



## **EDITAL DE LICITAÇÃO**

**EDITAL Nº 20/2025**

**GMS 492/2024**

**Processo nº 24.057.804-2**

**UASG 459651**

**Modalidade: Pregão Eletrônico**

### **1. PREÂMBULO**

**1.1 A UNIVERSIDADE ESTADUAL DO NORTE DO PARANÁ - UENP**, por meio do Pregoeiro e Equipe de Apoio, designados pela Portaria nº 171/2025, de 05/06/2025, e de conformidade com a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Estadual nº 10.086, de 17 de janeiro de 2022, Lei Complementar Federal nº 123/2006, suas alterações, e demais normas aplicáveis, torna público a realização de Licitação, na modalidade, **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, para contratação do objeto descrito na Cláusula 3, em **REGIME DE FORNECIMENTO COM ENTREGA PARCELADA**.

### **2 – RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E DISPUTA DE LANCES**

**2.1** O Pregão Eletrônico será realizado por meio do sistema eletrônico de licitações **Compras.gov.br**. O endereço eletrônico para recebimento e abertura de propostas é o **www.compras.gov.br**

**2.1.1** O edital está disponível nos endereços eletrônicos <https://pncp.gov.br/>, [www.comprasparana.pr.gov.br](http://www.comprasparana.pr.gov.br) e [www.licitacao.uenp.edu.br](http://www.licitacao.uenp.edu.br).

**2.1.2** Os autos do processo da licitação poderão ser acessados pelos interessados no sistema e-protocolo no site [www.e-protocolo.pr.gov.br](http://www.e-protocolo.pr.gov.br), devendo os interessados apresentarem requisição de acesso ao protocolo via sistema.

**2.2** Acolhimento das propostas: **até as 09:00 horas do dia 18/07/2025.**

**2.3** Disputa de Preços: **as 09h05min do dia 18/07/2025.**

**2.4** Modo de Disputa: **Aberto e Fechado.**

**2.5** Critério de Julgamento: **Menor Preço por Lote.**

**2.6** Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).

**2.7** Na hipótese de indisponibilidade do sistema Compras.gov ou qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame, a sessão será remarcada, com



um prazo mínimo de 24 horas para abertura a partir do aviso de remarcação no sistema.

### **3 – OBJETO**

**3.1 Aquisição de suprimentos básicos para atendimento das necessidades das moradias estudantis, dos 03 (três) Campis da Universidade Estadual do Norte do Paraná – UENP.**

**3.2** Em caso de discordância existente entre as especificações dos objetos descritos no portal Compras.Gov e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as especificações do Edital.

### **4 – VALOR DA LICITAÇÃO**

**4.1** O valor total desta licitação é de **R\$ 104.835,36 (cento e quatro mil, oitocentos e trinta e cinco reais e trinta e seis centavos).**

**4.2** O valor total é referente a prestação anual de fornecimento, sendo que o valor arrematado para cada Lote, que corresponde ao valor mensal da contratação, deverá ser multiplicado pela quantidade de 12 (doze) meses.

### **5 – DOS ESCLARECIMENTOS, PROVIDÊNCIAS OU IMPUGNAÇÕES**

**5.1** Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura das propostas, qualquer interessado poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o edital desta licitação, conforme disciplina o Art. 164 da Lei 14.133/21.

**5.2** Os pedidos de esclarecimentos, providências ou impugnações deverão ser formulados por escrito, encaminhados por meio do e-mail **licitacao@uenp.edu.br**.

**5.3** Os pedidos serão analisados e decididos pela Comissão de Licitação, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

**5.4** Não serão conhecidos os pedidos de esclarecimentos, providências ou impugnações, apresentados após o prazo estabelecido, levando-se à presunção de total e irrestrito aceite aos termos e condições fixados no edital e seus anexos.

**5.5** Fica a critério do Pregoeiro, exclusivamente, conhecer os pedidos encaminhados de forma diversa a estabelecida no item 5.2.

### **6 – ORIGEM DOS RECURSOS**

**6.1** Os pagamentos decorrentes da aquisição do objeto da presente licitação serão efetuados à conta dos recursos da dotação orçamentária nº 4548.12.364.34.8149. Natureza de Despesa 3390-3007. Fonte: 500.



## 7 – DO LOCAL, DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA

7.1 A entrega dos produtos, seguirá uma frequência de entregas semanais e mensais, conforme os quantitativos estabelecidos no cronograma abaixo:

<b>CRONOGRAMA DE ENTREGA SEMANAL</b>	
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>
<b>14</b>	Alface crespa fresca.
<b>15</b>	Alho.
<b>16</b>	Banana tipo nanica.
<b>17</b>	Batata tipo inglesa.
<b>18</b>	Cebola.
<b>19</b>	Cenoura.
<b>20</b>	Laranja pera.
<b>21</b>	Limão tipo taiti.
<b>22</b>	Maçã nacional fuji fresca.
<b>23</b>	Pepino tipo japonês.
<b>24</b>	Tomate tipo salada.
<b>25</b>	Carne bovina coxão mole, 1ª qualidade.
<b>26</b>	Ovos de galinha de granja.
<b>27</b>	Peito de frango sem osso, congelado.
<b>28</b>	Salsicha, embalada em pacote.
<b>31</b>	Pão de forma.

<b>CRONOGRAMA DE ENTREGA MENSAL</b>	
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>
<b>1</b>	Achocolatado em pó solúvel.
<b>2</b>	Açúcar cristal.
<b>3</b>	Arroz tipo 1.
<b>4</b>	Biscoito doce tipo maisena.
<b>5</b>	Café em pó.



<b>6</b>	Chá, erva mate queimado.
<b>7</b>	Extrato de tomate.
<b>8</b>	Farinha de trigo especial.
<b>9</b>	Feijão cariquinha ou vermelho.
<b>10</b>	Leite integral UHT ou esterilizado.
<b>11</b>	Macarrão tipo espaguete.
<b>12</b>	Óleo de soja refinado.
<b>13</b>	Sal, refinado iodado de alta pureza.
<b>29</b>	Maionese 250 g.
<b>30</b>	Margarina vegetal, com sal.
<b>32</b>	Papel higiênico tipo folha dupla.

**7.1.1** Essa programação permitirá que alimentos perecíveis, como legumes e carnes, sejam distribuídos em 04 (quatro) parcelas semanais ao longo do mês, garantindo sua frescura e adequação às necessidades dos estudantes.

**7.1.2** Os itens não perecíveis deverão ser entregues uma única vez ao mês, devido a sua menor frequência de reposição.

**7.2** Os itens de entrega semanais, **deverá ocorrer entre o primeiro e o segundo dia útil de cada semana.**

**7.2.1** Os itens de entrega mensais, **deverão ser fornecidos entre o primeiro e o terceiro dia útil de cada mês,** garantindo o abastecimento regular e contínuo.

**7.2.2** Caso a data prevista para a entrega coincida com finais de semana ou feriados, a entrega deverá ser realizada no primeiro dia útil subsequente, garantindo que não haja interrupções no abastecimento dos suprimentos essenciais para os estudantes residentes.

**7.3** Os alimentos e produtos de higiene pessoal entregues deverão estar em perfeito estado de conservação e dentro dos prazos de validade, garantindo a frescura e adequação ao consumo imediato.

**7.3.1** Os gêneros alimentícios devem ser de primeira qualidade, atendendo às exigências estabelecidas pela legislação vigente para cada produto. Devem cumprir os padrões organolépticos, físico-químicos, microbiológicos, microscópicos e toxicológicos determinados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais.

**7.3.2** As embalagens dos alimentos não perecíveis, devem ser feitas de material resistente e selada hermeticamente, com rótulo conforme as normas da ANVISA,



incluindo informações como peso, data de fabricação e validade, lote, e informações nutricionais.

**7.3.3** A embalagem do papel higiênico deve ser composta por material resistente, que garanta a integridade e a higiene do produto até o momento do uso. Deve estar devidamente rotulada, conforme as normas da ANVISA e demais legislações aplicáveis contendo informações como quantidade de rolos, comprimento total do papel por rolo, data de fabricação, validade e número do lote. A rotulagem deve incluir ainda orientações de armazenamento e, se aplicável, advertências relacionadas ao uso. O produto deve estar em conformidade com as exigências da legislação brasileira para produtos de higiene pessoal.

**7.3.4** As embalagens de hortifruti devem ser de material resistente e adequado para alimentos, como polietileno, papelão corrugado ou plástico reciclável. O material deve ser seguro, não tóxico e livre de substâncias que possam contaminar os produtos. A embalagem deve ser projetada para garantir a segurança dos produtos durante o transporte e deve ser fabricada com materiais sustentáveis sempre que possível.

**7.3.5** As embalagens de carnes devem ser feitas de material resistente e apropriado para alimentos, como plástico filme, plástico termoencolhível, ou embalagem a vácuo. O material deve ser seguro, não tóxico, e livre de substâncias que possam contaminar a carne. Deve garantir a proteção contra contaminação, perda de umidade e deterioração. A embalagem deve ser hermeticamente selada para manter a frescura e evitar a entrada de ar e microorganismos.

**7.3.6** Todos os produtos devem estar em conformidade com a legislação brasileira para alimentos.

**7.4** As entregas deverão ser realizadas nas unidades da UENP, no horário das 08h00 as 12h00 e das 13h00 as 17h00, nos endereços:

- **Campus de Cornélio Procópio:** Rodovia PR 160, Km 0, Saída para Leópolis, Cornélio Procópio/PR, CEP 86.300-000;
- **Campus de Bandeirantes:** Rodovia BR 369, Km 54, Vila Maria, Bandeirantes/PR, CEP 86.360-000;
- **Campus de Jacarezinho:** Avenida Manoel Ribas, nº. 215, 1º Andar, Centro, Jacarezinho/PR, CEP 86.400-000.

**7.6** Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia a contar da notificação da Contratada, às suas expensas, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

**7.7** A Contratada deverá garantir que todos os alimentos e produtos de limpeza entregues estejam em perfeito estado de conservação e dentro dos prazos de validade, conforme especificações constantes no Anexo 01 deste Edital.

**7.7.1** No caso de alimentos, isso inclui garantir a frescura e a adequação ao consumo imediato.



**7.7.3** Caso qualquer produto apresente defeitos, avarias, ou esteja fora do prazo de validade no momento da entrega, a Contratada obrigará-se a substituir o item por outro em condições adequadas, sem ônus para a Universidade. Essa substituição deve ser feita o mais rapidamente possível, preferencialmente no mesmo dia ou no primeiro dia útil subsequente à notificação da inconformidade.

**7.7.4** A Administração da Universidade Estadual do Norte do Paraná – UENP, se reserva o direito de realizar inspeções nos produtos entregues para garantir que estão em conformidade com as especificações contratadas, e a Contratada deve cooperar plenamente com esses procedimentos de fiscalização.

**7.8** Todos os produtos deverão possuir, no momento da entrega, no mínimo 70% do prazo de validade vigente

## **8 – DA FORMA DE PAGAMENTO**

**8.1** O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a entrega definitiva dos itens solicitados e a aprovação do profissional indicado pela UENP, responsável pela supervisão.

## **9 – DA REALIZAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO**

**9.1** O Pregão Eletrônico será realizado por meio do sistema **Compras.gov.br**

**9.2** Para acesso ao sistema de compras eletrônicas, os interessados deverão se credenciar e obter chave de identificação e senha pessoal do sistema.

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

**9.4** Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

## **10 – DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

**10.1** Os interessados em participar devem dispor de chave de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas Compras.gov.br

**10.2** Poderão participar do presente certame todos os interessados que preencham as condições exigidas neste edital e que:

- a) não tenham sido declaradas inidôneas para contratar com o Poder Público;
- b) não estejam em processo de falência ou concordata;
- c) não estejam proibidas de transacionar com o Poder Público.



**10.3** Não poderão participar da presente licitação os interessados que se encontrem nas situações de que trata o art. 14 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021

**10.3.1** Não poderão participar as empresas inseridas no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro de Impedidos de Licitar do TCE/PR (com sanção de impedimento de licitar/contratar com o Estado do Paraná).

**10.4** Na presente licitação é vedada a participação de empresas em consórcio.

**10.5** É vedada a participação direta ou indireta nesta licitação de:

- a) pessoa física;
- b) empresa em regime de subcontratação, ou ainda, em consórcio;
- c) empresa que possua restrições quanto à capacidade técnica ou operativa, personalidade e capacidade jurídica, idoneidade financeira e regularidade fiscal;
- d) empresa que estiver sob falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- e) empresa que esteja temporariamente suspensa para participar de licitação e impedida de contratar com a UENP;
- f) empresa que tenha sido declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, Direta ou Indireta, Federal, Estadual ou Municipal, a partir da publicação do ato na Imprensa Oficial.

**10.6** Estendem-se os efeitos das penalidades de suspensão e da declaração de inidoneidade:

- a) às pessoas físicas que constituíram a pessoa jurídica, as quais permanecem impedidas de licitar enquanto perdurarem as causas da penalidade, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;
- b) às pessoas jurídicas que tenham sócios comuns com as pessoas físicas referidas no item anterior.

## **11 – DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS**

**11.1** O licitante deverá enviar sua proposta e documentos de habilitação, exclusivamente por meio do sistema **Compras.gov.br**, no prazo previsto neste edital.

**11.2** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos Serviços.

**11.3** O critério de julgamento das propostas será o de **Menor Preço por Lote**.

**11.4** O prazo de validade da proposta será de no mínimo 60 (sessenta) dias, sendo considerado como tal em caso de omissão.

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



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

## **12 - 12 - DO MODO DE DISPUTA E DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

**12.1** Será adotado para o envio de lances o modo de disputa “**aberto e fechado**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

**12.2** A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até 10 minutos, aleatoriamente determinado (randômico), findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

**12.3** Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo (menor preço ou maior desconto) e os das ofertas com preços até 10% por cento superiores àquela, possam ofertar um lance final e fechado em até 5 minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

**12.3.1** Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, o sistema convocará os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, para oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

**12.4** Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores (menor preço ou maior desconto).

**12.4.1** Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

**12.5** Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atenda às exigências de habilitação.

**12.6** O preço global abrangerá a execução de serviços com todo o material, bem como o cumprimento da legislação em vigor, quanto às obrigações assumidas na licitação, em especial, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais, comerciais, seguros e demais encargos pertinentes, necessários ao completo e perfeito fornecimento do objeto, conforme especificações fornecidas pela Contratante.

**12.7 Os lances serão ofertados em relação ao valor mensal da contratação.**

**12.7.1 Após o lote ser arrematado, o valor final será multiplicado pela quantidade de 12 (doze) meses, para definição do valor do contrato anual.**



**12.8 Para julgamento e classificação das propostas**, o Pregoeiro levará em conta o **critério de MENOR PREÇO POR LOTE**, respeitado o valor máximo por item, fixado neste edital.

### **13 - DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

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

**13.2** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas nos elementos técnicos instrutores.

**13.2.1** Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

**13.2.2** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

**13.2.3** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

**13.3** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

**13.4** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre Pregoeiro e os licitantes.

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

**13.5.1** O lance deverá ser ofertado de acordo com o critério de disputa fixado no item 12.3 deste Edital.

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

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

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

**13.9** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

**13.10** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva da sessão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

**13.11** 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, no mínimo, vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

**13.13** Uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas/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 Federal n.º 123, de 2006.

**13.14** Nessas condições, as propostas de microempresas/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.

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

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

**13.17** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas/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.

**13.18** 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.

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

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

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

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

**13.23** O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos



complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

**13.24** É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo previsto no item 14.23.

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

**13.26** Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **14 - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**

**14.1** Encerrada a etapa de negociação, 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 art. 95 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

**14.2** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que:

- a) não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;
- b) contenha vício insanável ou ilegalidade;
- c) não apresente as especificações técnicas exigidas no edital e seus anexos;
- d) apresentar preço final superior ao preço máximo fixado ou que apresentar preço manifestamente inexequível;

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

**14.4** O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de até 24 (vinte e quatro), sob pena de não aceitação da proposta.

**14.4.1** É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

**14.4.2** Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se catálogos e outros documentos referentes aos itens ofertados.

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

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



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

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

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

**14.10** Sempre que a proposta não for aceita, e antes do Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

**14.11** Havendo apenas uma proposta e desde que atenda a todas as condições do edital e estando o seu preço compatível com o praticado no mercado, esta poderá ser aceita.

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

## **15 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**15.1** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço proposto, e os documentos de habilitação até a data e o horário estabelecidos pelo Pregoeiro.

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

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

**15.4** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública da PREGÃO ELETRÔNICO, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**15.5** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento da etapa de disputa.

## **16 - DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO**

**16.1** Os documentos para habilitação que deverão ser inseridos no sistema Compras.gov.br são os seguintes:



- a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, inclusive a última alteração contratual, devidamente registrada, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição dos seus administradores – os documentos podem ser substituídos por certidão simplificada da Junta Comercial, desde que constem os nomes dos representantes legais da proponente e o ramo de atividade, com data de expedição não superior a 06 (seis) meses;
- b) Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- c) **Certidão de regularidade com a Fazenda Federal (CND Federal)**, mediante a apresentação de Certidão de Quitação de Tributos e Contribuições Federais, inclusive contribuições sociais, expedido pela Secretaria da Receita Federal, ou outra equivalente, na forma da lei;
- d) **Certidão de regularidade com a Fazenda Estadual (CND Estadual)**, mediante apresentação de Certidão de Regularidade Fiscal, expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda, ou outra equivalente, na forma da lei;
- e) **Prova de regularidade com a Fazenda Municipal (CND Municipal)**, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débito de Tributos Municipais, ou outra equivalente, expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda, do domicílio ou sede da empresa proponente;
- f) **Certificado de Regularidade de Situação - CRF (FGTS)**;
- g) **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**;
- h) **Certidão do Distribuidor probatória de inexistência de processos de falência e concordata, ou recuperação judicial e extrajudicial**. Não constando o prazo de validade, será aceita somente a certidão expedida até 90 (noventa) dias antes da abertura das propostas;
- i) **Declaração Conjunta** (Declaração de Conhecimento do Edital, de Inexistência de Fato Impeditivo, de Não Utilização de Mão de Obra de Menores, de Atendimento À Política Ambiental de Licitação Sustentável, de Reserva de Cargos, de Responsabilidades);

**16.2** Conforme o contido na Lei Complementar n° 123/06, na habilitação de microempresa ou empresa de pequeno porte, “havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.”.

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



**16.3** Ainda em referência a Lei Complementar 123/2006 será aplicado o benefício do empate ficto às microempresas e empresas de pequeno porte (art. 44 e 45).

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

**16.4.1** A habilitação do licitante com cadastro completo no SICAF ou GMS/CFPR poderá ser verificada por consulta online ao sistema, aos documentos por ele abrangidos (habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, qualificação econômica financeira), dispensando o envio desta documentação, e por meio da documentação complementar especificada neste Edital.

**16.4.1.1** Ao licitante inscrito no SICAF ou GMS/CFPR, cuja documentação relativa à regularidade fiscal, trabalhista e à qualificação econômico-financeira encontrar-se vencida nestes sistemas, será facultada a apresentação da documentação atualizada na plataforma Compras.gov.br.

## **17 - DA HOMOLOGAÇÃO**

**17.1** Constatado o atendimento de todas as exigências fixadas no edital, tanto no tocante à proposta quanto à documentação de habilitação, o licitante que ofertar o menor preço será declarado vencedor, pelo Pregoeiro.

**17.2** Depois de resolvidos os recursos eventualmente formulados ou, em caso de sua inexistência, os autos serão encaminhados à autoridade competente, que poderá:

I - determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

II - revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

III - proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

IV - adjudicar o objeto e homologar a licitação. para homologação do resultado do certame, podendo, ainda, revogar a licitação por interesse público ou anulá-la se constatada alguma irregularidade.

**17.3** Homologada a presente licitação, a UENP convocará o adjudicatário para assinar o contrato ou aceitar outro instrumento hábil, em até 05 (cinco) dias úteis (prorrogável a critério da UENP), sob pena de decair do direito à contratação e incidir nas penalidades previstas neste edital.

**17.4** Para a assinatura do contrato, o adjudicatário deverá estar credenciado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná – CAUFPR, mantendo as condições de habilitação exigidas na licitação, para a comprovação das condições de habilitação



consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

**17.5** A UENP poderá, quando o convocado não assinar o contrato ou aceitar outro instrumento hábil no prazo e condições estabelecidos neste edital: convocar as proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, inclusive quanto aos preços; ou revogar a licitação.

**17.5.1** Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do 1º colocado, a UENP poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

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

## **18 – DOS RECURSOS**

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

**18.1.1** As razões recursais devem ser apresentadas exclusivamente por meio eletrônico.

**18.1.2** Os demais licitantes ficarão desde logo intimados para apresentar contrarrazões ao recurso no prazo de 3 (três) dias úteis contados do término do prazo de apresentação das razões do recorrente, exclusivamente por meio eletrônico.

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

**18.3** As razões e as contrarrazões de recurso que não forem apresentadas conforme o disposto nos itens anteriores, ou subscritas por representante não habilitado ou não credenciado para responder pelo licitante, não serão conhecidas pelo Pregoeiro.

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

## **19 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**19.1** O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais



implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

**19.1.1** Pelo descumprimento total ou parcial de quaisquer das obrigações estabelecidas neste edital, são cabíveis as seguintes sanções administrativas:

- a. Advertência;
- b. Multa;
- c. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar por prazo não superior a 02 (dois) anos,
- d. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a UENP, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

**19.1.2** Para aplicação das sanções administrativas, a UENP levará em consideração a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos e a reincidência na prática do ato, apurados mediante processo administrativo, assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa.

**19.2** A sanção administrativa de **ADVERTÊNCIA** será aplicada por escrito e destinada às condutas que prejudiquem o andamento do procedimento de contratação, nos moldes do art. 195 do Decreto Estadual 10.086/2022:

I - descumprimento, de pequena relevância, de obrigação legal ou infração à Lei quando não se justificar aplicação de sanção mais grave;

II - inexecução parcial de obrigação contratual principal ou acessória de pequena relevância, a critério da Administração, quando não se justificar aplicação de sanção mais grave;

**19.3** A sanção administrativa de **MULTA** poderá ser de 0,5% (cinco décimos por cento) até 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou, e será aplicada a quem:

- a) retardar ou impedir o andamento do procedimento licitatório;
- b) não mantiver sua proposta;
- c) apresentar declaração falsa;
- d) deixar de apresentar documento na fase de saneamento.
- e) apresentar documento falso;
- f) de forma injustificada, deixar de assinar o contrato ou instrumento equivalente;
- g) foi advertido e reincidiu pelo(s) mesmo(s) motivo(s).

**19.4** O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 10.086, de 2022.

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



**19.6** Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, regulamentada, no âmbito do Estado do Paraná, pelo Decreto n.º 11.953, de 2018.

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

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

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

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

**19.10** A sanção administrativa de **IMPEDIMENTO DE LICITAR** impedirá o sancionado de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado do Paraná, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, conforme § 3º do art. 196 do Decreto Estadual 10.086/2022.

**19.11** A sanção administrativa de **DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE** será aplicada nas hipóteses dos ilícitos previstos nos incisos do art. 197 do Decreto Estadual nº 10.086/2022, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

## **20 - DA SUBCONTRATAÇÃO**

**20.1** Não será permitida a subcontratação do objeto.

## **21 - DO FISCAL E DO GESTOR DO CONTRATO**

**21.1** Os fiscais do contrato serão a servidora Angela Mathiazi, referente ao Campus Cornélio Procópio, o servidor Paulo André de Carvalho, em relação ao Campus Bandeirantes, bem como a servidora Laura Felcher Silveira, para o Campus Jacarezinho.

**21.2** A gestora do contrato será a Profª Rosinei Aparecida Lopes do Vale, coordenadora do Núcleo de Apoio ao Estudante – NAE.



## **22 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**22.1** A Universidade Estadual do Norte do Paraná - UENP, por sua autoridade competente, poderá revogar ou invalidar esta licitação, em qualquer de suas fases, fundamentando os motivos que determinarem sua extinção.

**22.2** Esclarecimentos relativos à presente licitação e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento de seu objeto, poderão ser solicitados à Comissão de Licitação da UENP, pelo e-mail [licitacao@uenp.edu.br](mailto:licitacao@uenp.edu.br).

**22.3** No julgamento das propostas e da habilitação a Comissão poderá relevar omissões puramente formais, sanar erros ou falhas, desde que não contrariem a legislação vigente, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

## **23 - DOS ANEXOS DO EDITAL**

**23.1** Integram este Edital os seguintes anexos:

**ANEXO 01** – Descrição do Objeto.

**ANEXO 02** – Modelo de Carta Proposta de Preços.

**ANEXO 03** – Modelo de Declaração Conjunta.

**ANEXO 04** – Modelo de Declaração de Micro Empresa/Empresa de Pequeno Porte.

**ANEXO 05** – Minuta de Contrato.

Jacarezinho, 03 de julho de 2025.

---

Lucas Coelho Leal  
Pregoeiro

## **EQUIPE DE APOIO**

---

Márcio Aparecido Fernandes



## ANEXO 01

### PREGÃO ELETRÔNICO nº 20/2025

#### Lote 01 – Campus Cornélio Procópio

Item	Descrição	Código GMS	Unid.	Qtd	Valor Máximo	
					Valor Médio Unitário	Valor Médio Total
1	<b>Achocolatado em pó solúvel.</b> 200 g de primeira qualidade obtido pela mistura do cacau em pó com açúcar, sacarose, maltose, glicose ou lactose e leite em pó podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias como produtos maltados, farinha de cereais e ovos.	8907 84119	Pct. de 200g	15	R\$ 6,98	R\$ 104,70
2	<b>Açúcar cristal</b> (5 kg) obtido a partir da cana-de-açúcar, apresentando cristais brancos e uniformes, sem impurezas, grumos ou qualquer substância estranha. O teor de sacarose deve ser de, no mínimo, 99,5%, garantindo um produto seco, sem sinais de umidade ou compactação.	8910 1907	Pct. de 5 kg	2	R\$ 17,69	R\$ 35,38
3	<b>Arroz tipo 1</b> , embalado em pacote de 5 kg, destinado ao consumo humano. Os grãos devem ser inteiros, polidos e uniformes em tamanho e cor, com cor branca e livre de impurezas, como grãos quebrados, manchas ou materiais estranhos. O arroz deve ter umidade máxima de 14%, garantindo qualidade e boa conservação.	8908 59669	Pct. de 5 kg	5	R\$ 27,27	R\$ 136,35
4	<b>Biscoito doce tipo maisena</b> , acondicionado em pacote de material plástico, contendo no mínimo 350 g do produto. Informação nutricional: porção de 30 g contendo 125 Kcal a 131 Kcal; 22 g a 23 g de carboidratos; 2,3 g a 2,6 g de proteínas; 78 mg a 80 mg de sódio. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, sal, soro de leite. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante e data de fabricação.	8915 12635	Pct. de no minimo 350g	6	R\$ 8,80	R\$ 52,80
5	<b>Café em pó</b> , torrado e moído, embalagem metalizada, contendo 500 g do produto. O produto deverá ser de 1ª qualidade, com dados do fabricante, selo de pureza ABIC – Associação Brasileira da Indústria do Café na embalagem.	8910 92386	Pacote de 500g	3	R\$ 32,50	R\$ 97,50
6	<b>Chá, erva mate queimado</b> ; constituído de folha novas; de espécimes vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com	8910 6191	Pacote de 250g	4	R\$ 9,55	R\$ 38,20



	aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 11 meses a contar da entrega, em embalagem de no mínimo 250 gramas.					
7	<b>Extrato de tomate</b> , embalado em frascos (potes, sachês ou latas) de no mínimo 300 g, destinado ao consumo humano. Deve ser feito com tomates maduros, sem adição de conservantes artificiais, e com sabor característico de tomate, livre de impurezas e grumos.	8907 1361	Pct. de no mínimo 300g	21	R\$ 4,84	R\$ 101,64
8	<b>Farinha de trigo especial</b> , em pacote de 1 kg. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem intacta.	8909 12336	Pacote de 1kg	6	R\$ 4,44	R\$ 26,64
9	<b>Feijão carioca ou vermelho</b> , novo, acondicionado em pacote de 1 kg transparente plástico, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos.	8908 2353	Pacote de 1kg	10	R\$ 6,01	R\$ 60,10
10	<b>Leite integral UHT ou esterilizado</b> , embalagem tetra pack, selo do SIF, caixa de 1 litro. Não conter glúten.	8906 36451	Caixa de 1 Litro	18	R\$ 5,68	R\$ 102,24
11	<b>Macarrão tipo espaguete</b> , embalado em pacote de 500 g, destinado ao consumo humano. O macarrão deve ser feito de sêmola de trigo duro, com cor amarela uniforme, sem adição de corantes ou conservantes, e deve estar isento de fragmentos, manchas ou impurezas.	8916 36451	Pacote de 500 g	13	R\$ 3,81	R\$ 49,53
12	<b>Óleo de soja refinado</b> , embalagem com 900 ml. Óleo refinado de soja e antioxidante ácido cítrico, tipo 1, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Embalado em garrafas pet limpas, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	8913 1647	Embal. de 900 ml	9	R\$ 7,04	R\$ 63,36
13	<b>Sal</b> , refinado iodado de alta pureza. Enriquecido com iodato de potássio, essencial para a sua saúde, conforme determinação da legislação vigente. Produto 100% natural, sem adição de conservantes.	8914 2305	Pacote de 1kg	2	R\$ 2,48	R\$ 4,96



14	<b>Alface crespa</b> fresca, de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	8905 2211	Maço	4	R\$ 4,30	R\$ 17,20
15	<b>Alho</b> , embalado em sacos ou redes de acordo com a unidade/cabeça solicitada, destinado ao consumo humano. Deve ser alho fresco, com cabeças inteiras e firmes, apresentando casca seca, de cor branca a marfim, e livre de brotos, manchas e partes murchas ou podres.	8905 38590	Saco de 1kg	3	R\$ 36,14	R\$ 108,42
16	<b>Banana tipo nanica</b> , embalada em sacos de acordo com a unidade solicitada, destinada ao consumo humano. Deve ser banana fresca, com casca amarela e sem sinais de maturação excessiva. As bananas devem ser de tamanho uniforme, firmes, e com textura macia ao toque.	8905 2115	Saco de 1kg	7	R\$ 4,56	R\$ 31,92
17	<b>Batata tipo inglesa</b> , embalada em sacos de acordo com a unidade solicitada, destinada ao consumo humano. Deve ser batata fresca, com casca limpa e sem danos, de tamanho uniforme, com textura firme e sem sinais de brotos, manchas ou partes murchas e podres.	8905 47579	Saco de 1kg	12	R\$ 6,47	R\$ 77,64
18	<b>Cebola</b> , embalada em sacos de acordo com a unidade solicitada, destinada ao consumo humano. As cebolas devem ser de excelente qualidade, com características de firmeza, casca seca e intacta, e devem estar isentas de manchas, brotos ou partes murchas.	8905 2168	Saco de 1kg	6	R\$ 4,08	R\$ 24,48
19	<b>Cenoura</b> , embalada em sacos de acordo com a unidade solicitada, destinada ao consumo humano. Deve ser cenoura fresca, com casca limpa, firme e de cor laranja vibrante, sem sinais de murchamento, rachaduras, manchas ou partes podres. As cenouras devem ser de tamanho uniforme e livre de brotos ou deformidades	8905 2171	Saco de 1kg	5	R\$ 4,65	R\$ 23,25
20	<b>Laranja pera</b> , embalada em sacos de acordo com a unidade solicitada, destinada ao consumo humano. Deve ser laranja fresca, com casca de cor laranja vibrante, firme e lisa, sem manchas, rachaduras ou sinais de deterioração. As laranjas devem ter um aroma cítrico característico e sabor doce a levemente ácido.	8905 2136	Saco de 1kg	9	R\$ 5,09	R\$ 45,81



21	<b>Limão tipo taiti</b> , embalado em sacos de acordo com a unidade solicitada, destinado ao consumo humano. Deve ser limão fresco, com casca verde a verde-amarelada, firme e lisa, sem manchas, murchamento ou sinais de deterioração. Os limões devem ter um aroma característico e sabor ácido.	8905 2137	Saco de 1kg	4	R\$ 4,20	R\$ 16,80
22	<b>Maçã nacional fuji</b> fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	8905 2140	Saco de 1kg	9	R\$ 12,54	R\$ 112,86
23	<b>Pepino tipo japonês</b> , embalado em sacos de acordo com a unidade solicitada, destinado ao consumo humano. Deve ser pepino fresco, com casca verde escura e lisa, de forma cilíndrica e tamanho uniforme, sem manchas, rachaduras ou sinais de murchamento.	8905 2215	Saco de 1kg	5	R\$ 4,66	R\$ 23,30
24	<b>Tomate tipo salada</b> , embalado em sacos de acordo com a unidade solicitada, destinado ao consumo humano. Deve ser tomate fresco, de boa qualidade, com casca firme, lisa e coloração uniforme, variando de vermelho a laranja. Os tomates devem ser de tamanho médio, com formato redondo e homogêneo, livres de manchas, rachaduras, partes murchas ou podres.	8905 2152	Saco de 1kg	9	R\$ 9,11	R\$ 81,99
25	<b>Carne bovina coxão mole</b> , 1ª qualidade. Embalagem plástica transparente e resistente, contendo 1 kg do produto, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Transportar até a entrega final em condições de temperatura adequada.	8901 21104	Embal. de 1kg	23	R\$ 44,97	R\$ 1.034,31
26	<b>Ovos de galinha</b> de granja, primeira qualidade, branco, fresco, tamanho médio, em caixa de 30 unidades, inodoro e seco, em perfeitas condições estruturais, padronizadas.	8905 10699	Caixa de 30 unid.	5	R\$ 23,63	R\$ 118,15
27	<b>Peito de frango sem osso</b> , congelado. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Produto congelado em embalagem plástica com 1 kg. Embalagem fechada sem alterações, sem tempero, sem alterações nas características organolépticas do gênero (cor, sabor, textura). Inspeccionado pelos órgãos competentes.	8903 73750	Embal. de 1kg	10	R\$ 21,74	R\$ 217,40



28	<b>Salsicha</b> , embalada em pacote de 1 kg, destinada ao consumo humano. Deve ser salsicha fresca ou pré-cozida de alta qualidade, com aparência uniforme e cor característica, livre de sinais de deterioração, como manchas, odores ou texturas irregulares. A salsicha deve ter um sabor e textura consistentes, com ingredientes de primeira qualidade.	8901 1686	Pacote de 1kg	5	R\$ 9,50	R\$ 47,50
29	<b>Maionese</b> 250 g. Água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, cloreto de potássio, suco de limão, conservador ácido sórbico, estabilizante goma xantana, acidulante ácido fosfórico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante natural páprica, aromatizante, antioxidantes BHA, BHT e ácido cítrico.	8907 75255	Pacote de 250g	10	R\$ 5,73	R\$ 57,30
30	<b>Margarina</b> vegetal, com sal, 100% óleos vegetais, sem gordura trans, corantes naturais urucum e cúrcuma, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, resolução 12/78 da CNNPA, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Pote de 250 g.	8906 1374	Pacote de 250g	6	R\$ 4,74	R\$ 28,44
31	<b>Pão de forma</b> . Pão tipo forma, fatiado, pesando no mínimo 400 g por pacote, com propriedades organolépticas características do produto. Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo.	8909 18772	Pacote de no mínimo 400g	17	R\$ 7,12	R\$ 121,04
32	<b>Papel higiênico</b> tipo folha dupla. Alta suavidade ao toque e resistência adequada. Pacote com 12 rolos. Cada rolo deve conter 30 metros de papel, com picote regular para facilitar o uso. O papel deve ser branco, isento de manchas e possuir boa absorção. Deve ser fabricado a partir de fibras naturais, com processo de branqueamento que não utilize cloro ou outros produtos químicos prejudiciais à saúde. O produto deve ser dermatologicamente testado e aprovado, garantindo conforto e segurança no uso diário.	8504 86105	Pacote com 12 rolos de 30m	5	R\$ 17,55	R\$ 87,75
					<b>Total</b>	<b>R\$ 3.148,96</b>

**Valor Máximo Anual: R\$ 3.148,96 x 12 = R\$ 37.787,52.**



## Lote 02 – Campus Luiz Meneghel/Bandeirantes

Item	Descrição	Código GMS	Unid.	Qtd	Valor Máximo	
					Valor Médio Unitário	Valor Médio Total
1	<b>Achocolatado em pó solúvel.</b> 200 g de primeira qualidade obtido pela mistura do cacau em pó com açúcar, sacarose, maltose, glicose ou lactose e leite em pó podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias como produtos maltados, farinha de cereais e ovos.	8907 84119	Pct. de 200g	12	R\$ 6,98	R\$ 83,76
2	<b>Açúcar cristal</b> (5 kg) obtido a partir da cana-de-açúcar, apresentando cristais brancos e uniformes, sem impurezas, grumos ou qualquer substância estranha. O teor de sacarose deve ser de, no mínimo, 99,5%, garantindo um produto seco, sem sinais de umidade ou compactação.	8910 1907	Pct. de 5 kg	2	R\$ 17,69	R\$ 35,38
3	<b>Arroz tipo 1</b> , embalado em pacote de 5 kg, destinado ao consumo humano. Os grãos devem ser inteiros, polidos e uniformes em tamanho e cor, com cor branca e livre de impurezas, como grãos quebrados, manchas ou materiais estranhos. O arroz deve ter umidade máxima de 14%, garantindo qualidade e boa conservação.	8908 59669	Pct. de 5 kg	4	R\$ 27,27	R\$ 109,08
4	<b>Biscoito doce tipo maisena</b> , acondicionado em pacote de material plástico, contendo no mínimo 350 g do produto. Informação nutricional: porção de 30 g contendo 125 Kcal a 131 Kcal; 22 g a 23 g de carboidratos; 2,3 g a 2,6 g de proteínas; 78 mg a 80 mg de sódio. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, sal, soro de leite. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante e data de fabricação.	8915 12635	Pct. de no mínimo 350g	4	R\$ 8,80	R\$ 35,20
5	<b>Café em pó</b> , torrado e moído, embalagem metalizada, contendo 500 g do produto. O produto deverá ser de 1ª qualidade, com dados do fabricante, selo de pureza ABIC – Associação Brasileira da Indústria do Café na embalagem.	8910 92386	Pacote de 500g	2	R\$ 32,50	R\$ 65,00
6	<b>Chá, erva mate queimado</b> ; constituído de folha novas; de especímenes vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 11 meses a contar da entrega, em embalagem de no mínimo 250 gramas.	8910 6191	Pacote de 250g	3	R\$ 9,55	R\$ 28,65



7	<b>Extrato de tomate</b> , embalado em frascos (potes, sachês ou latas) de no mínimo 300 g, destinado ao consumo humano. Deve ser feito com tomates maduros, sem adição de conservantes artificiais, e com sabor característico de tomate, livre de impurezas e grumos.	8907 1361	Pct. de no mínimo 300g	16	R\$ 4,84	R\$ 77,44
8	<b>Farinha de trigo especial</b> , em pacote de 1 kg. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem intacta.	8909 12336	Pacote de 1kg	4	R\$ 4,44	R\$ 17,76
9	<b>Feijão cariocinha ou vermelho</b> , novo, acondicionado em pacote de 1 kg transparente plástico, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos.	8908 2353	Pacote de 1kg	8	R\$ 6,01	R\$ 48,08
10	<b>Leite integral UHT ou esterilizado</b> , embalagem tetra pack, selo do SIF, caixa de 1 litro. Não conter glúten.	8906 36451	Caixa de 1 Litro	13	R\$ 5,68	R\$ 73,84
11	<b>Macarrão tipo espaguete</b> , embalado em pacote de 500 g, destinado ao consumo humano. O macarrão deve ser feito de sêmola de trigo duro, com cor amarela uniforme, sem adição de corantes ou conservantes, e deve estar isento de fragmentos, manchas ou impurezas.	8916 36451	Pacote de 500 g	10	R\$ 3,81	R\$ 38,10
12	<b>Óleo de soja refinado</b> , embalagem com 900 ml. Óleo refinado de soja e antioxidante ácido cítrico, tipo 1, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Embalado em garrafas pet limpas, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	8913 1647	Embal. de 900 ml	7	R\$ 7,04	R\$ 49,28
13	<b>Sal</b> , refinado iodado de alta pureza. Enriquecido com iodato de potássio, essencial para a sua saúde, conforme determinação da legislação vigente. Produto 100% natural, sem adição de conservantes.	8914 2305	Pacote de 1kg	2	R\$ 2,48	R\$ 4,96
14	<b>Alface crespa</b> fresca, de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e	8905 2211	Maço	3	R\$ 4,30	R\$ 12,90



	típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.					
15	<b>Alho</b> , embalado em sacos ou redes de acordo com a unidade/cabeça solicitada, destinado ao consumo humano. Deve ser alho fresco, com cabeças inteiras e firmes, apresentando casca seca, de cor branca a marfim, e livre de brotos, manchas e partes murchas ou podres.	8905 38590	Saco de 1kg	2	R\$ 36,14	R\$ 72,28
16	<b>Banana tipo nanica</b> , embalada em sacos de acordo com a unidade solicitada, destinada ao consumo humano. Deve ser banana fresca, com casca amarela e sem sinais de maturação excessiva. As bananas devem ser de tamanho uniforme, firmes, e com textura macia ao toque.	8905 2115	Saco de 1kg	5	R\$ 4,56	R\$ 22,80
17	<b>Batata tipo inglesa</b> , embalada em sacos de acordo com a unidade solicitada, destinada ao consumo humano. Deve ser batata fresca, com casca limpa e sem danos, de tamanho uniforme, com textura firme e sem sinais de brotos, manchas ou partes murchas e podres.	8905 47579	Saco de 1kg	9	R\$ 6,47	R\$ 58,23
18	<b>Cebola</b> , embalada em sacos de acordo com a unidade solicitada, destinada ao consumo humano. As cebolas devem ser de excelente qualidade, com características de firmeza, casca seca e intacta, e devem estar isentas de manchas, brotos ou partes murchas.	8905 2168	Saco de 1kg	5	R\$ 4,08	R\$ 20,40
19	<b>Cenoura</b> , embalada em sacos de acordo com a unidade solicitada, destinada ao consumo humano. Deve ser cenoura fresca, com casca limpa, firme e de cor laranja vibrante, sem sinais de murchamento, rachaduras, manchas ou partes podres. As cenouras devem ser de tamanho uniforme e livre de brotos ou deformidades	8905 2171	Saco de 1kg	4	R\$ 4,65	R\$ 18,60
20	<b>Laranja pera</b> , embalada em sacos de acordo com a unidade solicitada, destinada ao consumo humano. Deve ser laranja fresca, com casca de cor laranja vibrante, firme e lisa, sem manchas, rachaduras ou sinais de deterioração. As laranjas devem ter um aroma cítrico característico e sabor doce a levemente ácido.	8905 2136	Saco de 1kg	7	R\$ 5,09	R\$ 35,63
21	<b>Limão tipo taiti</b> , embalado em sacos de acordo com a unidade solicitada, destinado ao consumo humano. Deve ser limão fresco, com casca verde a verde-amarelada, firme e lisa, sem manchas, murchamento ou sinais	8905 2137	Saco de 1kg	3	R\$ 4,20	R\$ 12,60



	de deterioração. Os limões devem ter um aroma característico e sabor ácido.					
22	<b>Maçã nacional fuji</b> fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	8905 2140	Saco de 1kg	7	R\$ 12,54	R\$ 87,78
23	<b>Pepino tipo japonês</b> , embalado em sacos de acordo com a unidade solicitada, destinado ao consumo humano. Deve ser pepino fresco, com casca verde escura e lisa, de forma cilíndrica e tamanho uniforme, sem manchas, rachaduras ou sinais de murchamento.	8905 2215	Saco de 1kg	4	R\$ 4,66	R\$ 18,64
24	<b>Tomate tipo salada</b> , embalado em sacos de acordo com a unidade solicitada, destinado ao consumo humano. Deve ser tomate fresco, de boa qualidade, com casca firme, lisa e coloração uniforme, variando de vermelho a laranja. Os tomates devem ser de tamanho médio, com formato redondo e homogêneo, livres de manchas, rachaduras, partes murchas ou podres.	8905 2152	Saco de 1kg	7	R\$ 9,11	R\$ 63,77
25	<b>Carne bovina coxão mole</b> , 1ª qualidade. Embalagem plástica transparente e resistente, contendo 1 kg do produto, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Transportar até a entrega final em condições de temperatura adequada.	8901 21104	Embal. de 1kg	18	R\$ 44,97	R\$ 809,46
26	<b>Ovos de galinha</b> de granja, primeira qualidade, branco, fresco, tamanho médio, em caixa de 30 unidades, inodoro e seco, em perfeitas condições estruturais, padronizadas.	8905 10699	Caixa de 30 unid.	4	R\$ 23,63	R\$ 94,52
27	<b>Peito de frango sem osso</b> , congelado. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Produto congelado em embalagem plástica com 1 kg. Embalagem fechada sem alterações, sem tempero, sem alterações nas características organolépticas do gênero (cor, sabor, textura). Inspeccionado pelos órgãos competentes.	8903 73750	Embal. de 1kg	8	R\$ 21,74	R\$ 173,92
28	<b>Salsicha</b> , embalada em pacote de 1 kg, destinada ao consumo humano. Deve ser salsicha fresca ou pré-cozida de alta qualidade, com aparência uniforme e cor	8901 1686	Pacote de 1kg	4	R\$ 9,50	R\$ 38,00



	característica, livre de sinais de deterioração, como manchas, odores ou texturas irregulares. A salsicha deve ter um sabor e textura consistentes, com ingredientes de primeira qualidade.					
29	<b>Maionese</b> 250 g. Água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, cloreto de potássio, suco de limão, conservador ácido sórbico, estabilizante goma xantana, acidulante ácido fosfórico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante natural páprica, aromatizante, antioxidantes BHA, BHT e ácido cítrico.	8907 75255	Pacote de 250g	8	R\$ 5,73	R\$ 45,84
30	<b>Margarina</b> vegetal, com sal, 100% óleos vegetais, sem gordura trans, corantes naturais urucum e cúrcuma, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, resolução 12/78 da CNNPA, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Pote de 250 g.	8906 1374	Pacote de 250g	5	R\$ 4,74	R\$ 23,70
31	<b>Pão de forma.</b> Pão tipo forma, fatiado, pesando no mínimo 400 g por pacote, com propriedades organolépticas características do produto. Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo.	8909 18772	Pacote de no mínimo 400g	13	R\$ 7,12	R\$ 92,56
32	<b>Papel higiênico</b> tipo folha dupla. Alta suavidade ao toque e resistência adequada. Pacote com 12 rolos. Cada rolo deve conter 30 metros de papel, com picote regular para facilitar o uso. O papel deve ser branco, isento de manchas e possuir boa absorção. Deve ser fabricado a partir de fibras naturais, com processo de branqueamento que não utilize cloro ou outros produtos químicos prejudiciais à saúde. O produto deve ser dermatologicamente testado e aprovado, garantindo conforto e segurança no uso diário.	8504 86105	Pacote com 12 rolos de 30m	4	R\$ 17,55	R\$ 70,20
					<b>Total</b>	<b>R\$ 2.438,36</b>

**Valor Máximo Anual: R\$ 2.438,36 x 12 = R\$ 29.260,32.**



### Lote 03 – Campus Jacarezinho

Item	Descrição	Código GMS	Unid.	Qtd	Valor Máximo	
					Valor Médio Unitário	Valor Médio Total
1	<b>Achocolatado em pó solúvel.</b> 200 g de primeira qualidade obtido pela mistura do cacau em pó com açúcar, sacarose, maltose, glicose ou lactose e leite em pó podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias como produtos maltados, farinha de cereais e ovos.	8907 84119	Pct. de 200g	15	R\$ 6,98	R\$ 104,70
2	<b>Açúcar cristal</b> (5 kg) obtido a partir da cana-de-açúcar, apresentando cristais brancos e uniformes, sem impurezas, grumos ou qualquer substância estranha. O teor de sacarose deve ser de, no mínimo, 99,5%, garantindo um produto seco, sem sinais de umidade ou compactação.	8910 1907	Pct. de 5 kg	2	R\$ 17,69	R\$ 35,38
3	<b>Arroz tipo 1</b> , embalado em pacote de 5 kg, destinado ao consumo humano. Os grãos devem ser inteiros, polidos e uniformes em tamanho e cor, com cor branca e livre de impurezas, como grãos quebrados, manchas ou materiais estranhos. O arroz deve ter umidade máxima de 14%, garantindo qualidade e boa conservação.	8908 59669	Pct. de 5 kg	5	R\$ 27,27	R\$ 136,35
4	<b>Biscoito doce tipo maisena</b> , acondicionado em pacote de material plástico, contendo no mínimo 350 g do produto. Informação nutricional: porção de 30 g contendo 125 Kcal a 131 Kcal; 22 g a 23 g de carboidratos; 2,3 g a 2,6 g de proteínas; 78 mg a 80 mg de sódio. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, sal, soro de leite. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante e data de fabricação.	8915 12635	Pct. de no mínimo 350g	6	R\$ 8,80	R\$ 52,80
5	<b>Café em pó</b> , torrado e moído, embalagem metalizada, contendo 500 g do produto. O produto deverá ser de 1ª qualidade, com dados do fabricante, selo de pureza ABIC – Associação Brasileira da Indústria do Café na embalagem.	8910 92386	Pacote de 500g	3	R\$ 32,50	R\$ 97,50
6	<b>Chá, erva mate queimado;</b> constituído de folha novas; de espécimes vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 11 meses a contar da entrega, em embalagem de no mínimo 250 gramas.	8910 6191	Pacote de 250g	4	R\$ 9,55	R\$ 38,20



7	<b>Extrato de tomate</b> , embalado em frascos (potes, sachês ou latas) de no mínimo 300 g, destinado ao consumo humano. Deve ser feito com tomates maduros, sem adição de conservantes artificiais, e com sabor característico de tomate, livre de impurezas e grumos.	8907 1361	Pct. de no mínimo 300g	21	R\$ 4,84	R\$ 101,64
8	<b>Farinha de trigo especial</b> , em pacote de 1 kg. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem intacta.	8909 12336	Pacote de 1kg	6	R\$ 4,44	R\$ 26,64
9	<b>Feijão carioquinha ou vermelho</b> , novo, acondicionado em pacote de 1 kg transparente plástico, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos.	8908 2353	Pacote de 1kg	10	R\$ 6,01	R\$ 60,10
10	<b>Leite integral UHT ou esterilizado</b> , embalagem tetra pack, selo do SIF, caixa de 1 litro. Não conter glúten.	8906 36451	Caixa de 1 Litro	18	R\$ 5,68	R\$ 102,24
11	<b>Macarrão tipo espaguete</b> , embalado em pacote de 500 g, destinado ao consumo humano. O macarrão deve ser feito de sêmola de trigo duro, com cor amarela uniforme, sem adição de corantes ou conservantes, e deve estar isento de fragmentos, manchas ou impurezas.	8916 36451	Pacote de 500 g	13	R\$ 3,81	R\$ 49,53
12	<b>Óleo de soja refinado</b> , embalagem com 900 ml. Óleo refinado de soja e antioxidante ácido cítrico, tipo 1, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Embalado em garrafas pet limpas, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	8913 1647	Embal. de 900 ml	9	R\$ 7,04	R\$ 63,36
13	<b>Sal</b> , refinado iodado de alta pureza. Enriquecido com iodato de potássio, essencial para a sua saúde, conforme determinação da legislação vigente. Produto 100% natural, sem adição de conservantes.	8914 2305	Pacote de 1kg	2	R\$ 2,48	R\$ 4,96
14	<b>Alface crespa</b> fresca, de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e	8905 2211	Maço	4	R\$ 4,30	R\$ 17,20



	típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.					
15	<b>Alho</b> , embalado em sacos ou redes de acordo com a unidade/cabeça solicitada, destinado ao consumo humano. Deve ser alho fresco, com cabeças inteiras e firmes, apresentando casca seca, de cor branca a marfim, e livre de brotos, manchas e partes murchas ou podres.	8905 38590	Saco de 1kg	3	R\$ 36,14	R\$ 108,42
16	<b>Banana tipo nanica</b> , embalada em sacos de acordo com a unidade solicitada, destinada ao consumo humano. Deve ser banana fresca, com casca amarela e sem sinais de maturação excessiva. As bananas devem ser de tamanho uniforme, firmes, e com textura macia ao toque.	8905 2115	Saco de 1kg	7	R\$ 4,56	R\$ 31,92
17	<b>Batata tipo inglesa</b> , embalada em sacos de acordo com a unidade solicitada, destinada ao consumo humano. Deve ser batata fresca, com casca limpa e sem danos, de tamanho uniforme, com textura firme e sem sinais de brotos, manchas ou partes murchas e podres.	8905 47579	Saco de 1kg	12	R\$ 6,47	R\$ 77,64
18	<b>Cebola</b> , embalada em sacos de acordo com a unidade solicitada, destinada ao consumo humano. As cebolas devem ser de excelente qualidade, com características de firmeza, casca seca e intacta, e devem estar isentas de manchas, brotos ou partes murchas.	8905 2168	Saco de 1kg	6	R\$ 4,08	R\$ 24,48
19	<b>Cenoura</b> , embalada em sacos de acordo com a unidade solicitada, destinada ao consumo humano. Deve ser cenoura fresca, com casca limpa, firme e de cor laranja vibrante, sem sinais de murchamento, rachaduras, manchas ou partes podres. As cenouras devem ser de tamanho uniforme e livre de brotos ou deformidades	8905 2171	Saco de 1kg	5	R\$ 4,65	R\$ 23,25
20	<b>Laranja pera</b> , embalada em sacos de acordo com a unidade solicitada, destinada ao consumo humano. Deve ser laranja fresca, com casca de cor laranja vibrante, firme e lisa, sem manchas, rachaduras ou sinais de deterioração. As laranjas devem ter um aroma cítrico característico e sabor doce a levemente ácido.	8905 2136	Saco de 1kg	9	R\$ 5,09	R\$ 45,81
21	<b>Limão tipo taiti</b> , embalado em sacos de acordo com a unidade solicitada, destinado ao consumo humano. Deve ser limão fresco, com casca verde a verde-amarelada, firme e lisa, sem manchas, murchamento ou sinais	8905 2137	Saco de 1kg	4	R\$ 4,20	R\$ 16,80



	de deterioração. Os limões devem ter um aroma característico e sabor ácido.					
22	<b>Maçã nacional fuji</b> fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	8905 2140	Saco de 1kg	9	R\$ 12,54	R\$ 112,86
23	<b>Pepino tipo japonês</b> , embalado em sacos de acordo com a unidade solicitada, destinado ao consumo humano. Deve ser pepino fresco, com casca verde escura e lisa, de forma cilíndrica e tamanho uniforme, sem manchas, rachaduras ou sinais de murchamento.	8905 2215	Saco de 1kg	5	R\$ 4,66	R\$ 23,30
24	<b>Tomate tipo salada</b> , embalado em sacos de acordo com a unidade solicitada, destinado ao consumo humano. Deve ser tomate fresco, de boa qualidade, com casca firme, lisa e coloração uniforme, variando de vermelho a laranja. Os tomates devem ser de tamanho médio, com formato redondo e homogêneo, livres de manchas, rachaduras, partes murchas ou podres.	8905 2152	Saco de 1kg	9	R\$ 9,11	R\$ 81,99
25	<b>Carne bovina coxão mole</b> , 1ª qualidade. Embalagem plástica transparente e resistente, contendo 1 kg do produto, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Transportar até a entrega final em condições de temperatura adequada.	8901 21104	Embal. de 1kg	23	R\$ 44,97	R\$ 1.034,31
26	<b>Ovos de galinha</b> de granja, primeira qualidade, branco, fresco, tamanho médio, em caixa de 30 unidades, inodoro e seco, em perfeitas condições estruturais, padronizadas.	8905 10699	Caixa de 30 unid.	5	R\$ 23,63	R\$ 118,15
27	<b>Peito de frango sem osso</b> , congelado. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Produto congelado em embalagem plástica com 1 kg. Embalagem fechada sem alterações, sem tempero, sem alterações nas características organolépticas do gênero (cor, sabor, textura). Inspeccionado pelos órgãos competentes.	8903 73750	Embal. de 1kg	10	R\$ 21,74	R\$ 217,40
28	<b>Salsicha</b> , embalada em pacote de 1 kg, destinada ao consumo humano. Deve ser salsicha fresca ou pré-cozida de alta qualidade, com aparência uniforme e cor	8901 1686	Pacote de 1kg	5	R\$ 9,50	R\$ 47,50



	característica, livre de sinais de deterioração, como manchas, odores ou texturas irregulares. A salsicha deve ter um sabor e textura consistentes, com ingredientes de primeira qualidade.					
29	<b>Maionese</b> 250 g. Água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, cloreto de potássio, suco de limão, conservador ácido sórbico, estabilizante goma xantana, acidulante ácido fosfórico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante natural páprica, aromatizante, antioxidantes BHA, BHT e ácido cítrico.	8907 75255	Pacote de 250g	10	R\$ 5,73	R\$ 57,30
30	<b>Margarina</b> vegetal, com sal, 100% óleos vegetais, sem gordura trans, corantes naturais urucum e cúrcuma, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, resolução 12/78 da CNNPA, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Pote de 250 g.	8906 1374	Pacote de 250g	6	R\$ 4,74	R\$ 28,44
31	<b>Pão de forma.</b> Pão tipo forma, fatiado, pesando no mínimo 400 g por pacote, com propriedades organolépticas características do produto. Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo.	8909 18772	Pacote de no mínimo 400g	17	R\$ 7,12	R\$ 121,04
32	<b>Papel higiênico</b> tipo folha dupla. Alta suavidade ao toque e resistência adequada. Pacote com 12 rolos. Cada rolo deve conter 30 metros de papel, com picote regular para facilitar o uso. O papel deve ser branco, isento de manchas e possuir boa absorção. Deve ser fabricado a partir de fibras naturais, com processo de branqueamento que não utilize cloro ou outros produtos químicos prejudiciais à saúde. O produto deve ser dermatologicamente testado e aprovado, garantindo conforto e segurança no uso diário.	8504 86105	Pacote com 12 rolos de 30m	5	R\$ 17,55	R\$ 87,75
					<b>Total</b>	<b>R\$ 3.148,96</b>

**Valor Máximo Anual: R\$ 3.148,96 x 12 = R\$ 37.787,52.**



## PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20/2025

### ANEXO 02

### MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

*(Modelo)*

RAZÃO SOCIAL: \_\_\_\_\_

ENDEREÇO: \_\_\_\_\_

CIDADE: \_\_\_\_\_ ESTADO: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_ FONE: ( ) \_\_\_\_\_

E-MAIL: \_\_\_\_\_

LOTE: .....

Item	Descrição	Marca	Un.	Qtd.	Valor	
					R\$ Unit.	R\$ Total
1						
2						
...						
					Total	

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias.

Dados do responsável pela assinatura do contrato.

Nome: .....

R.G.: .....

CPF: .....

Cargo: .....

Dados Bancários da empresa:

Banco: .....

Agência: .....

C/C: .....

Local e data.

\_\_\_\_\_  
Representante Legal  
Cargo



## PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20/2025

### ANEXO 03

#### DECLARAÇÃO CONJUNTA

RAZÃO SOCIAL: \_\_\_\_\_

ENDEREÇO: \_\_\_\_\_

CIDADE: \_\_\_\_\_ ESTADO: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_ FONE: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_

E-MAIL: \_\_\_\_\_

#### 1. CONHECIMENTO DO EDITAL

Que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação e capacidade técnica para execução do objeto da licitação.

#### 2. INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

Que não estamos suspensos de participar de licitação e impedida de contratar com o Estado do Paraná, na forma do inc. III do art. 156 da Lei Federal 14.133/2021 e que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, Direta ou Indireta, Federal, Estadual ou Municipal, na forma do inc. IV do art. 156 da Lei Federal 14.133/2021;

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

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

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

#### 3. NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENORES

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

#### 4. DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À POLÍTICA AMBIENTAL DE LICITAÇÃO SUSTENTÁVEL



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

Que atende aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção ao meio ambiente (Decreto Estadual nº 6252 de 22 de março de 2006) e que se compromete a dar destinação adequada e correta aos materiais retirados das escavações e demais resíduos sólidos da obra, de acordo com a Lei Federal nº 12.305/2010.

#### **5. DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS**

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

#### **6. DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADES**

Assumimos inteira responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados à UENP, sujeitando-nos a eventuais averiguações que se façam necessárias; Comprometemo-nos a manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação; Temos conhecimento e submetemo-nos ao disposto na Lei nº 8.078/90 - Código de Defesa do Consumidor, bem como ao Edital e anexos do Pregão Eletrônico nº XX/2024.

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

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

---

(Assinatura do Representante Legal da Empresa Proponente)

Nome

RG/CPF

Cargo



## PREGÃO ELETRÔNICO n° 20/2025

### ANEXO 04

#### DECLARAÇÃO DE MICRO EMPRESA / EMPRESA DE PEQUENO PORTE

*(Modelo)*

RAZÃO SOCIAL: \_\_\_\_\_

ENDEREÇO: \_\_\_\_\_

CIDADE: \_\_\_\_\_ ESTADO: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_ FONE: ( ) \_\_\_\_\_

E-MAIL: \_\_\_\_\_

Declaramos, sob as penas da lei, para fins de participação na licitação aberta pelo EDITAL N° 20/2025, sob a modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, da Universidade Estadual do Norte do Paraná – Reitoria, que somos uma Microempresa (ou Empresa de Pequeno Porte, conforme o caso), estando apta a usufruir dos benefícios da Lei Complementar n° 123, de 14/12/2006.

Declaramos, ainda, que não nos enquadrados em nenhuma das hipóteses elencadas no artigo 3º, § 4º da referida Lei, inexistindo, portanto, qualquer restrição para o tratamento diferenciado e favorecido a ser dispensado às microempresas e empresas de pequeno porte no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

\_\_\_\_\_  
(Assinatura do Representante Legal da Empresa Proponente)

Nome

RG/CPF

Cargo



## PREGÃO ELETRÔNICO n° 20/2025

### ANEXO 05

#### MINUTA DE CONTRATO n° 20/2025

**CONTRATANTE: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO NORTE DO PARANÁ (UENP)**, autarquia estadual de ensino superior, inscrita no CNPJ sob n° 08.885.100/0001-54, com sede na Avenida Getúlio Vargas n° 850, Centro, Jacarezinho/PR, CEP 86400-000, neste ato, representada por seu Reitor Prof. Dr. Fabio Antonio Néia Martini, portador do RG n° \*.07.09\*-\* SESP/PR, inscrito no CPF sob n° \*\*\*.608.41\*-.\*\*.

**CONTRATADA: #####**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob n° #####, com sede #####, neste ato representada por #####.

As partes têm entre si justo e acertado o presente Contrato, resultante da licitação na modalidade **Pregão Eletrônico 20/2025 (GMS 492/2025)**, Processo n° 24.057.804-2, **homologado em XX/XX/2024**, com fundamento na Lei Federal n° 14.133/2021, no Decreto Estadual n° 10.086/2022, suas alterações e demais normas aplicáveis à espécie, mediante as cláusulas e condições especificadas a seguir.

#### CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Este contrato tem por objeto a **aquisição de suprimentos básicos para atendimento das moradias estudantis, dos 03 (três) Campis da Universidade Estadual do Norte do Paraná – UENP.**

Item	Descrição	Marca	Un.	Qtd.	Valor	
					R\$ Unit.	R\$ Total
1						
2						
...						
					Total	

**Parágrafo Único:** Integram e completam o presente Contrato, para todos os fins de direito, obrigando-se as partes em todos os seus termos, as condições expressas no Pregão Eletrônico n° 20/2025, com seus anexos e a respectiva proposta da **CONTRATADA**.

#### CLÁUSULA SEGUNDA - DO VALOR DO CONTRATO

2.1 Pela aquisição do objeto contratado, a **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** o valor total de **R\$ #####. (#####)**.



## CLÁUSULA TERCEIRA - DO LOCAL, DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA

3.1 A entrega dos produtos, seguirá uma frequência de entregas semanais e mensais, conforme os quantitativos estabelecidos no cronograma abaixo:

<b>CRONOGRAMA DE ENTREGA SEMANAL</b>	
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>
14	Alface crespa fresca.
15	Alho.
16	Banana tipo nanica.
17	Batata tipo inglesa.
18	Cebola.
19	Cenoura.
20	Laranja pera.
21	Limão tipo taiti.
22	Maçã nacional fuji fresca.
23	Pepino tipo japonês.
24	Tomate tipo salada.
25	Carne bovina coxão mole, 1ª qualidade.
26	Ovos de galinha de granja.
27	Peito de frango sem osso, congelado.
28	Salsicha, embalada em pacote.
31	Pão de forma.

<b>CRONOGRAMA DE ENTREGA MENSAL</b>	
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>
1	Achocolatado em pó solúvel.
2	Açúcar cristal.
3	Arroz tipo 1.
4	Biscoito doce tipo maisena.
5	Café em pó.



<b>6</b>	Chá, erva mate queimado.
<b>7</b>	Extrato de tomate.
<b>8</b>	Farinha de trigo especial.
<b>9</b>	Feijão cariquinha ou vermelho.
<b>10</b>	Leite integral UHT ou esterilizado.
<b>11</b>	Macarrão tipo espaguete.
<b>12</b>	Óleo de soja refinado.
<b>13</b>	Sal, refinado iodado de alta pureza.
<b>29</b>	Maionese 250 g.
<b>30</b>	Margarina vegetal, com sal.
<b>32</b>	Papel higiênico tipo folha dupla.

**3.1.1** Essa programação permitirá que alimentos perecíveis, como legumes e carnes, sejam distribuídos em 04 (quatro) parcelas semanais ao longo do mês, garantindo sua frescura e adequação às necessidades dos estudantes.

**3.1.2** Os itens não perecíveis deverão ser entregues uma única vez ao mês, devido a sua menor frequência de reposição.

**3.2** Os itens de entrega semanais, **deverá ocorrer entre o primeiro e o segundo dia útil de cada semana.**

**3.2.1** Os itens de entrega mensais, **deverão ser fornecidos entre o primeiro e o terceiro dia útil de cada mês,** garantindo o abastecimento regular e contínuo.

**3.2.2** Caso a data prevista para a entrega coincida com finais de semana ou feriados, a entrega deverá ser realizada no primeiro dia útil subsequente, garantindo que não haja interrupções no abastecimento dos suprimentos essenciais para os estudantes residentes.

**3.3** Os alimentos e produtos de higiene pessoal entregues deverão estar em perfeito estado de conservação e dentro dos prazos de validade, garantindo a frescura e adequação ao consumo imediato.

**3.3.1** Os gêneros alimentícios devem ser de primeira qualidade, atendendo às exigências estabelecidas pela legislação vigente para cada produto. Devem cumprir os padrões organolépticos, físico-químicos, microbiológicos, microscópicos e toxicológicos determinados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais.

**3.3.2** As embalagens dos alimentos não perecíveis, devem ser feitas de material resistente e selada hermeticamente, com rótulo conforme as normas da ANVISA,



incluindo informações como peso, data de fabricação e validade, lote, e informações nutricionais.

**3.3.3** A embalagem do papel higiênico deve ser composta por material resistente, que garanta a integridade e a higiene do produto até o momento do uso. Deve estar devidamente rotulada, conforme as normas da ANVISA e demais legislações aplicáveis contendo informações como quantidade de rolos, comprimento total do papel por rolo, data de fabricação, validade e número do lote. A rotulagem deve incluir ainda orientações de armazenamento e, se aplicável, advertências relacionadas ao uso. O produto deve estar em conformidade com as exigências da legislação brasileira para produtos de higiene pessoal.

**3.3.4** As embalagens de hortifruti devem ser de material resistente e adequado para alimentos, como polietileno, papelão corrugado ou plástico reciclável. O material deve ser seguro, não tóxico e livre de substâncias que possam contaminar os produtos. A embalagem deve ser projetada para garantir a segurança dos produtos durante o transporte e deve ser fabricada com materiais sustentáveis sempre que possível.

**3.3.5** As embalagens de carnes devem ser feitas de material resistente e apropriado para alimentos, como plástico filme, plástico termoencolhível, ou embalagem a vácuo. O material deve ser seguro, não tóxico, e livre de substâncias que possam contaminar a carne. Deve garantir a proteção contra contaminação, perda de umidade e deterioração. A embalagem deve ser hermeticamente selada para manter a frescura e evitar a entrada de ar e microorganismos.

**3.3.6** Todos os produtos devem estar em conformidade com a legislação brasileira para alimentos.

**3.4** As entregas deverão ser realizadas nas unidades da UENP, no horário das 08h00 as 12h00 e das 13h00 as 17h00, nos endereços:

- **Campus de Cornélio Procópio:** Rodovia PR 160, Km 0, Saída para Leópolis, Cornélio Procópio/PR, CEP 86.300-000;
- **Campus de Bandeirantes:** Rodovia BR 369, Km 54, Vila Maria, Bandeirantes/PR, CEP 86.360-000;
- **Campus de Jacarezinho:** Avenida Manoel Ribas, nº. 215, 1º Andar, Centro, Jacarezinho/PR, CEP 86.400-000.

**3.6** Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia a contar da notificação da Contratada, às suas expensas, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

**3.7** A Contratada deverá garantir que todos os alimentos e produtos de limpeza entregues estejam em perfeito estado de conservação e dentro dos prazos de validade, conforme especificações constantes no Anexo 01 deste Edital.

**3.7.1** No caso de alimentos, isso inclui garantir a frescura e a adequação ao consumo imediato.



**3.7.2** Caso qualquer produto apresente defeitos, avarias, ou esteja fora do prazo de validade no momento da entrega, a Contratada obrigará-se a substituir o item por outro em condições adequadas, sem ônus para a Universidade. Essa substituição deve ser feita o mais rapidamente possível, preferencialmente no mesmo dia ou no primeiro dia útil subsequente à notificação da inconformidade.

**3.7.3** A Administração da Universidade Estadual do Norte do Paraná – UENP, se reserva o direito de realizar inspeções nos produtos entregues para garantir que estão em conformidade com as especificações contratadas, e a Contratada deve cooperar plenamente com esses procedimentos de fiscalização.

**3.8** Todos os produtos deverão possuir, no momento da entrega, no mínimo 70% do prazo de validade vigente

#### **CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA**

**4.1** O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura. Nos termos da Lei nº 14.133/2021, este prazo poderá ser ajustado por períodos adicionais, desde que devidamente justificados, observado que, para contratos de natureza não contínua, o prazo máximo de vigência é de até 5 (cinco) anos.

#### **CLÁUSULA QUINTA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**5.1** Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias após a entrega definitiva do objeto e o atesto de conformidade do servidor responsável na nota fiscal.

#### **CLÁUSULA SEXTA - DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES**

**6.1** Constituem direitos da **CONTRATANTE** receber o objeto deste Contrato nas condições avençadas e da **CONTRATADA** perceber o valor ajustado na forma e prazo convencionados.

**Parágrafo Primeiro:** Constituem obrigações da **CONTRATANTE**:

- I** - efetuar o pagamento ajustado à **CONTRATADA**;
- II** - dar à **CONTRATADA** as condições necessárias para regular execução do Contrato.
- III** - comunicar à **CONTRATADA**, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;
- IV** - acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da **CONTRATADA**.

**Parágrafo Segundo:** Constituem obrigações da **CONTRATADA**:

- I** - prestar o fornecimento na forma ajustada com o **CONTRATANTE**;



**II** - atender aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e seguros, decorrentes da execução do presente Contrato;

**III** - manter durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no **Pregão Eletrônico nº XX/2024**;

**IV** - apresentar, sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, durante a execução do Contrato, documentos que comprove o efetivo cumprimento da legislação em vigor, quanto às obrigações assumidas na licitação, em especial, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais.

**V** - Aceitar, se for necessário, acréscimo ou supressão do objeto até o limite máximo de 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato, conforme disposto no art. 125 da Lei 14.133/2021.

## **CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**7.1** O CONTRATADO se incorrer em infrações sujeita-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto Estadual nº 10.086/2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

**7.2** Pelo descumprimento total ou parcial de quaisquer das obrigações estabelecidas neste edital, são cabíveis as seguintes sanções administrativas:

**I** – Advertência;

**II** – Multa;

**III** – Impedimento de licitar;

**IV** – Declaração de inidoneidade;

**Parágrafo Primeiro:** Para aplicação das sanções administrativas, a CONTRATANTE considerará a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos e a reincidência na prática do ato, apurados mediante processo administrativo, assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa.

**Parágrafo Segundo:** A sanção administrativa de **ADVERTÊNCIA** será aplicada por escrito e destinada às condutas que prejudiquem o andamento do procedimento de contratação, nos moldes do art. 195 do Decreto Estadual 10.086/2022:

**I** - descumprimento, de pequena relevância, de obrigação legal ou infração à Lei quando não se justificar aplicação de sanção mais grave;

**II** - inexecução parcial de obrigação contratual principal ou acessória de pequena relevância, a critério da Administração, quando não se justificar aplicação de sanção mais grave;



**Parágrafo Terceiro:** A sanção administrativa de **MULTA** será aplicada por inexecução total ou parcial da obrigação, sujeitando o inadimplente à multa de mora, que será graduada de acordo com a gravidade da infração, observando-se os seguintes limites:

3.1 A multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento), nem superior a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, observando ainda as seguintes variações:

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

3.2 O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212 do Decreto Estadual nº 10.086/2022.

3.3 A multa poderá ser descontada do pagamento devido pelo CONTRATANTE, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que o CONTRATANTE reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o CONTRATADO.

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

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

3.6 O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto Estadual nº 10.086/2022 e na Lei Estadual nº 20.656/2021, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.7 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, também se dará na forma prevista na Lei Federal nº 12.846/2013 e regulamento no âmbito do Estado do Paraná.

3.8 As multas previstas neste Contrato poderão ser descontadas do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE decorrente de outros contratos firmados com a Administração Pública Estadual.

**Parágrafo Quarto:** A sanção administrativa de **IMPEDIMENTO DE LICITAR** impedirá o sancionado de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado do Paraná, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, conforme § 3º do art. 196 do Decreto Estadual 10.086/2022.

**Parágrafo Quinto:** A sanção administrativa de **DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE** será aplicada nas hipóteses dos ilícitos previstos nos incisos do art. 197 do Decreto Estadual nº 10.086/2022, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.



**Parágrafo Sexto:** A não regularização da documentação pertinente à comprovação de regularidade fiscal por parte das microempresas e empresas de pequeno porte no prazo estabelecido no Edital, implica em descumprimento de obrigação passível de aplicação das sanções administrativas, assegurado o direito ao contraditório e ampla defesa.

## **CLÁUSULA OITAVA - DOS REAJUSTES E CORREÇÃO MONETÁRIA**

**8.1** No caso da necessidade de reajuste do valor deste contrato, nos termos do art. 6º, inc. LVIII da Lei 14.133/21, será adotado como índice o IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IBGE). A data-base do reajuste será vinculada à data do orçamento estimado.

**8.2** Na ocorrência de pedido de repactuação de preços, o mesmo será respondido em até 30 (trinta) dias.

**8.3** Na ocorrência de pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, o mesmo será respondido em até 30 (trinta) dias.

## **CLÁUSULA NONA - DO RECURSO FINANCEIRO**

**9.1** Os pagamentos decorrentes da aquisição do objeto da presente licitação serão efetuados à conta dos recursos da dotação orçamentária nº 4548.12.364.34.8149. Natureza de Despesa 3390-3007. Fonte: 500.

**Parágrafo Único:** O Estado do Paraná não possui convênio com a Receita Federal e, por tal razão, não efetuará a retenção da CSLL, COFINS e PIS/PASEP eventualmente devidos pela CONTRATADA, à Receita Federal, conforme Instrução Normativa n.º 001/2019-DTE/SEFA.

## **CLÁUSULA DÉCIMA – DO REGIME DE FORNECIMENTO**

**10.** Conforme definido pelo art. 6º, X, da Lei 14.133/21, o fornecimento do objeto contratado, será realizado em **REGIME DE ENTREGA PARCELADA/FRACIONADA**, cf. cronograma de fornecimento disposto na Cláusula Terceira, item 3.1.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO PRAZO DE VALIDADE**

**11.1** Todos os produtos deverão possuir, no momento da entrega, no mínimo 70% do prazo de validade vigente.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO**

**Parágrafo Primeiro:** A ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas no art. 180, do Decreto Estadual nº 10.086/2022, ensejará a extinção do presente contrato.



**Parágrafo Segundo:** Os casos de extinção contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

**Parágrafo Terceiro:** A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

**Parágrafo Quarto:** A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar nas consequências previstas no art. 139 da Lei nº 14.133/2022, sem prejuízo das demais sanções previstas.

**Parágrafo Quinto:** Conforme disposto no art. 90, § 7º da Lei 14.133/2022 será facultada à Administração a convocação dos demais licitantes classificados para a contratação de remanescente de obra, de serviço ou de fornecimento em consequência de rescisão contratual.

**Parágrafo Sexto:** O CONTRATADO reconhece, desde já, todos os direitos da CONTRATANTE, em caso de rescisão por inexecução total ou parcial do contrato.

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO GESTOR E DO FISCAL**

**13.1** Os fiscais do contrato serão a servidora Angela Mathiazi, referente ao Campus Cornélio Procópio, o servidor Paulo André de Carvalho, em relação ao Campus Bandeirantes, bem como a servidora Laura Felcher Silveira, para o Campus Jacarezinho.

**13.2** A gestora do contrato será a Profª Rosinei Aparecida Lopes do Vale, coordenadora do Núcleo de Apoio ao Estudante – NAE.

## **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

**14.1** O presente instrumento contratual rege-se pelas disposições expressas na legislação abaixo e outras pertinentes ao objeto, ainda que não explicitadas:

- a) Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021;
- b) Decreto Estadual nº 10.086, de 17 de janeiro de 2022;
- c) Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
- d) Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019;
- e) Lei nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor;
- f) Código Civil Brasileiro e, ainda, pelos preceitos de direito público e pelos princípios da Teoria Geral dos Contratos.

**14.2** Aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.



## CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – LGPD

**15.1** Quanto ao tratamento dos dados pessoais, as partes se comprometem a proteger os respectivos direitos fundamentais da liberdade, privacidade e livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, inclusive nos meios digitais. Com fundamento na Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD), os referidos dados pessoais submetidos neste instrumento contratual, interesses legítimos, específicos, explícitos, no que couber, devem ser previamente informados ao titular, previstas nas hipóteses dos art. 7º, art. 11 e/ou art.14 da Lei 13.709/2018.

## CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

**16.1** As questões decorrentes da execução deste instrumento, impossibilitadas de serem dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da Comarca de Jacarezinho/PR, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justas e contratadas, as partes firmam o presente termo contratual, por si e seus sucessores, em 02 (duas) vias iguais e rubricadas, para todos os fins de direito, na presença de duas testemunhas.

Jacarezinho, XX de XXXXXX de 2025.

---

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO NORTE DO PARANÁ - UENP**

Prof. Dr. Fábio Antonio Néia Martini

CONTRATANTE

---

**XXXXXXXXXXXXXXXXXX**

XXXXXXXXXX

CONTRATADA

---

XXXXXXXXXX  
GESTOR

---

XXXXXXXXXX  
FISCAL CAMPUS  
CORNÉLIO PROCÓPIO

---

XXXXXXXXXX  
FISCAL CAMPUS  
BANDEIRANTES

---

XXXXXXXXXX  
FISCAL CAMPUS  
JACAREZINHO

---

XXXXXXXXXX  
TESTEMUNHA

---

XXXXXXXXXX  
TESTEMUNHA