓ	R\$ 5,11
97	5974	5	EMBALAGEM 50G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	463917	CONDIMENTO, TIPO: PÁPRICA, APRESENTAÇÃO: PÓ	R\$ 2,58
98	5974	2	EMBALAGEM 50G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	463918	CONDIMENTO, TIPO: PÁPRICA DOCE, APRESENTAÇÃO: PÓ	R\$ 2,43
99	5974	12	EMBALAGEM 50G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	463921	CONDIMENTO, TIPO: PIMENTA DO REINO, APRESENTAÇÃO: GRÃO	R\$ 6,42
100	5957	5	EMB. 50G	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACÊUTICAS	463919	CONDIMENTO, TIPO: PIMENTA DO REINO, APRESENTAÇÃO: PÓ	R\$ 6,51
101	5957	3	KG	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACÊUTICAS	351610	Conservante Ácido Cítrico O conservante ácido cítrico em pó fino é um alimento muito utilizado para realizar a fermentação submersa dos alimentos, contendo um odor único e um sabor muito forte de ácido.	R\$ 36,13
102	5957	25	PACOTE 100,00 UN	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACÊUTICAS	419309	COPO DESCARTÁVEL, MATERIAL: POLIESTIRENO, CAPACIDADE: 50 ML, APLICAÇÃO: CAFÉ, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ATÓXICO, DE ACORDO C/ NORMA ABNT, NBR 14865, COR: BRANCO	R\$ 3,14
103	6033	30	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	234295	COPO DE VIDRO, CAPACIDADE: 300 ML, DIÂMETRO BOCA: 65 MM, ALTURA: 140 MM, COR: INCOLOR, TIPO de USO: ÁGUA/SUCO/REFRIGERANTE, APRESENTAÇÃO: SUPERFÍCIE LISA E PAREDE FINA, TRANSMITÂNCIA: TRANSPARENTE	R\$ 3,57
104	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	389981	Cortador Legumes, Tipo: Boleador, Material: Aço Inoxidável, Comprimento: 190 MM, Aplicação: Cozinha	R\$ 5,65
105	5974	60	EMBALAGEM 300 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	446536	CREME DE LEITE, TEOR GORDURA: ACIMA DE 40% DE GORDURA, PROCESSAMENTO: PASTEURIZADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CREME TIPO NATA	R\$ 10,52
106	5974 - 5957	32	EMBALAGEM 200 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACÊUTICAS	446532	Creme de Leite UHT, Teor de Gordura de 17%, Embalagem de 200g Descrição: Creme de leite esterilizado por ultrapasteurização (UHT), com teor de gordura entre 17% e 20%, pronto para uso culinário. Textura cremosa, coloração branco levemente amarelada, sabor e odor característicos. Isento de conservantes, sedimentos ou separações excessivas de fase.	R\$ 3,27

						Embalagem Tetra Pak ou pouch, com 200g, íntegra, lacrada, com rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima na data da entrega: 5 (cinco) meses.	
107	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	443912	Descascador Legumes, Material: Aço Inoxidável, Características Adicionais: Manual, Aplicação: Cozinha, Material Cabo: Polipropileno	R\$ 3,79
108	5974	5	EMBALAGEM 400 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	462601	DOCE DE LEITE. característica adicional: isento de amido, prazo validade mínimo: 12 meses, tipo: tradicional Unidade de fornecimento: Lata 400 G	R\$ 9,13
109	5957	2	EMB. 45M	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	474065	Envoltório para embutidos - Tripa suína, salgada ou desidratada	R\$ 62,23
110	5974	4	EMBALAGEM 250 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	275818	ERVA MATE. ASPECTO FÍSICO: FOLHAS FRAGMENTADAS, COMPONENTES: MÍNIMO 70 % FOLHAS + OUTRAS PARTES DO RAMO, APLICAÇÃO: CONSUMO HUMANO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SABOR NATURAL Unidade de fornecimento: 250G	R\$ 5,08
111	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	471267	Escorredor, Material: Alumínio; Aplicação: Massas; Características Adicionais: Alças Reforçadas, Capacidade: 14L	R\$ 44,33
112	6033	10	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	393531	Espátula, Material: Silicone, Comprimento: 25 CM a 27cm, cores variadas	R\$ 11,66
113	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	357202	Espremedor Legume, Material: Aço Inoxidável, Tipo: Manual, Aplicação: Batata	R\$ 12,85
114	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	454272	Espumadeira, Material Corpo: Aço Inoxidável, Material Cabo: Aço Inoxidável, Tamanho: 40cm	R\$ 5,46
115	5957	90	ML	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	380095	"ESSÊNCIA AROMÁTICA, ASPECTO FÍSICO:LÍQUIDO OLEOSO, INCOLOR A LEVEMENTE AMARELADO, TIPO DE ORIGEM:ORIGEM SINTÉTICA, ODOR:BAUNILHA" . apresentação em frasco de EMB. 30ML	R\$ 0,36
116	5957	2	EMB. 100G	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	440671	Estabilizante alimentar em pó (liga neutra), à base de gomas, açúcares e amidos; aplicação: sorvetes, iogurtes, picolés	R\$ 6,46
117	5957	1	EMB. 300ML	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	459670	Extrato de tomate, tipo comum, concentrado Produto obtido a partir da polpa de tomates maduros e selecionados, submetidos a processo de concentração, sem adição de conservantes artificiais. Textura homogênea, coloração vermelha característica, sabor e odor típicos do tomate, livre de pedaços sólidos, cascas, sementes, sujidades ou sinais de fermentação. Produto do tipo comum, com teor de sólidos solúveis compatível com a classificação de extrato de tomate (mínimo de 14%, conforme legislação da ANVISA). Embalado em sachês, latas ou potes	R\$ 3,62

						próprios para alimentos, devidamente lacrados e íntegros, com rotulagem completa contendo dados do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, composição e registro sanitário. Validade mínima exigida no momento da entrega: 6 meses.	
118	5957	9	UNIDADE	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	441350	Faca 10", lâmina de aço inox, cabo de madeira tratada(padão polywood) ou polipropileno , fio liso	R\$ 39,28
119	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICA O DA UFPEL	482919	FACA, MATERIAL LÂMINA:AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: PLÁSTICO, COMPRIMENTO LÂMINA:17,5 CM, APLICAÇÃO: CORTAR ALIMENTOS, TIPO:COZINHA Descrição Complementar: tornear	R\$ 7,19
120	6033	3	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICA O DA UFPEL	294447	Faqueiro, Material Talheres: Aço Inoxidável, Material Cabo: Aço Inoxidável, Quantidade Facas: 6 UN, Quantidade Garfos: 6 UN, Quantidade Colheres: 6 UN, Quantidade Colheres Café: 6 UN.	R\$ 40,43
121	5957	1	KG	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	343597	Farinha de arroz, tipo 1 Farinha fina, de coloração branca ou levemente creme, obtida a partir da moagem de grãos de arroz inteiros, sem adição de conservantes ou corantes. Tipo 1, conforme classificação da ANVISA, isenta de glúten, livre de sujidades, umidade excessiva e contaminações. Embalada em sacos ou pacotes próprios para alimentos, devidamente lacrados, com rotulagem completa contendo dados do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro sanitário. Validade mínima exigida no momento da entrega: 6 meses.	R\$ 9,31
122	5957	1	KG	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	458918	Farinha de mandioca fina, tipo 1 Farinha fina, de coloração branca, produzida a partir da raiz da mandioca descascada, ralada, prensada e peneirada, sem torrefação. Tipo 1, conforme classificação da ANVISA, livre de sujidades, umidade e contaminações. Embalada em sacos ou pacotes próprios para alimentos, com rotulagem completa contendo dados do fabricante, lote, validade e registro sanitário. Validade mínima exigida no momento da entrega: 6 meses.	R\$ 14,45
123	5957 - 5974	11	KG - QUILOGRAMA	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS / 154134 - FACULDADE DE NUTRICA O DA UFPEL	470688	Farinha de milho, flocos finos, tipo 1 Farinha fina, em flocos de granulometria uniforme, de coloração amarela, obtida a partir da moagem de grãos de milho selecionados, isenta de aditivos químicos, corantes ou conservantes. Tipo 1, conforme classificação da ANVISA, livre de sujidades, umidade excessiva e contaminações. Embalada em sacos ou pacotes próprios para alimentos, devidamente fechados, com rotulagem completa contendo dados do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro sanitário. Validade mínima exigida no momento da entrega: 6 meses.	R\$ 4,44

124	5974	20	EMBALAGEM 500G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	459153	FARINHA DE ROSCA, BASE:DE PÃO SECO, APRESENTAÇÃO:FLOCADO	R\$ 5,80
125	5974	10	EMBALAGEM 500 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	459152	FARINHA DE ROSCA, BASE:DE PÃO TORRADO, APRESENTAÇÃO:GRANULOS FINOS/MÉDIOS	R\$ 5,58
126	5974 - 5957	217	QUILOGRAMA - KG	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACÊUTICAS	460263	Farinha de trigo branca, comum ? kg Farinha refinada obtida da moagem do grão de trigo, tipo 1, de coloração branca ou levemente creme, isenta de impurezas, odores estranhos e umidade excessiva. Produto próprio para panificação e uso culinário geral. Embalado em sacos ou pacotes apropriados, com rotulagem legível contendo dados do fabricante, validade, lote e registro no órgão competente. Validade mínima exigida no momento da entrega: 6 meses.	R\$ 4,03
127	5974 - 5957	14	QUILOGRAMA - KG	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACÊUTICAS	460262	Farinha de trigo integral Farinha obtida da moagem integral do grão de trigo, preservando o farelo e o gérmen, de coloração marrom-clara, com textura mais granulada, livre de impurezas e odores estranhos. Indicada para receitas integrais e panificação saudável. Grau alimentício, embalagem resistente, fechada e rotulada com todas as informações obrigatórias por lei. Validade mínima exigida no momento da entrega: 3 meses.	R\$ 5,21
128	5957	2	EMBALAGEM 500G	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACÊUTICAS	459596	Fermento biológico seco, granulado Produto em forma de grânulos finos, cor bege, com leveduras ativas desidratadas (geralmente Saccharomyces cerevisiae), indicado para fermentação de massas de pães, pizzas e similares. Embalagem de 125g, lacrada, com instruções de uso, conservação, validade, lote, fabricante e registro no órgão competente. Grau alimentício, próprio para consumo humano. Validade mínima exigida no momento da entrega: 12 meses.	R\$ 17,86
129	5974 - 5957	13	EMBALAGEM 100G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACÊUTICAS	459586	Fermento químico em pó Mistura de sais e agentes químicos, geralmente bicarbonato de sódio e acidulante, de cor branca, fina, utilizada para fermentação em bolos e massas leves. Embalagem de 100g, lacrada, com tampa vedante (se aplicável), rótulo com composição, modo de uso, validade, lote, fabricante e registro em órgão competente. Grau alimentício. Validade mínima exigida no momento da entrega: 12 meses.	R\$ 4,40
130	5974	10	EMBALAGEM 125G	154134 - FACULDADE DE	459596	FERMENTO, TIPO:BIOLÓGICO SECO, APRESENTAÇÃO:PÓ GRANULADO	R\$ 8,76

				NUTRICAÇÃO DA UFPEL			
131	5957	12	PACOTE 250G	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACÊUTICAS	237114	Fixador de cor ou Antioxidante para carne - Fosfato de sódio e/ou potássio	R\$ 22,43
132	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	330835	Forma de alumínio 23cm, Aplicação: fabricação de pães, Características adicionais: antiaderente	R\$ 29,77
133	6033	2	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	450206	Forma, Material: Alumínio, Altura: 5,5 CM, Aplicação: Fabricação De Petit Gateau, n2, Características Adicionais: Conjunto com 12 Unidades	R\$ 32,95
134	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	623407	Forma, Material alumínio, Diâmetro: 15cm, Características adicionais: fundo removível	R\$ 14,93
135	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	397172	Forma, Material alumínio, Diâmetro: 22CM, Características adicionais: fundo removível	R\$ 20,81
136	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	616123	Forma, Material: Alumínio, Formato: Redonda, Aplicação: Pizza, Diâmetro: 35CM, Tipo: Antiaderente	R\$ 23,88
137	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	372042	Frigideira, Tipo: Wok/funda, Material: Aço Inoxidável, Diâmetro: 25 CM; Revestimento: Antiaderente, Material Cabo: Baquelite Antitêrmico; aplicação: Copa E Cozinha	R\$ 49,17
138	5974	5	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	447771	FRIOS. TIPO PREPARAÇÃO: COZIDO, VARIEDADE: PRESUNTO DE PERNIL, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A), APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, COMPOSIÇÃO: SEM CAPA DE GORDURA Unidade de fornecimento: Quilograma	R\$ 27,86
139	5974	1500	GRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	447877	FRIOS. VARIEDADE: SALAME, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), TIPO: ITALIANO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA Unidade de fornecimento: 300 Gramas	R\$ 1,94
140	5974	8	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	464883	FRUTA, TIPO 1:UVA PASSA, APRESENTAÇÃO:DESIDRATADA / SECA, ADICIONAL:PRETA	R\$ 34,60
141	5957	1	UNIDADE	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACÊUTICAS	464374	FRUTA, TIPO:ABACAXI PÉROLA, APRESENTAÇÃO:NATURAL	R\$ 8,99
142	5957	2	KG	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACÊUTICAS	464381	FRUTA, TIPO:BANANA PRATA / BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO:NATURA	R\$ 6,10
143	5974	1	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	464444	FRUTA, TIPO:DAMASCO, APRESENTAÇÃO:DESIDRATADA / SECA	R\$ 69,47
144	5957	2	KG	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACÊUTICAS	464400	FRUTA, TIPO:MAÇÃ GALA, APRESENTAÇÃO:NATURAL	R\$ 11,16

145	5974	24	EMBALAGEM 10G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	462720	GELATINA ALIMENTÍCIA. APRESENTAÇÃO: FOLHA INCOLOR, SABOR: SEM SABOR, ORIGEM: ANIMAL Unidade de fornecimento: Pacote 10 G	R\$ 18,33
146	5974	5	EMBALAGEM 35G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	462717	GELATINA ALIMENTÍCIA. APRESENTAÇÃO: PÓ, SABOR: MORANGO, ORIGEM: ANIMAL Unidade de fornecimento: Pacote 35 G	R\$ 1,22
147	5957	2	ENVELOPE	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	462721	gelatina sem sabor (sachê)24g	R\$ 9,23
148	5957	5	EMB. KG	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	223049	Glucose (xarope de milho), líquido espesso, incolor a levemente amarelado. ENTREGAR EM EMBALAGEM DE 5KG	R\$ 13,44
149	5974 - 5957	14	EMBALAGEM 500 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	485197 236919	GORDURA VEGETAL - MARGARINA, TIPO:MARGARINA, SUBTIPO:DURA, COMPOSIÇÃO BÁSICA:MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SABOR:SEM SAL, CARACTERÍSTICA ADICIONAL:HIDROGENADA, PARA PANIFICAÇÃO" Validade mínima exigida: 120 dias a contar da data de entrega.	R\$ 8,89
150	5957	9	PACOTE 50 UNID	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	243002	GUARDANAPO DE PAPEL, MATERIAL:CELULOSE, LARGURA:22 CM, COMPRIMENTO:23 CM, COR:BRANCA, TIPO FOLHAS:SIMPLES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:MACIO	R\$ 2,12
151	5974	10	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	487591	ingredientes: goiaba madura, açúcar, água, tipo: goiabada, características adicionais: embalados individualmente Unidade de fornecimento: Unidade	R\$ 6,42
152	5974	25	EMBALAGEM 170,00 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	446701	IOGURTE NATURAL, TEOR GORDURA:INTEGRAL, SABOR:SEM SABOR	R\$ 2,86
153	5957	1	BARRA DE 1 A 1,01KG	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	463534	Item: Chocolate Branco, para Uso Culinário Descrição: Chocolate branco próprio para uso culinário, apresentado em barra ou gotas, com textura firme, coloração branca ou levemente amarelada, sabor adocicado característico, isento de odores ou sabores estranhos. Permitida a presença de gordura vegetal, desde que não hidrogenada. Embalagem original de fábrica, íntegra, lacrada e contendo as informações obrigatórias, conforme legislação vigente. Validade mínima na data da entrega: 12 (doze) meses.	R\$ 44,89
154	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	240390	Jarra, Material: Vidro, Capacidade: 1,50 L, Modelo: Com Alça Sem Tampa, Cor: Transparente Incolor, Aplicação: Água/Suco	R\$ 14,27
155	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	356505	Jarra, Material: Vidro, Capacidade: 1,50 L, Modelo: Com Tampa, Aplicação: Copa E Cozinha	R\$ 15,69

156	5957	4	CONJUNTO	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	457779	Jogo de 8 facas com lâminas em aço inox e cabo em polipropileno. As facas deverão apresentar material firme e resistente, podendo ser levadas à máquina de lavar louças. O jogo deve conter os seguintes itens: 1 Cutelo 5" 1 Faca Chef 7" 1 Faca legumes 3" 1 Faca para pão 7" 1 Faca para desossar 5" 1 Faca para queijo 6" 1 Faca para tomate 5" 1 Faca para churrasco/frutas 3"	R\$ 78,57
157	6033	5	CONJUNTO/JOGO COM 5 UNIDADES	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	617399	Jogo de panelas. Material: Aço Inoxidável; Material Cabo: Aço Inoxidável, Características Adicionais: Jogo Com 5 Unidades, Tipo: Com Fundo Triplo	R\$ 432,56
158	5957	1	KG	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	471860	Laranja, variedade destinada ao consumo in natura, com casca íntegra, isenta de rachaduras, manchas ou outros sinais de deterioração.	R\$ 4,86
159	5974	5	EMBALAGEM 100 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	466788	LEGUME EM CONSERVA, TIPO:ALCAPARRA	R\$ 8,52
160	5974	2	EMBALAGEM 170 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	462823	LEGUME EM CONSERVA, TIPO:ERVILHA	R\$ 3,13
161	5974	2	EMBALAGEM 200 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	462824	LEGUME EM CONSERVA, TIPO:MILHO VERDE	R\$ 3,48
162	5974	5	EMBALAGEM 300G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	460486	LEGUME EM CONSERVA, TIPO:PALMITO, APRESENTAÇÃO:INTEIRO	R\$ 23,94
163	5974	3	EMBALAGEM 300 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	468533	LEGUME EM CONSERVA, TIPO:PEPINO, APRESENTAÇÃO:INTEIRO	R\$ 9,78
164	5974	4	EMBALAGEM 500 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	464570	LEGUMINOSA, VARIEDADE:ERVILHA SECA	R\$ 5,83
165	5974	2	EMBALAGEM 500 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	464559	LEGUMINOSA, VARIEDADE:FEIJÃO BRANCO, TIPO:TIPO 1	R\$ 7,50
166	5974	1	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	464553	LEGUMINOSA, VARIEDADE:FEIJÃO CARIOCA, TIPO:TIPO 1	R\$ 8,85
167	5974	5	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	464552	LEGUMINOSA, VARIEDADE:FEIJÃO PRETO, TIPO:TIPO 1	R\$ 5,16
168	5974	4	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	464563	LEGUMINOSA, VARIEDADE:FEIJÃO RAJADO, TIPO:TIPO	R\$ 8,31
169	5974	10	EMBALAGEM 500 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	464569	LEGUMINOSA, VARIEDADE:GRÃO DE BICO	R\$ 7,96
170	5974	3	EMBALAGEM 500G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	464571	LEGUMINOSA, VARIEDADE:LENTILHA MARROM / CASTANHA	R\$ 8,57
171	5957	2	L	154136 - CENTRO DE CIENCIAS	464015	Leite condensado integral ou semidesnatado sem lactose ? lata	R\$ 7,81

				QUIMICAS E FARMACEUTICAS		ou bisnaga de 395g a 400g Produto com textura cremosa, coloração uniforme e sem grumos. Embalagem metálica (lata) ou em bisnaga (caixinha), com peso líquido entre 395g e 400g. Entregue com no mínimo 5 meses de validade restante a partir da data da entrega.	
172	5974 - 5957	50	CAIXA 395G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEI / 154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	464013	LEITE CONDENSADO, TIPO:INTEGRAL, INGREDIENTE BÁSICO:LEITE IN NATURA, PRAZO VALIDADE MÍNIMO:12 MESES	R\$ 6,39
173	5957	1	L	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	461028	Leite de soja, integral, embalagem longa vida ou PET Bebida de soja integral, pronta para consumo, obtida a partir da extração da proteína da soja, enriquecida ou não com vitaminas e minerais, isenta de lactose e ingredientes de origem animal. Produto com coloração branca ou levemente amarelada, de sabor e odor característicos, livre de grumos, sedimentos, sujidades e contaminantes. Embalado em recipiente do tipo longa vida (Tetra Pak) ou garrafa PET, ambos próprios para alimentos, lacrados, íntegros e com rotulagem completa contendo dados do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, composição nutricional e registro sanitário (ANVISA ou MAPA). Validade mínima exigida no momento da entrega: 6 meses.	R\$ 7,31
174	5974 - 5957	11	EMBALAGEM 400 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEI / 154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	446019	LEITE EM PÓ, ORIGEM:DE VACA, TEOR GORDURA:INTEGRAL, SOLUBILIDADE:INSTANTÂNEO Validade mínima na data da entrega: 12 (doze) meses.	R\$ 22,59
175	5974 - 5957	72	CAIXA 1,00 L	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEI / 154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	445995	LEITE FLUIDO, ORIGEM:DE VACA, TIPO:A, TEOR GORDURA:INTEGRAL, PROCESSAMENTO:UHT Validade mínima na data da entrega: 90 (noventa) dias.	R\$ 4,75
176	5974	20	EMBALAGEM 1L	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEI	446005	LEITE FLUIDO, ORIGEM:DE VACA, TIPO:C, TEOR GORDURA:INTEGRAL, PROCESSAMENTO:PASTEURIZADO	R\$ 4,91
177	5957	4	L	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	446005	Leite pasteurizado tipo A, integral ? embalagem 1 litro Leite integral, pasteurizado tipo A, isento de conservantes, com sabor e odor próprios, isento de impurezas. Embalado em frasco plástico lacrado, resistente, com 1 litro. Deve ser mantido sob refrigeração de 1°C a 10°C.	R\$ 5,29

						Validade mínima exigida: 5 dias a contar da data de entrega.	
178	5957	3	L	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	445998	Leite UHT sem lactose (ou zero lactose), integral ou semidesnatado, embalagem tetrapack Produto esterilizado, tipo longa vida (UHT), sem lactose (ou zero lactose), integral ou semidesnatado. Embalagem cartonada asséptica (tetrapack), com sistema abre-fácil, contendo 1 litro. Produto deve ser isento de grumos, sabor e odor estranhos. Entregue com no mínimo 60 dias de validade restante a partir da data da entrega.	R\$ 5,65
179	5974	4	EMBALAGEM 500 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	458951	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE:MASSA SECA, BASE DA MASSA:DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO:ESPAGUETE	R\$ 3,28
180	5957	1	KG	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	464401	Maçã tipoFuji, fresca, firme ao toque, isenta de machucados, podridões ou qualquer tipo de lesão.	R\$ 9,05
181	5957 - 5974	306	TABLETE 200G	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS / 154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	446385	Manteiga Tipo: Extra Composição: Sem Sal	R\$ 10,74
182	5974	6	EMBALAGEM 300 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	459670	MASSA DE TOMATE. TIPO: EXTRATO CONCENTRADO, APRESENTAÇÃO: CREME, COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL Unidade de fornecimento: Embalagem 300 G	R\$ 2,63
183	5974	30	EMBALAGEM 340 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	459672	MASSA DE TOMATE. tipo: MOLHO PRONTO, apresentação: líquido, composição: tradicional Unidade de fornecimento: Embalagem 340 G	R\$ 2,08
184	5974	15	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	459679	Massa De Tomate. TIPO: TOMATE PELADO, APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL Unidade de fornecimento: Embalagem 340 A 350 G	R\$ 4,06
185	5974	5	EMBALAGEM 500 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	413364	matéria-prima: mel abelha e frutas doces, quantidade calorias: 4; Unidade de fornecimento: Embalagem 500 GR prazo validade: 24 meses	R\$ 17,17
186	5957	3	PACOTE	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	463797	Milho Verde Congelado, Grãos Solto, Embalagem de 300g Descrição: Milho verde selecionado, em grãos, pré-cozido e congelado individualmente (IQF ou processo equivalente), livre de palhas, sabugos, pedaços de espiga ou outras partes estranhas ao produto. Os grãos devem apresentar coloração amarelo-vivo uniforme,	R\$ 7,76

						textura firme após o preparo e sabor adocicado característico, isentos de odores estranhos, sujidades, fermentação, mofo ou sinais de deterioração. Embalado em porções de 300g, em embalagem plástica resistente, íntegra, selada, com rotulagem clara e legível, conforme exigências da Anvisa e MAPA. Validade mínima na data da entrega: 12 (doze) meses.	
187	5974	15	EMBALAGEM 150ML	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	459655	MOLHO DE MESA. TIPO: INGLÊS, APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL Unidade de fornecimento: Embalagem 150 ML	R\$ 2,65
188	5974	4	EMBALAGEM 190 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	460377	MOLHO DE MESA. TIPO: MOSTARDA, APRESENTAÇÃO: CREME, COMPOSIÇÃO: DIJON Unidade de fornecimento: Embalagem 190 G	R\$ 11,56
189	5974	4	EMBALAGEM 200 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	459667	MOLHO DE MESA. TIPO: MOSTARDA, APRESENTAÇÃO: CREME, COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL Unidade de fornecimento: Embalagem 200 G	R\$ 3,72
190	5974	12	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	463691	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO: PURO, ESPÉCIE VEGETAL: GIRASSOL, TEOR DA ACIDEZ: ALTO OLÉICO - MENOR QUE 0,8%, TIPO QUALIDADE: TIPO 1	R\$ 10,84
191	5974	2	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	463693	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO: PURO, ESPÉCIE VEGETAL: MILHO, TIPO QUALIDADE: TIPO 1, EMBALAGEM 900ML	R\$ 12,21
192	5957 - 5974	103	FRASCO 900ML	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS / 154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	416665	Óleo Vegetal Matéria Prima: Soja	R\$ 6,58
193	5957	6	DUZIA	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	446619	Ovo de galinha, in natura, classe A Ovos de galinha, com casca íntegra, limpa, seca e sem trincas. Produto fresco, de procedência controlada, oriundo de granjas registradas e inspecionadas por órgão competente, livre de sujidades e odores estranhos. Devem ser entregues acondicionados em embalagens apropriadas, protegidas contra impacto e contaminação, contendo rotulagem com identificação do produtor, número do lote, data de embalagem, prazo de validade Validade mínima exigida no momento da entrega: 15 dias.	R\$ 11,24
194	5974	4	BANDEJA COM 30 UNIDADES	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	446625	OVO, ORIGEM: CODORNA	R\$ 8,50
195	5974	100	BANDEJA COM 30 UNIDADES	154134 - FACULDADE DE	446619	OVO, ORIGEM: GALINHA, GRUPO: BRANCO, CLASSE: A,	R\$ 21,41

				NUTRICAÇÃO DA UFPEL		TIPO:MÉDIO	
196	5957	5	EMBALAGEM 100,00 UN	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	625448	PALITO, MATERIAL:MADEIRA, COMPRIMENTO:9 CM, APLICAÇÃO:DIVERSO: (SANDUÍCHES, COQUETÉIS, PORÇÕES), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:LISO E SEM REBARBAS	R\$ 2,78
197	6033	3	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	609956	Panela, Material: Ferro Fundido; Capacidade: 5 L; Material Cabo: Ferro, Tipo: Forno Holandês, Diâmetro: 25 CM	R\$ 191,20
198	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	222364	Panela Pressão, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 4,50 L, Sistema Segurança: Válvulas e Borracha, Características Adicionais: Revestimento Antiaderente, Fundo de indução	R\$ 147,50
199	6033	2	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	433242	Panela; Tipo: Paellera, Material: Alumínio; Características Adicionais: Antiaderente, Com Alças Em Aço Cromado; Diâmetro: 45 CM	R\$ 169,29
200	5974	10	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	460380	PÃO, BASE:DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO:TIPO FRANÇÊS/BRANCO/DE SAL	R\$ 6,83
201	5957	13	ROLO COM 7,5 M	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	258123	Papel alumínio, rolo com 7,5 m, largura 30 cm	R\$ 5,06
202	5957	2	ROLO 75CM	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	325669	Papel Manteiga Material: Celulose Vegetal Comprimento: 75 CM Largura: 30 CM Aplicação: Culinária Em Geral Características Adicionais: Impermeável, Acetinado	R\$ 6,95
203	5957	4	KG	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	374741	Pectina Aspecto Físico: Pó Grosso, Esbranquiçado À Pardo, Quase Inodoro Origem: Frutas Cítricas	R\$ 289,05
204	6033	10	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	264544	Pedra Afiar, Tipo: Dupla Face, Comprimento: 20 CM, Largura: 7,5 CM, Espessura: 2,5 CM, Especificação: Carbureto Silício	R\$ 6,89
205	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	464896	Pegador Alimento; Material: Aço Inoxidável; Comprimento: 28 CM; Características Adicionais: Pegador De Salada, com pontas revestidas de silicone	R\$ 6,53
206	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	441331	Pegador Alimentos, Material: Aço Inoxidável, Comprimento: 29 CM, características adicionais: pontas revestidas de silicone	R\$ 5,97
207	5974	9	EMBALAGEM 125G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	449006	PEIXE EM CONSERVA, VARIEDADE:SARDINHA, APRESENTAÇÃO:DESCABEÇADA E EVISCERADA, MEIO DE COBERTURA:COM ÓLEO COMESTÍVEL	R\$ 6,05

208	5974	4	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	457989	Peixe In Natura. tipo corte: lombo, variedade: bacalhau (gadus morhua), estado de conservação: salgado(a), apresentação: sem pele, sem espinha Unidade de fornecimento: Quilograma	R\$ 130,51
209	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	441328	PENEIRA COZINHA, MATERIAL:AÇO INOXIDÁVEL\, DIÂMETRO:14 CM	R\$ 6,83
210	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	431338	Peneira Cozinha, Material tela: Aço Inoxidável, Material Cabo: Aço Inoxidável, Diâmetro: Aproximadamente 23 CM	R\$ 8,66
211	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	455599	Pincel de silicone, aplicação: uso culinário	R\$ 5,13
212	6033	10	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	450733	Pote Alimentos; Material: Porcelana; Formato: Redondo; Altura: 5 CM; Características Adicionais: Tigela Ramekin, Diâmetro Inferior: 5CM	R\$ 5,02
213	6033 - 5957	27	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	464979	PRANCHA ALIMENTOS, MATERIAL:POLIETILENO, COMPRIMENTO:60 CM, LARGURA:40CM, ESPESSURA: 1 ou 1,50 CM, COR:VARIADA, APLICAÇÃO: CORTE	R\$ 69,85
214	6033	30	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	304000	Prato, Material: Cerâmica, Aplicação: Refeição, Características Adicionais: Fundo	R\$ 9,50
215	6033	30	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	242638	Prato, Material: Cerâmica; Aplicação: Refeição; Características Adicionais: Raso	R\$ 10,05
216	6033	30	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	311418	Prato, Material: Porcelana, Aplicação: Sobremesa	R\$ 8,06
217	5974	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	438723	PROCEDÊNCIA: IMPORTADO, TEOR ALCOOLICO: 40 A 50, TIPO: GIN Unidade de fornecimento: Garrafa 995 ML a 1L	R\$ 38,91
218	5974	2	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	438719	procedência: nacional, teor alcoólico: 15 a 35, tipo: bitter Unidade de fornecimento: Garrafa 900 ML a 1000 ML	R\$ 41,89
219	5974	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	438728	PROCEDÊNCIA: NACIONAL, TEOR ALCOOLICO: 36 A 50, TIPO: VODKA Unidade de fornecimento: Garrafa 900 ML A 1000 ML	R\$ 12,46
220	5957	8	EMB. 250G	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	297483	Proteína texturizada de soja, granulometria média, tipo 1 Produto de origem vegetal, desidratado, obtido da farinha de soja desengordurada, submetido a processo de extrusão, na forma de grânulos de granulometria média. Coloração amarela ou bege clara, c Embalada em sacos ou pacotes próprios para alimentos, devidamente lacrados, com rotulagem completa contendo	R\$ 12,94

						dados do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade. Validade mínima exigida no momento da entrega: 6 meses.	
221	5974	10	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	447072	QUEIJO, ORIGEM:DE VACA, VARIEDADE:COALHO, TIPO:FRESCO, APRESENTAÇÃO:PEÇA	R\$ 63,53
222	5974	10	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	447137	QUEIJO, ORIGEM:DE VACA, VARIEDADE:COLONIAL, TIPO:MATURADO, APRESENTAÇÃO:PEÇA, COMPONENTES:COM SAL"	R\$ 64,77
223	5974	10	EMBALAGEM 150G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	446653	Queijo, Origem: De Vaca, Variedade: Cream Cheese Apresentação: Cremoso	R\$ 8,14
224	5974	5	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	446665	QUEIJO, ORIGEM:DE VACA, VARIEDADE:GORGONZOLA, APRESENTAÇÃO:PEÇA	R\$ 116,94
225	5974	5	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	446657	QUEIJO, ORIGEM:DE VACA, VARIEDADE:MINAS PADRÃO, APRESENTAÇÃO:PEÇA	R\$ 67,45
226	5974	15	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	446633	QUEIJO, ORIGEM:DE VACA, VARIEDADE:MUÇARELA, APRESENTAÇÃO:PEÇA	R\$ 35,64
227	5957 - 5974	14	EMB. 100G	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS / 154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	446648	Queijo Origem: De Vaca Variedade: Parmesão Apresentação: Ralado	R\$ 10,96
228	5957	2	EMB. 300G	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	446642	Queijo Origem: De Vaca Variedade: Prato Apresentação: Fatiado	R\$ 19,45
229	5974	10	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	446642	QUEIJO, ORIGEM:DE VACA, VARIEDADE:PRATO, APRESENTAÇÃO:FATIADO	R\$ 36,33
230	5974	5	EMBALAGEM 200ML	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	446671	QUEIJO, ORIGEM:DE VACA, VARIEDADE:REQUEIJÃO, APRESENTAÇÃO:CREMOSO	R\$ 4,94
231	5957	40	UNIDADE	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	446652	Queijo processado fundido tipo porcionado Descrição: Produto alimentício à base de queijo, fundido, do tipo porcionado, embalado individualmente. Apresenta coloração amarelo-claro, sabor suave e textura macia. Indicado para consumo direto, em	R\$ 1,87

						lanches ou acompanhamentos. Características mínimas: Peso líquido unitário: 16 g (± 5%) Embalagem: individual, com invólucro de fácil abertura, resistente e atóxico Apresentação: embalagens múltiplas contendo 4 unidades Validade mínima na data de entrega: 90 dias Armazenamento: refrigerado (entre 1°C e 10°C)	
232	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	484094	Recipiente Alimentos, Material: Vidro, Aplicação: Cozinha, Transmittância: Transparente, Características Adicionais: 1L	R\$ 41,67
233	5974	4	EMBALAGEM 200ML	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	314061	Refrigerante. material: água gasosa/xarope, características adicionais: taxa de sódio 0 mg, sabor: guaraná Unidade de fornecimento: Embalagem 200 ML	R\$ 1,70
234	6033	3	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	320821	Rolo Massa; Material: Polipropileno; Tamanho: de 38 a 40cm	R\$ 42,79
235	5974	10	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	454018	SAL. ACIDEZ: 7,0, TEOR MÁXIMO SÓDIO: 390, APLICAÇÃO: ALIMENTÍCIA, TIPO: GROSSO Unidade de fornecimento: Pacote 1 KG	R\$ 3,18
236	5957	2	KG	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	236604	Sal De Cura Apresentação: Pó Granulado Cor: Branco Amarelado Odor: Característico Solubilidade Água: 20° C Aplicação: Manter Coloração De Linguças E Salames Características Adicionais: Agente De Cura: Nitrito De Sódio E Nitrado De	R\$ 13,19
237	5974 - 5957	23	QUILOGRAMA - KG	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	461092	Sal Refinado Iodado Descrição: Sal refinado, grau alimentício, iodado conforme legislação vigente, seco, isento de grumos ou impurezas. Validade mínima: 12 meses	R\$ 2,36
238	5974	1	EMBALAGEM 500G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	301513	SEMENTE, ESPÉCIE: LINHAÇA, APLICAÇÃO: CULINÁRIA	R\$ 5,73
239	5957	2	KG	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	375602	Sorbato de Potássio Granulado Conservante alimentício inodoro e insípido. Elevado poder de conservação, pode ser aplicado a diversos alimentos.	R\$ 60,64
240	5957	4	EMB. 300G	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS	368135	Stévia Desidratada em Pó/ Stevia Adocante Natural Em Pó	R\$ 45,89

				QUIMICAS E FARMACEUTICAS			
241	5974	9	EMBALAGEM 1L	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	486400	SUCO. TIPO: NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA, APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, SABOR: UVA Unidade de fornecimento: Caixa 1000 ML	R\$ 6,78
242	5974	5	EMBALAGEM 1L	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	442811	SUCO. VALIDADE: 5 meses, TIPO: INTEGRAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CONCENTRADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, SABOR: LARANJA Unidade de fornecimento: Caixa 1000 ML	R\$ 5,61
243	5957	2	GRAMA	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	442941	SUCRALOSE (GRAU ALIMENTÍCIO OU FCC) Aspecto Físico: Pó , entregar em EMB. 100G	R\$ 0,14
244	6047	1	UNIDADE	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	397284	Tacho Aço INOX Beira Alta Chapa 2mm Fritura Cozinha aproximadamente 30cm (12") Especificações Técnicas: Comprimento: aprox. 40cm. Diâmetro: aprox. 30cm. Rebites em Inox. Peso: aprox. 1,330Kg. Fundo: 19cm. Com 2 Alças. Número: 12. Aba: 7,5cm.	R\$ 444,55
245	6047	1	UNIDADE	154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	397285	Tacho Aço INOX Beira Alta Chapa 2mm Fritura Cozinha diâmetro de aproximadamente 51cm (18") Especificações Técnicas: Comprimento: aprox. 61cm. Diâmetro: aprox. 51cm. Rebites em Inox. Fundo: 22,5cm. Peso: aprox. 3 Kg. Aba: aprox. 19,5cm. Com 2 Alças.	R\$ 872,51
246	5974	5	EMBALAGEM 50 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	480241	Tempero, adicional: desidratado, tipo: açafraão, apresentação: em pistilo Unidade de fornecimento: Embalagem 50 G	R\$ 2,26
247	5974	2	EMBALAGEM 100 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	440791	TEMPERO. APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO, TIPO: GLUTAMATO MONOSSÓDICO, APRESENTAÇÃO: PÓ, SABOR: UMAMI Unidade de fornecimento: 100 G	R\$ 9,50
248	5974	2	EMBALAGEM 50 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	463916	Tempero tipo: orégano, apresentação: desidratado Unidade de fornecimento: Embalagem 50 G	R\$ 4,43
249	5974	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	485604	TEOR AÇÚCAR: BRUT, CLASSE: ESPUMANTE, VARIEDADE DE UVA: PROSECCO, COR: BRANCO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: NACIONAL Unidade de fornecimento: Garrafa 900 ML	R\$ 38,60
250	6033	15	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE	473446	Tigela, Material: Aço Inoxidável, Formato: Redondo, Características	R\$ 12,71

				NUTRICAÇÃO DA UFPEL		Adicionais: sem tampa e Sem alça, Diâmetro, USO copa/cozinha, Diâmetro: 22CM	
251	5974 - 5957	11	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACÊUTICAS	474374	Tipo 1: Ameixa, adicional: preta, apresentação: desidratada/seca. Unidade de Fornecimento: QUILOGRAMA	R\$ 32,19
252	5974	20	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	463856	tipo: alecrim, apresentação: desidratado Unidade de fornecimento: Embalagem 10 a 12G	R\$ 3,59
253	5974	5	EMBALAGEM 60 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	463860	tipo: alho, apresentação: granulado Unidade de fornecimento: Embalagem 60 G	R\$ 8,89
254	5974	100	EMBALAGEM 100 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	464530	TIPO: AMÊNDOA, APRESENTAÇÃO NATURAL. UNIDADE DE FORNECIMENTO: 100 g	R\$ 9,29
255	5974	10	EMBALAGEM 10 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	468434	tipo: anis-estrelado, apresentação: desidratado Unidade de fornecimento: Embalagem 10 G	R\$ 3,88
256	5974	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	422865	TIPO: CACHAÇA Unidade de fornecimento: Garrafa 910 a 970 ML	R\$ 15,94
257	5974	50	EMBALAGEM 100 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	484536	TIPO: CASTANHA DO PARÁ, APRESENTAÇÃO: NATURAL, ADICIONAL: SEM CASCA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: 100 g	R\$ 22,20
258	5974	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	479694	tipo: coentro, apresentação: folha Unidade de fornecimento: UNIDADE	R\$ 4,73
259	5974	2	EMBALAGEM 50 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	463891	tipo: cominho, apresentação: pó Unidade de fornecimento: Embalagem 50 G	R\$ 1,28
260	5974	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	305869	TIPO: CONHAQUE Unidade de fornecimento: Garrafa 900 ML	R\$ 23,93
261	5974	3	EMBALAGEM 100 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	6130	Tipo: cristalizado, sabor: laranja. Unidade de fornecimento: Embalagem 100g	R\$ 10,51
262	5974	2	EMBALAGEM 400 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	462635	TIPO: EM CALDA, SABOR: ABACAXI, FORMA APRESENTAÇÃO: RODELAS, Unidade de fornecimento: Embalagem 400 G	R\$ 10,44
263	5974	23	EMBALAGEM 125 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	462670	TIPO: EM CALDA, SABOR: CEREJA Unidade de fornecimento: Pote 125 G	R\$ 13,88
264	5974	5	EMBALAGEM 400 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	462684	tipo: em calda, sabor: pêssego Unidade de fornecimento: Lata 400 G	R\$ 10,84

265	5974	8	EMBALAGEM 100 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	463902	TIPO: GERGELIM, APRESENTAÇÃO: GRÃO Unidade de fornecimento: Embalagem 100 G	R\$ 8,70
266	5974	3	EMBALAGEM 250 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	604518	tipo: melado de cana, ingredientes: melado de cana-de- açúcar Unidade de fornecimento: unidade. Embalagem 250 G	R\$ 15,72
267	5974	12	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	467200	TIPO PREPARAÇÃO: COZIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), TIPO: SALSICHA BOCKWURST Unidade de fornecimento: Embalagem 250 g a 260 G	R\$ 14,44
268	5974	5	EMBALAGEM 300 G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	447701	TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), TIPO: LINGUIÇA CALABRESA, TAMANHO: FINA Unidade de fornecimento: Embalagem 300 G	R\$ 16,47
269	5974	20	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	449183	TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), TIPO: LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA, TAMANHO: FINA, SABOR: TEMPERADA Unidade de fornecimento: Embalagem 1 KG	R\$ 12,96
270	5974	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	422866	tipo: Run Unidade de fornecimento: Garrafa 1000 ML	R\$ 40,10
271	5974	10	EMBALAGEM 1 L	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	459654	TIPO: SHOYU, APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL, Unidade de fornecimento: Embalagem 1 L	R\$ 5,71
272	5974	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	422864	TIPO: TEQUILA Unidade de fornecimento: Garrafa 750 ML	R\$ 147,23
273	5974	5	QUILOGRAMA	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL	389677	tipo: torrada sem sal, origem: cajú Unidade de fornecimento: Pacote 1 KG	R\$ 83,21
274	5974 - 5957	6	EMBALAGEM 500G	154134 - FACULDADE DE NUTRICAO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIENCIAS QUIMICAS E FARMACEUTICAS	326330	Trigo para quibe, tipo 1 Trigo moído grosso, próprio para preparação de quibe e outras receitas, de coloração marrom- clara, obtido a partir de grãos selecionados de trigo, sem adição de conservantes ou corantes. Tipo 1, conforme classificação da ANVISA, livre de sujidades, umidade excessiva, impurezas e contaminações. Produto seco, com boa aparência, odor e sabor característicos, isento de odores estranhos. Embalado em sacos ou pacotes próprios para alimentos, devidamente lacrados, com rotulagem completa contendo dados do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro sanitário. Validade mínima exigida no momento da entrega: 6 meses.	R\$ 8,09
275	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE	622860	Utensílio Doméstico, Material: Aço Inoxidável, Tipo: Tesoura, Tamanho:	R\$ 4,83

				NUTRICAÇÃO DA UFPEL		8pol, Aplicação: Cozinha, Trinchante	
276	6033	2	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	484178	UTENSÍLIOS / ACESSÓRIOS PARA CONFEITAR, TIPO: BICO PARA CONFEITAR, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPONENTES: KIT 37 PEÇAS	R\$ 51,80
277	6033	5	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	605858	Utensílios / Acessórios Para Confeitar; Tipo: Tela Para Glacear; Material: Aço Inoxidável; Dimensões: 60 X 40 CM; Características Adicionais: Com Pés De Fixação	R\$ 196,73
278	5974 - 5957	11	EMB. 750ML	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	217094	VINAGRE. ASPECTO FÍSICO: LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL: LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS, ACIDEZ: 4,15, MATÉRIA-PRIMA: MAÇÃ, TIPO: LIGTH Unidade de fornecimento: Frasco 750 ML	R\$ 3,89
279	5974	20	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	217096	VINAGRE. ASPECTO FÍSICO: LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL: LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS, ACIDEZ: 4,20, MATÉRIA-PRIMA: ALCOOL CANA DE AÇÚCAR, TIPO: NEUTRO Unidade de fornecimento: Frasco 750 ML	R\$ 3,77
280	5974	8	EMBALAGEM 500ML	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	381379	VINAGRE. ASPECTO FÍSICO: LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL: LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS, ACIDEZ: 4, MATÉRIA-PRIMA: ACETO BALSÂMICO, TIPO: NEUTRO Unidade de fornecimento: Frasco 500 ML	R\$ 8,66
281	5974 - 5957	6	EMB.750ML	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	217097	VINAGRE. ASPECTO FÍSICO: LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL: LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS, ACIDEZ: 4, MATÉRIA-PRIMA: ARROZ, TIPO: LIGTH Unidade de fornecimento:	R\$ 7,77
282	5974	10	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	249818	VINAGRE. ASPECTO FÍSICO: LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL: LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS, ACIDEZ: 4, MATÉRIA-PRIMA: VINHO BRANCO, TIPO: NEUTRO Unidade de fornecimento: Frasco 750 ML	R\$ 4,02
283	5974 - 5957	6	UNIDADE - EMB. 750ML	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL / 154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACEUTICAS	249817 249817	VINAGRE. ASPECTO FÍSICO: LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL: LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS, ACIDEZ: 4, MATÉRIA-PRIMA: VINHO TINTO, TIPO: NEUTRO Unidade de fornecimento: Frasco 750 ML	R\$ 5,78
284	5974	22	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	226444	VINHO. TEOR AÇÚCAR: SECO, CLASSE: LEVE, COR: BRANCO Unidade de fornecimento: Unidade 750 ML	R\$ 14,61
285	5974	20	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	226432	VINHO. TEOR AÇÚCAR: SECO, CLASSE: LICOROSO, COR: TINTO Unidade de fornecimento: Unidade 720 mL A 750 mL	R\$ 14,23
286	5974	20	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE	226436	VINHO. TEOR AÇÚCAR: SUAVE, CLASSE: MESA, COR: TINTO Unidade	R\$ 13,12

				NUTRICAÇÃO DA UFPEL		de fornecimento: Garrafa 750 ML	
287	5957	4	EMB. 140G	154136 - CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS E FARMACÊUTICAS	255866	Wafer Sabor Chocolate Descrição: Biscoito wafer recheado sabor chocolate, crocante, próprio para consumo humano, embalado individualmente ou em pacotes selados, com sabor e odor característicos. Validade mínima na entrega: 6 meses.	R\$ 3,96
288	6033	20	UNIDADE	154134 - FACULDADE DE NUTRICAÇÃO DA UFPEL	407547	Xícara, Material: Porcelana, Cor: Branca, Capacidade: 75 ML, Características Adicionais: Com Pires	R\$ 12,03

1.3. Em caso de divergência entre o detalhamento dos descritivos dos itens registrados no Portal de Compras do Governo Federal (código CATMAT/CATSER) e os constantes deste edital, para efeito de julgamento das propostas, entrega e recebimento do material e/ou serviço, prevalecerão os deste edital.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.6. A participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do [art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#).

3.6.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.7. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#).

3.8. Não poderão disputar esta licitação:

3.8.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.8.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.8.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.8.4. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.8.5. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.8.6. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.8.7. aquele que 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;

3.8.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.8.9. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada 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;

3.8.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.9. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

3.10. O impedimento de que trata o item 3.8.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.11. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.8.4 e 3.8.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.12. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.13. O disposto nos itens 3.8.4 e 3.8.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.14. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

3.15. A vedação de que trata o item 3.9 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 10.1.1 e 10.12.1 deste Edital.

5.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada 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 sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

5.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

5.4.4. 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.

5.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

5.6. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

5.7. No caso das empresas que foram beneficiadas pela Lei nº 12.546, de 2011, as propostas de preços deverão ser apresentadas com as alíquotas em vigor, nos termos da Lei nº 14.973, de 2024, aplicáveis para o ano de apresentação da proposta.

5.7.1. A pedido da empresa contratada, o preço do contrato poderá ser revisto, nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9ºA e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

5.8. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

5.8.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.8.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.9. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

- 5.9.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;
- 5.9.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;
- 5.9.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;
- 5.9.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;
- 5.9.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;
- 5.9.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;
- 5.9.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;
- 5.9.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;
- 5.9.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;
- 5.9.10. constituída sob a forma de sociedade por ações;
- 5.9.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.10. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4 ou 5.8 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

5.11. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.12. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.13. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.14. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

- 5.14.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 5.14.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.15. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

- 5.15.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 5.15.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.16. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.14 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.17. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

5.18. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

- 6.1.1. Valor unitário do item;
- 6.1.2. Marca;
- 6.1.3. Fabricante;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

- 6.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.4. 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.

- 6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.
- 6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.
- 6.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 6.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no edital.
- 6.12. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no edital.
- 6.13. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item, **com apenas duas casas decimais**. Caso o lance tenha mais de duas casas decimais, a proposta deverá ser ajustada desconsiderando a terceira e quarta casa após a vírgula, de forma que o valor fique com no máximo duas casas decimais.
- Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.6. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.7. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 1% (um ponto percentual).
- 7.8. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.
- 7.9. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 7.10. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.10.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 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.
- 7.10.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.10.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.
- 7.10.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 7.10.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 7.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 7.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 7.11.3. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da IN SEGES/ME nº 73, de 2022, incluído pela IN SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

- 7.11.4. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 7.11.5. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 7.11.6. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- 7.12.1. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 5º do artigo 25 da IN SEGES/ME nº 73, de 2022, incluído pela IN SEGES/MGI nº 79, de 2024.
- 7.12.2. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 7.12.3. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 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.
- 7.12.4. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.12.5. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 7.12.6. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 7.12.7. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 7.13. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.19. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei 14133/21.
- 7.19.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro.
- 7.19.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.
- 7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte 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 nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).
- 7.20.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto nº 8538, de 2015).
- 7.20.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.
- 7.20.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte 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.
- 7.20.4. A licitante mais bem classificada nos termos do subitem 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.
- 7.20.5. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte 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.
- 7.20.6. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte 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.
- 7.20.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

- 7.21. 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.
- 7.22. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:
- 7.22.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
 - 7.22.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
 - 7.22.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
 - 7.22.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024.
- 7.23. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 7.23.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
 - 7.23.2. empresas brasileiras;
 - 7.23.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.23.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).
- 7.24. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.
- 7.25. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 7.25.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no edital.
 - 7.25.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
 - 7.25.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 7.25.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório
 - 7.25.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, conforme modelo de apresentação de proposta previsto no Anexo III, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
 - 7.25.6. A fim de verificar a compatibilidade do produto ofertado com o que foi solicitado no edital, deverá ser encaminhado, juntamente com a proposta atualizada, catálogo com as especificações técnicas do produto ofertado.
 - 7.25.6.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 7.26. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA MARGEM DE PREFERÊNCIA

- 8.1. Não será aplicada margem de preferência na presente contratação.

9. DA FASE DE JULGAMENTO

- 9.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.8 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 9.1.1. SICAF; e
 - 9.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>).
- 9.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.
- 9.2.1. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.
- 9.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 9.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
 - 9.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.
 - 9.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

9.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

9.5.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

9.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro 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 [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

9.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

9.7.1. conter vícios insanáveis;

9.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

9.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

9.7.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

9.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

9.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

9.9. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

9.9.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

9.9.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

9.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

9.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

9.11.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

9.11.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

9.11.3. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

9.11.4. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

9.11.5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

9.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

9.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

9.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

9.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

9.14. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

9.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

9.16. 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.

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

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

9.19. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro 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.

10. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 10.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 10.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.
- 10.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 10.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 10.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- 10.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 20% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- 10.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por e-mail.
- 10.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 10.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.
- 10.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que 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.
- 10.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem 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.
- 10.10. A habilitação será verificada por meio do Sicafe, nos documentos por ele abrangidos.
- 10.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitaes quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.
- 10.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicafe e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 10.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 10.12. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 10.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicafe serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de, no mínimo, 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
- 10.12.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).
- 10.13. A verificação no Sicafe ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 10.13.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 10.13.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- 10.14. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 10.12.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas, para:
- 10.14.1. a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;
- 10.14.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 10.14.3. suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;
- 10.14.4. suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.
- 10.15. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.
- 10.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 10.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 10.12.1.
- 10.18. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 10.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

10.20. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

11. DO TERMO DE CONTRATO

11.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

11.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

11.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 5 (cinco) dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

11.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

11.4.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

11.4.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

11.4.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

11.5. Os prazos dos itens 11.2 e 11.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

11.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

11.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

11.7.1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

12. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. A ata de registro de preços será assinada pela UFPel por meio da assinatura eletrônica constante no termo de homologação.

12.2. A ata de registro de preços, conforme Anexo II do edital, deverá ser enviada pela empresa vencedora **após o encerramento da fase de julgamento das propostas**, de acordo com o que segue:

12.2.1. Ser redigida em língua portuguesa, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada pelo licitante ou seu representante legal;

12.2.2. Conter o nome, telefone e e-mail da Empresa;

12.2.3. Conter a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

12.3. Após o encerramento da fase de julgamento das propostas, o licitante mais bem classificado, será convocado para enviar a ata de registro de preços, devidamente assinada, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de desclassificação.

12.4. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

12.4.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

12.4.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

12.5. A Ata, devidamente assinada e enviada pelo fornecedor, não carece de assinatura por parte da UFPel, uma vez que, conforme cláusula 12.2, a assinatura da UFPel se dá por meio de assinatura eletrônica, no termo de homologação, constante do Comprasnet.

12.6. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

12.7. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no edital, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

12.8. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

12.9. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

12.10. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

12.11. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

12.11.1. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

13. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

13.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

13.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

13.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

13.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

13.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

13.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

13.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

13.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

13.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

13.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

14. DOS RECURSOS

14.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

14.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

14.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

14.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

14.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

14.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

14.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

14.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

14.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

14.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

14.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados mediante solicitação de acesso a ser realizada pelo e-mail cpl.ufpel@gmail.com.

15. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

15.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

15.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

15.1.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

15.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

15.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

15.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

15.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

15.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

15.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

15.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

- 15.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 15.1.6. fraudar a licitação;
- 15.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 15.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 15.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 15.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.
- 15.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 15.1.9. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).
- 15.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 15.2.1. advertência;
- 15.2.2. multa;
- 15.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- 15.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 15.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 15.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 15.3.2. as peculiaridades do caso concreto;
- 15.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 15.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 15.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 15.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 15.4.1. Para as infrações previstas nos itens 15.1.1, 15.1.2 e 15.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 15.4.2. Para as infrações previstas nos itens 15.1.4, 15.1.5, 15.1.6, 15.1.7, 15.1.8 e 15.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 15.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 15.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 15.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 15.1.1, 15.1.2, 15.1.3 e 15.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 15.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 15.1.5, 15.1.6, 15.1.7, 15.1.8 e 15.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 15.1.1, 15.1.2, 15.1.3 e 15.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).
- 15.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 15.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).
- 15.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 15.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 15.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 15.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 15.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.
- 15.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.
- 15.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicaf serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

16. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 16.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 16.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 16.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail cpl.ufpel@gmail.com.
- 16.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 16.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 16.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

17. **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 17.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 17.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 17.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 17.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 17.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 17.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 17.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 17.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 17.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 17.10. Após a fase de lances, toda e qualquer comunicação da UFPel com a licitante poderá ocorrer por correio eletrônico (e-mail), sendo obrigação da empresa manter o cadastro atualizado no SICAF. O endereço de e-mail para contato utilizado na comunicação poderá ser aquele cadastrado no SICAF ou o e-mail cadastrado na Proposta enviada após a fase de lances.
- 17.11. Os produtos objetos deste Pregão deverão ser entregues no Almoxarifado Central da Universidade Federal de Pelotas, Campus Universitário Capão do Leão s/nº, CEP 96160-000, Bairro Jardim América, Capão do Leão/RS, salvo se especificado de modo diverso na Nota de Empenho, dentro dos limites territoriais dos municípios de Pelotas e Capão do Leão.
- 17.12. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.ufpel.edu.br.
- 17.13. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 17.13.1. ANEXO I - Termo de Referência;
- 17.13.2. ANEXO II - Minuta de Ata de Registro de Preço;
- 17.13.3. ANEXO III - Modelo de Apresentação de Proposta;
- 17.13.4. ANEXO IV - Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato;
- 17.13.5. ANEXO V - Termo de Ciência e Concordância.

Pelotas, 29 de setembro de 2025.

Ana Simeonidis

Pregoeiro(a)

Revisado por:

Priscila Gonçalves Marchand

Chefe do Núcleo de Licitações

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
Em mídia apartada

ANEXO II

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 90039/2025

PROCESSO Nº 23110.026251/2025-39

O(A) Fundação Universidade Federal de Pelotas, com sede no(a) Rua Gomes Carneiro nº 01, na cidade de Pelotas / RS, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 92.242.080/0001-00, representado(a) pelo(a) Reitora Ursula Rosa da Silva, nomeado(a) pelo Decreto de 20 de dezembro de 2024, publicado no Diário Oficial da União de 23 de dezembro de 2024, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 90039/2025, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, no Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual Aquisição de gêneros alimentícios e utensílios de cozinha, especificado no Termo de Referência, anexo I do edital do Pregão Eletrônico nº 90039/2025, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)						
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Prazo de garantia ou validade

3. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

- 3.1. O órgão gerenciador será a Fundação Universidade Federal de Pelotas.
- 3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

- 4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- 4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e
- 4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.
- 4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
- 4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.
- 4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
- 4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.8. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

4.9. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. DA VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. Em caso de prorrogação da ata, **poderá** ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

5.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após o encerramento da fase de julgamento das propostas, o licitante mais bem classificado, será convocado para enviar a ata de registro de preços devidamente assinada, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de desclassificação.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

- 5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:
- 5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
- 6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
- 6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. DA NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

- 7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
- 7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
- 7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
- 7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
- 7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
- 7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
- 7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
- 7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.5.
- 7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
- 7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado, **caso a comunicação ocorra antes do envio da nota de empenho.**

Justifica-se para evitar a perda de recurso orçamentário.

- 7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. DO REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. DAS CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

_____, _____
(Local e data)

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

ANEXO III

MODELO DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 90039/2025

PROCESSO Nº 23110.026251/2025-39

A empresa _____ (razão social), devidamente inscrita sob o CNPJ nº. _____ com sede na _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, apresenta a seguinte proposta comercial:

Item	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
Valor global							
Valor global por extenso							

Nos valores propostos acima, estão inclusos todos e quaisquer encargos inerentes ao fornecimento do objeto desta proposta, tais como: tributos, taxas, transportes, carregamento, descarregamento, encargos sociais, trabalhistas, frete, seguro, e outros que, direta e indiretamente, incidam sobre o perfeito e integral cumprimento da proposta apresentada.

O prazo de validade desta proposta é de **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

Proponente: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Bairro: _____

CEP: _____

Cidade: _____

Estado: _____

Telefone: _____

E-mail: _____

_____, ____ de _____ de 2025.

Razão Social/CNPJ / Representante Legal/Assinatura

***Observação:** Não incluir na proposta dados pessoais do responsável legal da empresa (ex: CPF, RG), em razão da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (Lei 13.709/2018).

ANEXO IV**REGRAS APLICÁVEIS AO INSTRUMENTO SUBSTITUTIVO AO CONTRATO****FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS****PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 90039/2025****PROCESSO Nº 23110.026251/2025-39****1. DA FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

- 1.1. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato: ata de registro de preços, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.
- 1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:
 - 1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133/2021;
 - 1.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo V).

2. DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.
- 2.3. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado, bem como à inexistência de registros no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).
- 2.4. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- 2.5. A prorrogação contratual deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
- 2.6. A contratação não poderá ser prorrogada quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 3.1. São obrigações do Contratante:
 - 3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o edital e seus anexos;
 - 3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
 - 3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;
 - 3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
 - 3.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidas no Termo de Referência e neste Anexo;
 - 3.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no edital;
 - 3.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

3.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

3.1.8.1. A Administração terá o prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

3.1.8.2. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis.

3.1.9. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

4. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Edital e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

4.1.1. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

4.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor ([Lei nº 8.078, de 1990](#));

4.1.3. 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;

4.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pela Administração e prestar todo esclarecimento ou informação solicitados;

4.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pela Administração, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

4.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar à Administração, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto da contratação;

4.1.9. Comunicar à Administração tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

4.1.10. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

4.1.11. Manter durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

4.1.12. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

4.1.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela Administração, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

4.1.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;

4.1.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

4.1.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

5.1. A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

5.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readaptação do cronograma fixado para a contratação.

5.2.1. Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:

5.2.1.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

5.2.1.2. poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

5.3. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla

defesa.

5.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

5.3.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.

5.3.3. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

5.4. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

5.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

5.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.4.3. Indenizações e multas.

5.5. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

5.6. A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

6. **DOS CASOS OMISSOS**

6.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

7. **DAS ALTERAÇÕES**

7.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

7.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

7.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

7.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. **DO FORO**

8.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Pelotas/RS, Seção Judiciária de Pelotas para dirimir os litígios que decorrerem desta execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

ANEXO V

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA**FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS****PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 90039/2025****PROCESSO Nº 23110.026251/2025-39**

Por meio deste instrumento, _____ (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão Eletrônico nº 90039/2025, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, ____ de _____ de 2025.

(Nome e Cargo do Representante Legal)

Indicação do Modelo da AGU utilizado nesta licitação:

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Modelo de Edital - Lei nº 14.133, de 2021. (Atualização: SET/2025)

Ata de Registro de Preços modelo – Lei nº 14.133, de 2021. (Atualização: ABR/2025)

Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.

Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação.



Documento assinado eletronicamente por **ANA SIMEONIDIS, Assistente em Administração**, em 21/10/2025, às 10:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3372251** e o código CRC **1B174965**.