

## EDITAL

O ESTADO do PARANÁ, por intermédio do **SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARANÁ, DA SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA, CNPJ Nº 76.416.932/0001-81, UASG n.º 453079 – SESP/PR**, torna público que realizará licitação nos seguintes termos:

<b>PREGÃO ELETRÔNICO:</b>  <b>973/2023</b>  <b>TIPO: MENOR PREÇO (OU MAIOR DESCONTO)</b>  <b>UASG n.º 453079 – SESP/PR</b>	<b>Acolhimento/Abertura/Divulgação de Propostas:</b>  <b>Até 08h 15min do dia 19/02/2024</b>  Início da sessão / disputa de lances:  <b>09h 00min do dia 19/02/2024</b>  Será sempre considerado o horário de Brasília (DF) para todas as indicações de tempo constantes neste edital.
--	--

### 1 OBJETO:

A presente licitação tem por objeto a aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, COM ENTREGA PARCELADA, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO COMANDO DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARANÁ - CURITIBA/PR.**

### 2 VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO:

O preço global máximo para o presente procedimento licitatório é de **R\$ 1.930.384,90 (um milhão, novecentos e trinta mil, trezentos e oitenta e quatro reais e noventa centavos).**

### 3 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

**Gestão/Unidade: 3966.06.182.13.6606 – Ações do Corpo de Bombeiros – FUNESP, 3924.06.182.13.6624 – Ações do Corpo de Bombeiros e 4760.10.122.03.6164 – Atenção às Urgências e emergências SIATE.**

**Fonte de Recursos: 100, 113, 148 e 157**

**Elemento de Despesa: 3 3 90 30.07 Gêneros de Alimentação**

### 4 SISTEMA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

O pregão será realizado por meio do sistema eletrônico de licitações **PORTAL DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL (Compras GOV).** O endereço eletrônico para recebimento e abertura de propostas é o **<https://www.gov.br/compras/pt-br>**.

O edital está disponível na *internet*, nas páginas do Portal Nacional de Contratações Públicas

<https://pncp.gov.br/>, <http://www.comprasparana.pr.gov.br> e <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

Os trabalhos serão conduzidos pelo pregoeiro **Andre Felipe Tereska lubel** e equipe de apoio, designados pela Resolução/Portaria n.º **282/2023**, servidores da **SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA**.

E-mail: [ccb-licitacoes@bm.pr.gov.br](mailto:ccb-licitacoes@bm.pr.gov.br)

Telefones: (41) 3352-2041

Endereço: **Rua Nunes Machado, 100 – CEP 80.250-000, Curitiba / Paraná**

**O atendimento será feito no horário das 08h30min às 11h30min e das 13h30min às 17h30min.**

## 5 ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS:

### 5.1 ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES:

Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e do Decreto n.º 10.086, de 2022, ou para solicitar esclarecimentos e providências sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido, no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, em campo específico no sítio eletrônico <http://www.comprasparana.pr.gov.br> pelo qual serão respondidos os esclarecimentos solicitados, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame. **No caso de impossibilidade no sistema citado, poderá ser encaminhado ao e-mail [ccb-licitacoes@bm.pr.gov.br](mailto:ccb-licitacoes@bm.pr.gov.br).**

### 5.2 RECURSOS E CONTRARRAZÕES:

As razões de recurso e as contrarrazões poderão ser enviadas exclusivamente por meio eletrônico através do e-mail [ccb-licitacoes@bm.pr.gov.br](mailto:ccb-licitacoes@bm.pr.gov.br), observando as regras dispostas no item 9 das Condições Gerais deste Edital;

### 5.3 DISPONIBILIDADE DOS AUTOS:

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

## 6 CONDIÇÕES DA LICITAÇÃO:

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

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

## **CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DO PREGÃO**

### **1 CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS: PREÇO MÁXIMO**

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

### **2 CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:**

**2.1** Na fase de disputa, o critério de aceitabilidade de preços no sistema de compras eletrônicas é a soma dos valores unitários dos itens que compõem o lote, fixada no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

**2.1.1.** Os valores que permanecerem acima (ou com lances negativos, no caso de critério de julgamento de maior desconto) do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) e total(is) máximo(s) fixado(s) no Termo de Referência (Anexo I deste Edital) serão desclassificados”.

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

**2.3.** Encerrada a fase de lances, após a negociação, as propostas que permanecerem acima do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) do(s) lote(s), fixado(s) no Termo de Referência (Anexo I deste Edital) serão desclassificadas.

### **3 PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DAS PROPOSTAS:**

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

### **4 PROPOSTA PARCIAL:**

**4.1.** Não será permitido ao licitante oferecer proposta parcial.

### **5 RESERVA DE LOTES PARA ME E EPP:**

Somente poderão participar da disputa do(s) lote(s) , **02, 04, 06, 08, 10, 12, 13, 14, 16 e 18** as empresas que se enquadrem na condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, conforme o disposto no art. 48, incisos I e III, da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

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

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

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

**6 CONSÓRCIO:**

**6.1** “Não será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, conforme justificativa técnica e econômica constante do procedimento administrativo.”

**7 ANEXOS:**

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

## **CONDIÇÕES GERAIS DO PREGÃO ELETRÔNICO**

### **1 A REALIZAÇÃO DO PREGÃO**

**1.1** O pregão será realizado por meio eletrônico, no sistema de compras eletrônicas do **PORTAL DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL (COMPRAS.GOV)** na página <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

**1.2** O pregão será conduzido por servidor(a) público(a) denominado(a) pregoeiro(a), mediante a inserção e o monitoramento de dados gerados ou transferidos para o sistema de compras eletrônicas adotado pela Administração estadual <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

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

**1.4** Para acesso ao sistema de compras eletrônicas, os interessados deverão se credenciar e obter chave de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas adotado pela Administração estadual <https://www.gov.br/compras/pt-br> conforme instruções que podem ser obtidas na página <https://www.gov.br/compras/pt-br> ou, ainda, por meio dos telefones descritos no site para Capitais e Regiões Metropolitanas e demais localidades (suporte técnico).

**1.4.1** O credenciamento do interessado e de seu representante junto ao sistema de compras eletrônicas adotado pela Administração estadual <https://www.gov.br/compras/pt-br> implica a sua responsabilidade legal pelos atos praticados e presunção de capacidade para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

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

### **2 EXIGÊNCIAS PARA PARTICIPAÇÃO**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **3 PROPOSTA INICIAL**

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

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

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

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

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

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

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

**3.4.** O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo(a) pregoeiro(a), sendo que somente estas participarão da fase de lances.

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

### **4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

**4.1.1** Valor unitário e total do item ou valor global;

**4.1.2** Marca;

**4.1.3** Fabricante;

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

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

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

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

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

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

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

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

**5.2** O(a) Pregoeiro(a) 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 no Termo de Referência.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**5.8** O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **R\$ 0,01**

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

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

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

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

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

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

## ESTADO DO PARANÁ

### SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA

#### SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS

Protocolo n.º 21.225.234-4

Pregão Eletrônico n.º

973/2023

– EDITAL (página 8 de 64)

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

**5.16** No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

**5.17** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) pregoeiro(a) 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(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

**5.18** O Critério de julgamento adotado será o **menor preço**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**5.28.2** O(a) pregoeiro(a) solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **02 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

**5.28.3** É facultado ao(a) pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo previsto no item 5.28.2.

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

## 6. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

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

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

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

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

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

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

**6.6** O(a) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **04 (quatro) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

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

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

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

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

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

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

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

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

## **8. DESCRITIVO DA PROPOSTA**

**8.1** A proposta deverá ser formulada de acordo com o valor final da disputa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, assinada por meio eletrônico com uso de certificação digital ICP-Brasil, pelo representante legal do licitante (ou seu procurador devidamente qualificado) e deverá conter, de acordo com o modelo definido neste edital, a identificação da licitação, o CNPJ e o nome empresarial completo do licitante, a descrição do produto/serviço oferecido para cada item e/ou lote da licitação; o valor global, os preços unitários e globais por item e/ou lote, cotados em moeda corrente nacional; e o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior ao estabelecido no edital.

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

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

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

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

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

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

## **9. OS RECURSOS**

**9.1** Qualquer licitante poderá, em campo próprio do sistema de compras eletrônicas, manifestar de forma imediata 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 de antecede a adjudicação.

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

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

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

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

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

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

## **10. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

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

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

## **11. CONTRATO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO**

**11.1** O adjudicatário será notificado para assinar o contrato ou retirar a nota de empenho (ou documento equivalente) no prazo de **05 (cinco)** dias úteis, prorrogável a critério do órgão ou entidade contratante, sob pena de decair do direito à contratação e incidir nas penalidades previstas neste edital.

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

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

**11.4** Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor dos dados da conta-corrente junto à instituição financeira contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas na mesma norma.

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

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

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

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

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

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

## **12 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

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

a) multa de 0,5% a 5%, nos casos das infrações previstas no art. 195, do Decreto Estadual 10.086/2022;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **13 DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**13.10** O foro é o da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – Foro Central de Curitiba, no qual serão dirimidas todas as questões não resolvidas na esfera administrativa.



ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA

SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS

Protocolo n° 21.225.234-4

Pregão Eletrônico n° 973/2023

– EDITAL (página 14 de 64)

Curitiba, 30 de outubro de 2023.

**Cap. BM Ana Paula Schibelbein**

**Setor de Licitações CBMPR.**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1 OBJETO**

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atender a demanda do Quartel do Comando-Geral do CBMPR, conforme especificações da planilha abaixo:

LOTE I – AMPLA CONCORRÊNCIA					
ITEM	GMS	DISCRIMINAÇÃO	QTDE.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	1242	AÇÚCAR REFINADO (emb. 5 Kg)	649	R\$ 24,9700	R\$ 16.205,5300
2	42742	ADOÇANTE LÍQUIDO (110mL)	79	R\$ 6,9000	R\$ 545,1000
3	12151	AMIDO DE MILHO 100% PURO (1kg)	218	R\$ 9,0000	R\$ 1.962,0000
4	2259	AÇAFRÃO DA TERRA OU CÚRCUMA (1kg)	8	R\$ 43,0000	R\$ 344,0000
5	1403	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO (1kg)	147	R\$ 18,0000	R\$ 2.646,0000
6	2345	ARROZ PARBOILIZADO LONGO (TIPO 1 – PCTE 5 Kg)	578	R\$ 26,5000	R\$ 15.317,0000
7	64881	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM (500ml)	252	R\$ 24,5000	R\$ 6.174,0000
8	36410	AZEITONA SEM CAROÇO (CONSERVA 500g)	578	R\$ 24,5500	R\$ 14.189,9000
9	74588	BATATA PALHA (1kg)	105	R\$ 25,5500	R\$ 2.677,5000
10	64882	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABORES (400g)	199	R\$ 7,5400	R\$ 1.500,4600
11	2071	BISCOITO POLVILHO SEM GLÚTEN E LEITE (400g)	199	R\$ 13,5000	R\$ 2.686,5000
12	1593	BISCOITO CREAM CRACKER (400g)	199	R\$ 7,4900	R\$ 1.490,5100
13	12635	BOLACHA TIPO MAIZENA (00g)	199	R\$ 8,4500	R\$ 1.681,5500
14	79912	CACAU EM PÓ 100% (500g)	109	R\$ 22,2000	R\$ 2.419,8000
15	10465	CAFÉ SUPERIOR MOÍDO EMPAC. VÁCUO (500g)	1437	R\$ 20,9900	R\$ 30.162,6300
16	12153	CALDO DE CARNE (1kg)	30	R\$ 79,0000	R\$ 2.370,0000
17	12154	CALDO DE GALINHA (1kg)	30	R\$ 79,0000	R\$ 2.370,0000
18	2350	CANJICA AMARELA (500g)	218	R\$ 7,4400	R\$ 1.621,9200
19	6191	CHÁ MATE TOSTADO (500g)	147	R\$ 9,1000	R\$ 1.337,7000
20	74624	COCO RALADO (1kg)	23	R\$ 49,0000	R\$ 1.127,0000
21	78018	CREME DE CEBOLA (1kg)	8	R\$ 48,5000	R\$ 388,0000
22	75316	CREME DE LEITE (1kg)	720	R\$ 6,3000	R\$ 4.536,0000
23	61726	CRAVO DA ÍNDIA (1kg)	8	R\$ 120,9500	R\$ 967,6000
24	12156	CANELA EM PÓ (1kg)	34	R\$ 7,7000	R\$ 261,8000
25	2274	COMINHO EM PÓ (1kg)	8	R\$ 38,1000	R\$ 304,8000
26	44832	DOCE CREMOSO DE FRUTAS (400g)	360	R\$ 7,4500	R\$ 2.682,0000
27	1636	DOCE CREMOSO DE LEITE (400g)	360	R\$ 9,0000	R\$ 3.240,0000
28	2335	AMENDOIM IN NATURA (500g)	15	R\$ 13,9000	R\$ 208,5000
29	1631	ERVILHA EM CONSERVA (lata de 200g)	837	R\$ 4,5300	R\$ 3.791,6100
30	1361	EXTRATO DE TOMATE (emb. com 340g)	792	R\$ 6,8500	R\$ 5.425,2000

**ESTADO DO PARANÁ**

**SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA**

**SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS**

Protocolo n° 21.225.234-4 Pregão Eletrônico n° 973/2023 – EDITAL (página 16 de 64)

31	2363	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA TORRADA (1kg)	117	R\$ 9,9000	R\$ 1.158,3000
32	12168	FARINHA DE MILHO SECA BIJU (1kg)	188	R\$ 8,8000	R\$ 1.654,4000
33	2368	FARINHA DE ROSCA (emb. 1kg)	330	R\$ 10,5000	R\$ 3.465,0000
34	2369	FARINHA DE TRIGO (emb. 5kg)	218	R\$ 23,5300	R\$ 5.129,5400
35	2354	FEIJÃO PRETO TIPO-1 (1kg)	1437	R\$ 8,8900	R\$ 12.774,9300
36	2353	FEIJÃO CARIOCA (1kg)	720	R\$ 9,7500	R\$ 7.020,0000
37	18593	FERMENTO BIOLÓGICO PARA PÃO (emb. 100g)	150	R\$ 9,8900	R\$ 1.483,5000
38	12684	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO (100G)	150	R\$ 4,6800	R\$ 702,0000
39	1469	FUBÁ (1kg)	792	R\$ 7,0000	R\$ 5.544,0000
40	1646	GELATINA SABORES (1kg)	162	R\$ 18,0000	R\$ 2.916,0000
41	61727	LOURO EM FOLHAS (kg)	8	R\$ 29,2000	R\$ 233,6000
42	2403	MACARRÃO COM OVOS PARAFUSO (500g)	720	R\$ 5,5000	R\$ 3.960,0000
43	2410	MACARRÃO TALHARIM (500g)	480	R\$ 5,9900	R\$ 2.875,2000
44	1379	MACARRÃO COM OVOS TIPO AVE MARIA (500g)	360	R\$ 5,5000	R\$ 1.980,0000
45	2398	MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS (500g)	2757	R\$ 4,8000	R\$ 13.233,6000
46	1516	MAIONESE (emb. 500g)	717	R\$ 9,8000	R\$ 7.026,6000
47	61728	MANJERICÃO (kg)	8	R\$ 37,5000	R\$ 300,0000
48	74667	MASSA LASANHA (500g)	432	R\$ 9,5000	R\$ 4.104,0000
49	2315	MILHO VERDE EM CONSERVA (emb. 200g)	2153	R\$ 6,3000	R\$ 13.563,9000
50	82864	MOLHO SHOYU (500ml)	109	R\$ 11,9500	R\$ 1.302,5500
51	21143	MOLHO DE PIMENTA (900ml)	15	R\$ 13,7500	R\$ 206,2500
52	1460	MOSTARDA AMARELA (190g)	79	R\$ 9,2000	R\$ 726,8000
53	1471	KETCHUP TRADICIONAL (400g)	109	R\$ 11,0000	R\$ 1.199,0000
54	45405	COLORÍFICO EM PÓ (1kg)	23	R\$ 8,5000	R\$ 195,5000
55	1647	ÓLEO DE SOJA (lata de 900ml)	1017	R\$ 9,4500	R\$ 9.610,6500
56	61730	ORÉGANO (kg)	8	R\$ 49,9100	R\$ 399,2800
57	5350	PIMENTA CALABRESA (1kg)	23	R\$ 47,0000	R\$ 1.081,0000
58	2295	PIMENTA DO REINO (1kg)	23	R\$ 47,0000	R\$ 1.081,0000
59	82643	REALÇADOR DE SABOR (1kg)	8	R\$ 29,9000	R\$ 239,2000
60	2076	SAGU DE MANDIOCA (500g)	435	R\$ 9,9000	R\$ 4.306,5000
61	2305	SAL REFINADO (1kg)	360	R\$ 2,8900	R\$ 1.040,4000
62	11153	SUCO EM PÓ - DIVERSOS SABORES (1kg)	690	R\$ 13,5000	R\$ 9.315,0000
63	75313	CHIMICHURRI (1kg)	38	R\$ 46,0000	R\$ 1.748,0000
64	2306	TEMPERO COMPLETO (emb. 300g)	132	R\$ 5,5900	R\$ 737,8800
65	2374	TRIGO PARA QUIBE (500g)	147	R\$ 9,2500	R\$ 1.359,7500
66	1360	VINAGRE DE ÁLCOOL (frasco 750ml)	289	R\$ 3,4800	R\$ 1.005,7200
67	1580	VINAGRE BALSÂMICO (750ml)	128	R\$ 6,0000	R\$ 768,0000

68	46399	QUEIJO PARMESÃO PACOTE (100g)	578	R\$ 8,5500	R\$ 4.941,9000
69	1510	LEITE CONDENSADO LATA (345g)	649	R\$ 9,1200	R\$ 5.918,8800
70	1512	LEITE TIPO LONGA VIDA (caixa 1litro)	5682	R\$ 6,8500	R\$ 38.921,7000
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>					<b>R\$ 305.864,1400</b>

<b>LOTE II – COTA EXCLUSIVA ME/EPP</b>					
<b>ITEM</b>	<b>GMS</b>	<b>DISCRIMINAÇÃO</b>	<b>QTDE.</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
71	1242	AÇÚCAR REFINADO (emb. 5 Kg)	216	R\$ 24,9700	R\$ 5.393,5200
72	42742	ADOÇANTE LÍQUIDO (110mL)	26	R\$ 6,9000	R\$ 179,4000
73	12151	AMIDO DE MILHO 100% PURO (1kg)	72	R\$ 9,0000	R\$ 648,0000
74	2259	AÇAFRÃO DA TERRA OU CÚRCUMA (1kg)	2	R\$ 43,0000	R\$ 86,0000
75	1403	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO (1kg)	48	R\$ 18,0000	R\$ 864,0000
76	2345	AROEIRO PARBOILIZADO LONGO (TIPO 1 – PCTE 5 Kg)	192	R\$ 26,5000	R\$ 5.088,0000
77	64881	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM (500ml)	83	R\$ 24,5000	R\$ 2.033,5000
78	36410	AZEITONA SEM CAROÇO (CONSERVA 500g)	192	R\$ 24,5500	R\$ 4.713,6000
79	74588	BATATA PALHA (1kg)	35	R\$ 25,5500	R\$ 892,5000
80	64882	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABORES (400g)	66	R\$ 7,5400	R\$ 497,6400
81	2071	BISCOITO POLVILHO SEM GLÚTEN E LEITE (400g)	66	R\$ 13,5000	R\$ 891,0000
82	1593	BISCOITO CREAM CRACKER (400g)	66	R\$ 7,4900	R\$ 494,3400
83	12635	BOLACHA TIPO MAIZENA (00g)	66	R\$ 8,4500	R\$ 557,7000
84	79912	CACAU EM PÓ 100% (500g)	36	R\$ 22,2000	R\$ 799,2000
85	10465	CAFÉ SUPERIOR MOÍDO EMPAC. VÁCUO (500g)	478	R\$ 20,9900	R\$ 10.033,2200
86	12153	CALDO DE CARNE (1kg)	10	R\$ 79,0000	R\$ 790,0000
87	12154	CALDO DE GALINHA (1kg)	10	R\$ 79,0000	R\$ 790,0000
88	2350	CANJICA AMARELA (500g)	72	R\$ 7,4400	R\$ 535,6800
89	6191	CHÁ MATE TOSTADO (500g)	48	R\$ 9,1000	R\$ 436,8000
90	74624	COCO RALADO (1kg)	7	R\$ 49,0000	R\$ 343,0000
91	78018	CREME DE CEBOLA (1kg)	2	R\$ 48,5000	R\$ 97,0000
92	75316	CREME DE LEITE (1kg)	240	R\$ 6,3000	R\$ 1.512,0000
93	61726	CRAVO DA ÍNDIA (1kg)	2	R\$ 120,9500	R\$ 241,9000
94	12156	CANELA EM PÓ (1kg)	11	R\$ 7,7000	R\$ 84,7000
95	2274	COMINHO EM PÓ (1kg)	2	R\$ 38,1000	R\$ 76,2000
96	44832	DOCE CREMOSO DE FRUTAS (400g)	120	R\$ 7,4500	R\$ 894,0000
97	1636	DOCE CREMOSO DE LEITE (400g)	120	R\$ 9,0000	R\$ 1.080,0000
98	2335	AMENDOIM IN NATURA (500g)	5	R\$ 13,9000	R\$ 69,5000
99	1631	ERVILHA EM CONSERVA (lata de 200g)	278	R\$ 4,5300	R\$ 1.259,3400
100	1361	EXTRATO DE TOMATE (emb. com 340g)	263	R\$ 6,8500	R\$ 1.801,5500

101	2363	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA TORRADA (1kg)	38	R\$ 9,9000	R\$ 376,2000
102	12168	FARINHA DE MILHO SECA BIJU (1kg)	62	R\$ 8,8000	R\$ 545,6000
103	2368	FARINHA DE ROSCA (emb. 1kg)	110	R\$ 10,5000	R\$ 1.155,0000
104	2369	FARINHA DE TRIGO (emb. 5kg)	72	R\$ 23,5300	R\$ 1.694,1600
105	2354	FEIJÃO PRETO TIPO-1 (1kg)	478	R\$ 8,8900	R\$ 4.249,4200
106	2353	FEIJÃO CARIOCA (1kg)	240	R\$ 9,7500	R\$ 2.340,0000
107	18593	FERMENTO BIOLÓGICO PARA PÃO (emb. 100g)	50	R\$ 9,8900	R\$ 494,5000
108	12684	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO (100G)	50	R\$ 4,6800	R\$ 234,0000
109	1469	FUBÁ (1kg)	263	R\$ 7,0000	R\$ 1.841,0000
110	1646	GELATINA SABORES (1kg)	53	R\$ 18,0000	R\$ 954,0000
111	61727	LOURO EM FOLHAS (kg)	2	R\$ 29,2000	R\$ 58,4000
112	2403	MACARRÃO COM OVOS PARAFUSO (500g)	240	R\$ 5,5000	R\$ 1.320,0000
113	2410	MACARRÃO TALHARIM (500g)	160	R\$ 5,9900	R\$ 958,4000
114	1379	MACARRÃO COM OVOS TIPO AVE MARIA (500g)	120	R\$ 5,5000	R\$ 660,0000
115	2398	MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS (500g)	918	R\$ 4,8000	R\$ 4.406,4000
116	1516	MAIONESE (emb. 500g)	238	R\$ 9,8000	R\$ 2.332,4000
117	61728	MANJERICÃO (kg)	2	R\$ 37,5000	R\$ 75,0000
118	74667	MASSA LASANHA (500g)	143	R\$ 9,5000	R\$ 1.358,5000
119	2315	MILHO VERDE EM CONSERVA (emb. 200g)	717	R\$ 6,3000	R\$ 4.517,1000
120	82864	MOLHO SHOYU (500ml)	36	R\$ 11,9500	R\$ 430,2000
121	21143	MOLHO DE PIMENTA (900ml)	5	R\$ 13,7500	R\$ 68,7500
122	1460	MOSTARDA AMARELA (190g)	26	R\$ 9,2000	R\$ 239,2000
123	1471	KETCHUP TRADICIONAL (400g)	36	R\$ 11,0000	R\$ 396,0000
124	45405	COLORÍFICO EM PÓ (1kg)	7	R\$ 8,5000	R\$ 59,5000
125	1647	ÓLEO DE SOJA (lata de 900ml)	338	R\$ 9,4500	R\$ 3.194,1000
126	61730	ORÉGANO (kg)	2	R\$ 49,9100	R\$ 99,8200
127	5350	PIMENTA CALABRESA (1kg)	7	R\$ 47,0000	R\$ 329,0000
128	2295	PIMENTA DO REINO (1kg)	7	R\$ 47,0000	R\$ 329,0000
129	82643	REALÇADOR DE SABOR (1kg)	2	R\$ 29,9000	R\$ 59,8000
130	2076	SAGU DE MANDIOCA (500g)	145	R\$ 9,9000	R\$ 1.435,5000
131	2305	SAL REFINADO (1kg)	120	R\$ 2,8900	R\$ 346,8000
132	11153	SUCO EM PÓ - DIVERSOS SABORES (1kg)	230	R\$ 13,5000	R\$ 3.105,0000
133	75313	CHIMICHURRI (1kg)	12	R\$ 46,0000	R\$ 552,0000
134	2306	TEMPERO COMPLETO (emb. 300g)	43	R\$ 5,5900	R\$ 240,3700
135	2374	TRIGO PARA QUIBE (500g)	48	R\$ 9,2500	R\$ 444,0000
136	1360	VINAGRE DE ÁLCOOL (frasco 750ml)	96	R\$ 3,4800	R\$ 334,0800
137	1580	VINAGRE BALSÂMICO (750ml)	42	R\$ 6,0000	R\$ 252,0000

**ESTADO DO PARANÁ**

**SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA**

**SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS**

Protocolo n° 21.225.234-4 Pregão Eletrônico n° 973/2023 – EDITAL (página 19 de 64)

138	46399	QUEIJO PARMESÃO PACOTE (100g)	192	R\$ 8,5500	R\$ 1.641,6000
139	1510	LEITE CONDENSADO LATA (345g)	216	R\$ 9,1200	R\$ 1.969,9200
140	1512	LEITE TIPO LONGA VIDA (caixa 1 litro)	1893	R\$ 6,8500	R\$ 12.967,0500
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>					<b>R\$ 101.247,0600</b>

<b>LOTE III – AMPLA CONCORRÊNCIA</b>					
ITEM	GMS	DISCRIMINAÇÃO	QTDE.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
141	22757	PRESUNTO COZIDO FATIADO (kg)	758	R\$ 39,3000	R\$ 29.789,6000
142	26670	QUEIJO MUSSARELA FATIADO (kg)	1452	R\$ 55,3000	R\$ 80.295,6000
143	1374	MARGARINA CREMOSA COM SAL (500g)	810	R\$ 9,9000	R\$ 8.019,0000
144	62805	MANTEIGA EXTRA COM SAL (500g)	154	R\$ 34,9000	R\$ 5.374,6000
145	1731	REQUEIJÃO CREMOSO (400g)	720	R\$ 21,0000	R\$ 15.120,0000
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>					<b>R\$ 138.598,6000</b>

<b>LOTE IV – COTA EXCLUSIVA ME/EPP</b>					
ITEM	GMS	DISCRIMINAÇÃO	QTDE.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
146	22757	PRESUNTO COZIDO FATIADO (kg)	252	R\$ 39,3000	R\$ 9.903,6000
147	26670	QUEIJO MUSSARELA FATIADO (kg)	483	R\$ 55,3000	R\$ 26.709,9000
148	1374	MARGARINA CREMOSA COM SAL (500g)	270	R\$ 9,9000	R\$ 2.673,0000
149	62805	MANTEIGA EXTRA COM SAL (500g)	51	R\$ 34,9000	R\$ 1.779,9000
150	1731	REQUEIJÃO CREMOSO (400g)	240	R\$ 21,0000	R\$ 5.040,0000
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>					<b>R\$ 46.106,4000</b>

<b>LOTE V – AMPLA CONCORRÊNCIA</b>					
ITEM	GMS	DISCRIMINAÇÃO	QTDE.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
151	2063	PÃO DE TRIGO (Kg)	3473	R\$ 19,3000	R\$ 22.330,1000
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>					<b>R\$ 22.330,1000</b>

<b>LOTE VI – COTA EXCLUSIVA ME/EPP</b>					
ITEM	GMS	DISCRIMINAÇÃO	QTDE.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
152	2063	PÃO DE TRIGO (Kg)	1157	R\$ 19,3000	R\$ 67.028,9000
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>					<b>R\$ 67.028,9000</b>

LOTE VII – AMPLA CONCORRÊNCIA					
ITEM	GMS	DISCRIMINAÇÃO	QTDE.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
153	22747	ABACAXI HAVAI MÉDIO (unidade)	503	R\$ 7,7900	R\$ 3.918,3700
154	2112	ABACATE (1kg)	289	R\$ 6,9900	R\$ 2.020,1100
155	19766	ABOBRINHA VERDE (kg)	360	R\$ 5,9900	R\$ 2.156,4000
156	2196	ACELGA (unidade)	300	R\$ 6,8900	R\$ 2.067,0000
157	2211	ALFACE CRESPA GRANDE (unidade)	1380	R\$ 3,7900	R\$ 5.230,2000
158	2220	ALMEIRÃO (unidade)	417	R\$ 4,0000	R\$ 1.668,0000
159	2219	ALHO NACIONAL BRANCO PRIMEIRA QUALIDADE (Kg)	117	R\$ 35,9000	R\$ 4.200,3000
160	2115	BANANA CATURRA, MATURAÇÃO MÉDIA (Kg)	2153	R\$ 4,6000	R\$ 9.903,8000
161	2223	BATATA DOCE (kg)	503	R\$ 4,9000	R\$ 2.464,7000
162	2154	BATATA INGLESA (Kg)	2153	R\$ 5,9900	R\$ 12.896,4700
163	2157	BETERRABA EXTRA (Kg)	720	R\$ 4,9900	R\$ 3.592,8000
164	2157	BRÓCOLIS JAPONÊS (unidade)	1437	R\$ 9,0000	R\$ 12.933,0000
165	2168	CEBOLA BRANCA EXTRA (Kg)	638	R\$ 6,0000	R\$ 3.828,0000
166	2171	CENOURA EXTRA (Kg)	2153	R\$ 11,3500	R\$ 24.436,5500
167	2172	CHEIRO VERDE (maço de 400g)	360	R\$ 4,6500	R\$ 1.674,0000
168	4356	CHICÓRIA/ESCAROLA (unidade)	360	R\$ 9,0000	R\$ 3.240,0000
169	2173	CHUCHU (kg)	353	R\$ 5,1000	R\$ 1.800,3000
170	2187	COUVE-FLOR (unidade)	934	R\$ 6,0000	R\$ 5.604,0000
171	74168	COUVE, TIPO: MANTEIGA (unidade)	720	R\$ 8,5000	R\$ 6.120,0000
172	2198	ESPINAFRE (unidade)	360	R\$ 6,3900	R\$ 2.300,4000
173	2136	LARANJA PÊRA TAMANHO GRANDE (Kg)	1797	R\$ 4,5000	R\$ 8.086,5000
174	2137	LIMÃO TAITI, TAMANHO MÉDIO (kg)	218	R\$ 9,7000	R\$ 2.114,6000
175	2140	MAÇÃ NACIONAL (Kg)	1437	R\$ 9,9500	R\$ 14.298,1500
176	2148	MAMÃO COMERCIAL (kg)	792	R\$ 9,8000	R\$ 7.761,60
177	2182	MELANCIA REDONDA (Kg)	1077	R\$ 3,4900	R\$ 3.758,7300
178	2195	MELÃO (kg)	360	R\$ 6,7900	R\$ 2.444,4000
179	22930	MANDIOCA DESCASCADA (kg)	360	R\$ 8,3000	R\$ 2.988,0000
180	19397	MANGA TOMMY (kg)	503	R\$ 7,9900	R\$ 4.018,9700
181	2185	MARACUJÁ AZEDO (kg)	289	R\$ 13,9000	R\$ 4.017,1000
182	74170	MORANGO (kg)	158	R\$ 29,2000	R\$ 4.613,6000
183	1868	OVOS BRANCO (Duzia)	3930	R\$ 9,4500	R\$ 37.138,5000
184	2227	PÊSSEGO (kg)	289	R\$ 9,9900	R\$ 2.887,1100
185	2215	PEPINO TIPO JAPONÊS (kg)	409	R\$ 6,5000	R\$ 2.658,5000
186	2225	PERA (kg)	289	R\$ 11,2000	R\$ 3.236,8000

187	2231	PIMENTÃO VERDE (Kg)	218	R\$ 9,9000	R\$ 2.158,2000
188	2232	PIMENTÃO VERMELHO (kg)	278	R\$ 14,0000	R\$ 3.892,0000
189	2234	QUIABO (kg)	218	R\$ 13,4000	R\$ 2.921,2000
190	2240	REPOLHO MANTEIGA (Kg)	720	R\$ 4,6900	R\$ 3.376,8000
191	2241	RÚCULA (maço)	278	R\$ 6,3000	R\$ 1.751,4000
192	2224	TOMATE EXTRA AA (Kg)	2547	R\$ 9,5000	R\$ 24.196,5000
193	2228	UVA NIÁGARA ROSADA PRIMEIRA QUALIDADE (kg)	289	R\$ 22,5000	R\$ 6.502,5000
194	2226	UVA ITÁLIA DE PRIMEIRA QUALIDADE (Kg)	289	R\$ 14,9500	R\$ 4.320,5500
195	2230	VAGEM COMPRIDA	297	R\$ 17,2500	R\$ 5.123,2500
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>					<b>R\$ 266.319,3600</b>

<b>LOTE VIII – COTA EXCLUSIVA ME/EPP</b>					
<b>ITEM</b>	<b>GMS</b>	<b>DISCRIMINAÇÃO</b>	<b>QTDE.</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
196	22747	ABACAXI HAVAI MÉDIO (unidade)	167	R\$ 7,7900	R\$ 1.300,9300
197	2112	ABACATE (1kg)	96	R\$ 6,9900	R\$ 671,0400
198	19766	ABOBRINHA VERDE (kg)	120	R\$ 5,9900	R\$ 718,8000
199	2196	ACELGA (unidade)	100	R\$ 6,8900	R\$ 689,0000
200	2211	ALFACE CRESPA GRANDE (unidade)	460	R\$ 3,7900	R\$ 1.743,4000
201	2220	ALMEIRÃO (unidade)	138	R\$ 4,0000	R\$ 552,0000
202	2219	ALHO NACIONAL BRANCO PRIMEIRA QUALIDADE (Kg)	38	R\$ 35,9000	R\$ 1.364,2000
203	2115	BANANA CATURRA, MADURAÇÃO MÉDIA (Kg)	717	R\$ 4,6000	R\$ 3.298,2000
204	2223	BATATA DOCE (kg)	167	R\$ 4,9000	R\$ 818,3000
205	2154	BATATA INGLESA (Kg)	717	R\$ 5,9900	R\$ 4.294,8300
206	2157	BETERRABA EXTRA (Kg)	240	R\$ 4,9900	R\$ 1.197,6000
207	2157	BRÓCOLIS JAPONÊS (unidade)	478	R\$ 9,0000	R\$ 4.302,0000
208	2168	CEBOLA BRANCA EXTRA (Kg)	212	R\$ 6,0000	R\$ 1.272,0000
209	2171	CENOURA EXTRA (Kg)	717	R\$ 11,3500	R\$ 8.137,9500
210	2172	CHEIRO VERDE (maço de 400g)	120	R\$ 4,6500	R\$ 558,0000
211	4356	CHICÓRIA/ESCAROLA (unidade)	120	R\$ 9,0000	R\$ 1.080,0000
212	2173	CHUCHU (kg)	117	R\$ 5,1000	R\$ 596,7000
213	2187	COUVE-FLOR (unidade)	311	R\$ 6,0000	R\$ 1.866,0000
214	74168	COUVE, TIPO: MANTEIGA (unidade)	240	R\$ 8,5000	R\$ 2.040,0000
215	2198	ESPINAFRE (unidade)	120	R\$ 6,3900	R\$ 766,8000
216	2136	LARANJA PÊRA TAMANHO GRANDE (Kg)	598	R\$ 4,5000	R\$ 2.691,0000
217	2137	LIMÃO TAITI, TAMANHO MÉDIO (kg)	72	R\$ 9,7000	R\$ 698,4000
218	2140	MAÇÃ NACIONAL (Kg)	478	R\$ 9,9500	R\$ 4.756,1000

**ESTADO DO PARANÁ**

**SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA**

**SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS**

Protocolo n° 21.225.234-4 Pregão Eletrônico n° 973/2023 – EDITAL (página 22 de 64)

219	2148	MAMÃO COMERCIAL (kg)	263	R\$ 9,8000	R\$ 2.577,4000
220	2182	MELANCIA REDONDA (Kg)	358	R\$ 3,4900	R\$ 1.249,4200
221	2195	MELÃO (kg)	120	R\$ 6,7900	R\$ 814,8000
222	22930	MANDIOCA DESCASCADA (kg)	120	R\$ 8,3000	R\$ 996,0000
223	19397	MANGA TOMMY (kg)	167	R\$ 7,9900	R\$ 1.334,3300
224	2185	MARACUJÁ AZEDO (kg)	96	R\$ 13,9000	R\$ 1.334,4000
225	74170	MORANGO (kg)	52	R\$ 29,2000	R\$ 1.518,4000
226	1868	OVOS BRANCO (Duzia)	1310	R\$ 9,4500	R\$ 12.379,5000
227	2227	PÊSSEGO (kg)	96	R\$ 9,9900	R\$ 959,0400
228	2215	PEPINO TIPO JAPONÊS (kg)	136	R\$ 6,5000	R\$ 884,0000
229	2225	PERA (kg)	96	R\$ 11,2000	R\$ 1.075,2000
230	2231	PIMENTÃO VERDE (Kg)	72	R\$ 9,9000	R\$ 712,8000
231	2232	PIMENTÃO VERMELHO (kg)	92	R\$ 14,0000	R\$ 1.288,0000
232	2234	QUIABO (kg)	72	R\$ 13,4000	R\$ 964,8000
233	2240	REPOLHO MANTEIGA (Kg)	240	R\$ 4,6900	R\$ 1.125,6000
234	2241	RÚCULA (maço)	92	R\$ 6,3000	R\$ 579,6000
235	2224	TOMATE EXTRA AA (Kg)	848	R\$ 9,5000	R\$ 8.056,0000
236	2228	UVA NIÁGARA ROSADA PRIMEIRA QUALIDADE (kg)	96	R\$ 22,5000	R\$ 2.160,0000
238	2226	UVA ITÁLIA DE PRIMEIRA QUALIDADE (Kg)	96	R\$ 14,9500	R\$ 1.435,2000
238	2230	VAGEM COMPRIDA	98	R\$ 17,2500	R\$ 1.690,5000
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>					<b>R\$ 88.548,2400</b>

**LOTE IX – AMPLA CONCORRÊNCIA**

ITEM	GMS	DISCRIMINAÇÃO	QTDE.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
239	2018	CARNE BOVINA TIPO ALCATRA PEÇA (kg)	1309	R\$ 44,9500	R\$ 58.839,5500
240	2019	CARNE BOVINA TIPO CONTRAFILÉ SEM OSSO PEÇA (kg)	1005	R\$ 42,5000	R\$ 42.712,5000
241	2021	CARNE BOVINA TIPO PALETA SEM OSSO PEÇA (kg)	1020	R\$ 38,0000	R\$ 38.760,0000
242	2029	CARNE BOVINA TIPO PATINHO PEÇA (kg)	1737	R\$ 45,0000	R\$ 78.165,0000
243	21140	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE PEÇA (kg)	1500	R\$ 48,9000	R\$ 73.350,0000
244	2025	CARNE VERMELHA TIPO POSTA VERMELHA PEÇA (kg)	1020	R\$ 37,9900	R\$ 38.749,8000
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>					<b>R\$ 330.576,8500</b>

LOTE X – COTA EXCLUSIVA ME/EPP					
ITEM	GMS	DISCRIMINAÇÃO	QTDE.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
245	2018	CARNE BOVINA TIPO ALCATRA PEÇA (kg)	436	R\$ 44,9500	R\$ 19.598,2000
246	2019	CARNE BOVINA TIPO CONTRAFILÉ SEM OSSO PEÇA (kg)	335	R\$ 42,5000	R\$ 14.237,5000
247	2021	CARNE BOVINA TIPO PALETA SEM OSSO PEÇA (kg)	340	R\$ 38,0000	R\$ 12.920,0000
248	2029	CARNE BOVINA TIPO PATINHO PEÇA (kg)	578	R\$ 45,0000	R\$ 26.010,0000
249	21140	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE PEÇA (kg)	500	R\$ 48,9000	R\$ 24.450,0000
250	2025	CARNE VERMELHA TIPO POSTA VERMELHA PEÇA (kg)	340	R\$ 37,9900	R\$ 12.916,6000
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>					<b>R\$ 110.132,3000</b>

LOTE XI – AMPLA CONCORRÊNCIA					
ITEM	GMS	DISCRIMINAÇÃO	QTDE.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
251	22745	AVE RESFRIADA TIPO CHESTER (Kg)	147	R\$ 30,8000	R\$ 4.527,6000
252	2045	CARNE DE FRANGO (COXA E SOBRE COXA) (Kg)	3229	R\$ 11,3500	R\$ 36.649,1500
253	74881	CARNE DE FRANGO, FILÉ DE PEITO, SEM OSSO, SEM PELE E SEM GORDURA (kg)	1047	R\$ 24,9500	R\$ 26.122,65
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>					<b>R\$ 67.299,4000</b>

LOTE XII – COTA EXCLUSIVA ME/EPP					
ITEM	GMS	DISCRIMINAÇÃO	QTDE.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
253	22745	AVE RESFRIADA TIPO CHESTER (Kg)	48	R\$ 30,8000	R\$ 1.478,4000
254	2045	CARNE DE FRANGO (COXA E SOBRE COXA) (Kg)	1076	R\$ 11,3500	R\$ 12.212,6000
255	74881	CARNE DE FRANGO, FILÉ DE PEITO, SEM OSSO, SEM PELE E SEM GORDURA (kg)	348	R\$ 24,9500	R\$ 8.682,6000
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>					<b>R\$ 22.373,6000</b>

LOTE XIII – ME/EPP					
ITEM	GMS	DISCRIMINAÇÃO	QTDE.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
257	2040	BISTECA SUÍNA (Kg)	1535	R\$ 16,9000	R\$ 25.941,5000
258	2041	PERNIL SUÍNO COM OSSO (kg)	1535	R\$ 17,9000	R\$ 27.476,5000
259	2043	COSTELA SUÍNA FATIADA (kg)	405	R\$ 27,9000	R\$ 11.299,5000
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>					<b>R\$ 64.717,5000</b>

LOTE XIV – ME/EPP					
ITEM	GMS	DISCRIMINAÇÃO	QTDE.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
260	1686	SALSICHA TIPO VINA (kg)	575	R\$ 14,0000	R\$ 8.050,0000
261	2050	LINGUIÇA DEFUMADA (Kg)	770	R\$ 34,1500	R\$ 26.295,5000
262	74674	COSTELA SUÍNA FATIADA (kg)	335	R\$ 25,0000	R\$ 8.375,0000
263	1313	BACON DEFUMADO (Kg)	575	R\$ 49,3000	R\$ 28.347,5000
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>					<b>R\$ 71.068,0000</b>

LOTE XV – AMPLA CONCORRÊNCIA					
ITEM	GMS	DISCRIMINAÇÃO	QTDE.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
264	45849	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADA (kg)	455	R\$ 52,0000	R\$ 23.660,0000
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>					<b>R\$ 23.660,0000</b>

LOTE XVI – COTA EXCLUSIVA ME/EPP					
ITEM	GMS	DISCRIMINAÇÃO	QTDE.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
265	45849	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADA (kg)	1365	R\$ 52,0000	R\$ 70.980,0000
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>					<b>R\$ 70.980,0000</b>

LOTE XVII – AMPLA CONCORRÊNCIA					
ITEM	GMS	DISCRIMINAÇÃO	QTDE.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
266	4094	ÁGUA MINERAL SEM GAS (500ml)	28692	R\$ 2,1900	R\$ 62.835,4800
267	5340	ÁGUA MINERAL COM GAS (500ml)	14348	R\$ 2,4500	R\$ 35.152,6000
268	2386	REFRIGERANTE COLA (2L)	75	R\$ 9,3800	R\$ 703,5000
269	3540	REFRIGERANTE GUARANÁ (2L)	75	R\$ 8,8000	R\$ 660,0000
270	18733	REFRIGERANTE COLA LATA (350ml)	117	R\$ 3,3500	R\$ 391,9500
271	22643	REFRIGERANTE GUARANÁ LATA (350ml)	117	R\$ 3,5500	R\$ 415,3500
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>					<b>R\$ 100.158,8800</b>

LOTE XVIII – COTA EXCLUSIVA ME/EPP					
ITEM	GMS	DISCRIMINAÇÃO	QTDE.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
272	4094	ÁGUA MINERAL SEM GAS (500ml)	9563	R\$ 2,1900	R\$ 20.942,9700
273	5340	ÁGUA MINERAL COM GAS (500ml)	4782	R\$ 2,4500	R\$ 11.715,9000
274	2386	REFRIGERANTE COLA (2L)	25	R\$ 9,3800	R\$ 234,5000

Protocolo n° 21.225.234-4 Pregão Eletrônico n° 973/2023 – EDITAL (página 25 de 64)

275	3540	REFRIGERANTE GUARANÁ (2L)	25	R\$ 8,8000	R\$ 220,0000
276	18733	REFRIGERANTE COLA LATA (350ml)	38	R\$ 3,3500	R\$ 127,3000
277	22643	REFRIGERANTE GUARANÁ LATA (350ml)	38	R\$ 3,5500	R\$ 134,9000
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>					<b>R\$ 33.375,5700</b>

<b>VALOR MÁXIMO GLOBAL DOS LOTES (I A XVIII)</b>	<b>R\$ 1.930.384,90</b>
--	-------------------------

## 1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

### LOTES 01 E 02 - NÃO PERECÍVEIS

ITEM	Unid	Especificação
<b>1 e 71</b>	Pacote 5kg	<b>Açúcar</b> , TIPO: Refinado, APRESENTAÇÃO: De primeira, COMPOSIÇÃO: Sacarose de cana de açúcar, TEOR SACAROSE: Mínimo 99,0% p/p, COR: Branca, AROMA: Próprio, SABOR: Doce, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: Saco de polietileno, PESO LÍQUIDO: 5Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário
<b>2 e 72</b>	Frasco plástico 110ml	<b>Adoçante</b> dietético, ASPECTO: Líquido, com bico dosador, COMPOSIÇÃO: Edulcorante artificial, Ciclamato de sódio e Sacarina sódica, EMBALAGEM: Frasco plástico atóxico com no mínimo 100ml, com tampa rosqueável lacrada, UNID. DE MEDIDA: Unitário
<b>3 e 73</b>	1kg	<b>Amido de milho</b> , TEOR DE UMIDADE: Máximo de 14%, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: Máximo 1kg, UNID. DE MEDIDA: Quilograma. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>4 e 74</b>	Emb. 1kg	<b>Açafraão</b> , ASPECTO: Pó, INGREDIENTES: Cúrcuma moída, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>5 e 75</b>	1kg	<b>Achocolatado</b> , ASPECTO: Pó solúvel instantâneo, SABOR: Chocolate, INGREDIENTES: Cacau, maltodextrina e/ou extrato de malte, açúcar, leite, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja e aromatizante, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, EMBALAGEM: Saco de polietileno, PESO LÍQUIDO: 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário
<b>6 e 76</b>	5 kg	<b>Arroz parboilizado</b> , GRUPO: Beneficiado e polido, CLASSE: Longo fino, TIPO: 1, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico, PESO LÍQUIDO: 5kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>7 e 77</b>	500ml	<b>Azeite de oliva</b> , TIPO: Extra virgem, TEOR DE ACIDEZ: Máximo 0,5%, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, ranço e substâncias estranhas a sua natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco de vidro com tampa rosqueável, bico dosador e lacre de segurança, PESO LÍQUIDO: 500ml, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>8 e 78</b>	Emb. 500g	<b>Azeitona</b> verde sem caroço em conserva, devendo ser entregue em embalagem de 500g, contendo ainda registro da data de fabricação, peso e data de validades estampadas na embalagem.
<b>9 e 79</b>	Pacote 1kg	<b>Batata frita</b> , CORTE: <b>Palha</b> , TIPO: Fina, COR: Dourado clara, SABOR: Tradicional, INGREDIENTES: Batata, óleo vegetal e sal, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, Não conter glúten, EMBALAGEM: Saco plástico termosselado, PESO LÍQUIDO: 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>10</b>	Pacote	<b>Biscoito</b> , TIPO: <b>Rosquinha</b> , SABOR: Leite, CLASSIFICAÇÃO: Doce, ASPECTO: Volume e

**ESTADO DO PARANÁ**

**SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA**

**SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS**

Protocolo nº 21.225.234-4 Pregão Eletrônico nº 973/2023 – EDITAL (página 26 de 64)

<b>e 80</b>	400g	tamanho uniforme, INGREDIENTES: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), gordura ou óleo vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto), Não pode conter soja e seus derivados e corantes artificiais, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Sem recheio, ausência de biscoitos queimados e quebradiços, isento de sujidades e quaisquer substâncias estranhas a sua natureza, EMBALAGEM: Pacote plástico, PESO LÍQUIDO: 400g, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem
<b>11 e 81</b>	Pacote 400g	<b>Biscoito, TIPO: Polvilho</b> , CLASSIFICAÇÃO: Doce, ASPECTO: Volume e tamanho uniforme, INGREDIENTES: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), gordura ou óleo vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, coco ralado desidratado, féculas fermentadas ou não, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos, Não pode conter soja e seus derivados e corantes artificiais, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Ausência de biscoitos queimados e quebradiços, isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico laminado metalizado, PESO LÍQUIDO: Máximo 1Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem
<b>12 e 82</b>	Pacote 400g	<b>Biscoito, TIPO: Cream cracker</b> , CLASSIFICAÇÃO: Salgada, ASPECTO: Volume e tamanho uniforme, INGREDIENTES: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), gordura ou óleo vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Não pode conter: soja e seus derivados e corantes artificiais, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Ausência de biscoitos queimados e quebradiços e isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico - dupla embalagem (externa e protetora interna), PESO LÍQUIDO: 400g, Variação de até 10%, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem
<b>13 e 83</b>	Pacote 400g	<b>Biscoito, TIPO: Maizena</b> , CLASSIFICAÇÃO: Doce, ASPECTO: Volume e tamanho uniforme, INGREDIENTES: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), gordura ou óleo vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Sem recheio, Ausência de biscoitos queimados e quebradiços, Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico laminado, PESO LÍQUIDO: 400g, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem
<b>14 e 84</b>	Pacote 500g	<b>Cacau em pó</b> , TIPO: Solúvel, ASPECTO: Pó, INGREDIENTES: 100% Cacau em pó solúvel, sem adição de açúcar e aromatizante, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, substâncias estranhas a sua natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Pacote com 500g, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem
<b>15 e 85</b>	Pacote 500g	<b>Café, com Certificado SUPERIOR pureza e qualidade ABIC</b> . TIPO: Torrado e moído, CATEGORIA: <b>Superior</b> , INGREDIENTES: 100% café, FRAGRÂNCIA: Marcante, AROMA: Característico, ACIDEZ: Baixa a moderada, AMARGOR: Moderado, SABOR: Característico e equilibrado, SABOR RESIDUAL: Bom, duradouro, ADSTRINGÊNCIA: Baixa, CORPO: Razoavelmente encorpado. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: Pacote aluminizado com fechamento a vácuo, com registro da data de fabricação, peso e validades estampadas no rótulo da embalagem. INFORMAÇÕES ADICIONAIS: Disposições constantes nas normas técnicas mínimas de identidade e de qualidade intrínsecas e extrínsecas do produto, conforme descrição do <b>ANEXO I DO DECRETO ESTADUAL Nº 2916/2008</b> , que estabelece as características para a aquisição de café torrado em grão ou café torrado e moído para consumo no âmbito da Administração Pública Estadual Direta e Indireta.
<b>16 e 86</b>	Emb. 1kg	<b>Caldo de Carne</b> , INGREDIENTES: Sal, gordura vegetal, amido, açúcar, alho, pimenta, salsa, carne bovina, realçador de sabor glutamato monossódico e inosinato de sódio e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Não conter gorduras trans, Isento de

**ESTADO DO PARANÁ**

**SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA**

**SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS**

Protocolo nº 21.225.234-4 Pregão Eletrônico nº 973/2023 – EDITAL (página 27 de 64)

		sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 1kg. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>17 e 87</b>	Emb. 1kg	<b>Caldo de Galinha</b> , INGREDIENTES: Sal, gordura vegetal, amido, açúcar, alho, pimenta, salsa, carne e gordura de galinha, realçador de sabor glutamato monossódico e inosinato de sódio e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Não conter gorduras trans. Isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 1Kg. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem
<b>18 e 88</b>	Pacote 500g	<b>Canjica de milho</b> , COR: Amarela, GRUPO: Misturada, SUBGRUPO: Despeliculada, CLASSIFICAÇÃO: Beneficiada e polida, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico, PESO LÍQUIDO: 500g, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem
<b>19 e 89</b>	Pacote 500g	<b>Chá, Mate</b> queimado, SABOR: Natural, TIPO: Preparo instantâneo, INGREDIENTES: Folhas e talos tostados de erva mate <i>ilex paraguariensis</i> , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, Pacote, PESO LÍQUIDO: 500g, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem
<b>20 e 90</b>	Pacote 1kg	<b>Coco</b> , TIPO: <b>Ralado</b> , APRESENTAÇÃO: Sem açúcar, levemente desidratado, Úmido, com coloração, sabor e odor próprios, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, impurezas, ranço e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem
<b>21 e 91</b>	Pacote 1kg	Sopa, TIPO: <b>Creme de cebola</b> , ASPECTO: Pó, INGREDIENTES: Farinha de trigo, amido, cebola, sal, gordura vegetal, açúcar, pimenta do reino, realçador de sabor glutamato monossódico, corante caramelo, aromatizante e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, EMBALAGEM: Envelope com 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>22 e 92</b>	Emb. 1kg	<b>Creme de leite</b> - de origem animal, teor de gordura de 20 a 25% do conteúdo. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>23 e 93</b>	Emb. 1kg	<b>Cravo-da-índia</b> , TIPO: Botões dessecado, CLASSIFICAÇÃO: Especiaria, ASPECTO: Botão floral maduro, dessecado, CONSERVAÇÃO: Local seco e arejado, COMPOSIÇÃO: Espécie <i>Eugenia caryophyllata</i> Thumb processada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e materiais estranhos de qualquer natureza, EMBALAGEM: Pacote plástico laminado ou Pote plástico rígido moldado (com tampa e lacre) ou Lata (com tampa e lacre), PESO LÍQUIDO: Máximo 1 kg. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>24 e 94</b>	Emb. 1kg	<b>Canela</b> , ASPECTO: <b>Pó</b> fino e homogêneo, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico.
<b>25 e 95</b>	Emb. 1kg	<b>Cominho</b> , ASPECTO: Pó, TIPO: Moído, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg,
<b>26 e 96</b>	Emb. 400g	<b>Doce cremoso de frutas</b> - diversos sabores. A embalagem deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo.
<b>27 e 97</b>	Emb. 400g	<b>DOCE CREMOSO DE LEITE</b> - INGREDIENTES: Leite, açúcar e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas à sua natureza, não conter glúten, não será aceito doce de soro de leite, EMBALAGEM: Pote plástico, com tampa e lacre de segurança.
<b>28 e 98</b>	Emb. 500g	<b>AMENDOIM</b> , ASPECTO: <i>In natura</i> , GRUPO: Com pele, SUBGRUPO: Selecionado, CLASSE: Miúdo. Tipo 1, TEOR DE UMIDADE: 6%, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, mofo, ranço e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico.
<b>29 e</b>	Lata	<b>Ervilha lata</b> - cozida em conserva de salmoura (água e sal). A embalagem do produto deve

**ESTADO DO PARANÁ**

**SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA**

**SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS**

Protocolo n° 21.225.234-4 Pregão Eletrônico n° 973/2023 – EDITAL (página 28 de 64)

<b>99</b>	200g	conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>30 e 100</b>	Lata 340g	<b>Extrato de tomate</b> - O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>31 e 101</b>	Pacote 1kg	<b>Farinha de mandioca</b> , Biju, ASPECTO: Flocada, GRUPO: Seca, CLASSE: Branca, TIPO: 1, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, Pacote plástico, PESO LÍQUIDO: 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).
<b>32 e 102</b>	Pacote 1kg	<b>Farinha de milho</b> , TIPO: Biju, ASPECTO: Flocada, COR: Amarela, CLASSIFICAÇÃO: Simples, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico, PESO LÍQUIDO: 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).
<b>33 e 103</b>	Pacote 1kg	<b>Farinha de rosca</b> tipo Marrocos. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>34 e 104</b>	Pacote 5kg	<b>Farinha de Trigo</b> : sem fermento, embalada em sacos limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
<b>35 e 105</b>	Pacote 1kg	<b>Feijão Preto</b> Tipo I - Produto deve ser puro, não conter agrotóxicos e matérias estranhas: mofo, carunchos, insetos mortos ou vivos ou qualquer outro tipo de praga. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).
<b>36 e 106</b>	Pacote 1kg	<b>Feijão Carioca</b> , GRUPO: I, comum, TIPO: 1, novo, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico, PESO LÍQUIDO: 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).
<b>37 e 107</b>	Pacote 100g	<b>Fermento</b> , TIPO: <b>Biológico</b> Seco instantâneo, ASPECTO: Granulado, INGREDIENTES: Saccharomyces cerevisiae e agente de reidratação, USO: Produção de pães e massas em geral, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade. Não conter glúten, Pacote plástico aluminizado com fechamento a vácuo, PESO LÍQUIDO: 100g, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).
<b>38 e 108</b>	Frasco 100g	<b>Fermento</b> , TIPO: <b>Químico</b> , ASPECTO: <b>Pó</b> , INGREDIENTES: Amido de milho ou fécula de mandioca, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Sódio e Carbonato de Cálcio, USO: Produção de bolos, biscoitos e massas em geral, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, Não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco plástico com tampa rosqueável e lacre de segurança, PESO LÍQUIDO: 100g, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).
<b>39 e 109</b>	Pacote 1kg	<b>Fubá</b> de milho amarelo - Produto feito com a farinha de milho moída e enriquecida com ferro e ácido fólico. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>40 e 110</b>	Pacote 1kg	<b>Pó para gelatina</b> , APRESENTAÇÃO: ASPECTO: <b>Pó</b> solúvel, COR: Diversas, SABOR: Diversos (Framboesa, limão, morango, uva), INGREDIENTES: Açúcar, gelatina, sal, aromatizante, corantes, vitaminas A, C e E, regulador de acidez e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: Pacote, PESO LÍQUIDO: 1Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.

**ESTADO DO PARANÁ**

**SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA**

**SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS**

Protocolo nº 21.225.234-4 Pregão Eletrônico nº 973/2023 – EDITAL (página 29 de 64)

<b>41 e 111</b>	Pacote 1kg	<b>Louro</b> , ASPECTO: Folhas secas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: 1 Kg. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>42 e 112</b>	Pacote 500g	Massa alimentícia, Seca, FORMATO: <b>Macarrão Parafuso</b> , TIPO: Com ovos, INGREDIENTES: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e demais substâncias permitidas na legislação, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico, PESO LÍQUIDO: 500g, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>43 e 113</b>	Pacote 500g	<b>Macarrão</b> de sêmola com ovos, TIPO: <b>Talharim</b> , APRESENTAÇÃO: Deve apresentar-se no formato de massa achatada, longa e cortada em tiras finas com fios de até 1 centímetro, Massa alimentícia obtida pelo amassamento mecânico da farinha de trigo especial com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, submetido a processos tecnológicos adequados, Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação, Deve conter: ovos, Pode conter: outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto), Não pode conter: corantes artificiais, EMBALAGEM: Pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado + polipropileno (BOPP + PP), atóxico, resistente, transparente, termo soldado, PESO LÍQUIDO: Máximo 5kg, UNID. DE MEDIDA: Quilograma. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).
<b>44 e 114</b>	Pacote 500g	<b>Macarrão</b> , FORMATO: <b>Ave maria ou padre nosso</b> , TIPO: Com ovos, CLASSIFICAÇÃO: Massa seca, COMPOSIÇÃO : Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, EMBALAGEM: Pacote plástico, PESO LÍQUIDO: 500g, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>45 e 115</b>	Pacote 500g	Massa alimentícia, Seca, FORMATO: <b>Espaguete</b> , TIPO: Com ovos, INGREDIENTES: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e demais substâncias permitidas na legislação, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico, PESO LÍQUIDO: 500g, UNID. DE MEDIDA: Unitário A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).
<b>46 e 116</b>	Frasco 500g	<b>Maionese</b> - <b>Ingredientes</b> : Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, BHT e BHA. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>47 e 117</b>	Pacote 1kg	<b>Manjerição</b> , TIPO: Desidratado, CLASSIFICAÇÃO: Erva aromática, ASPECTO: Folhas desidratadas em flocos, CONSERVAÇÃO: Local seco e arejado, COMPOSIÇÃO: Folhas de manjerição ( <i>Ocimum basilicum</i> L) processadas, secas ou desidratadas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e materiais estranhos de qualquer natureza, EMBALAGEM: Pacote plástico com 1kg, laminado e vedado. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>48 e 118</b>	Pacote 500g	<b>Massa para lasanha</b> , APRESENTAÇÃO: Pré cozida, INGREDIENTES: Sêmola de trigo enriquecida com ferro ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e cúrcuma, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico com 500g, UNID. DE MEDIDA: Unitário
<b>49 e 119</b>	Lata 200g	<b>Milho Verde lata</b> - cozido em conserva de salmoura (água e sal). A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>50 e 120</b>	Frasco 500ml	<b>Molho de Soja (shoyu)</b> , TIPO: Tradicional, INGREDIENTES: Água, sal refinado, soja, milho, açúcar cristal, xarope de glicose, corante caramelo, conservador de sorbato de potássio, fermentação natural, FERMENTAÇÃO: 100% natural, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco plástico de no mínimo 500ml, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem deve conter o Registro

**ESTADO DO PARANÁ**

**SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA**

**SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS**

Protocolo n° 21.225.234-4 Pregão Eletrônico n° 973/2023 – EDITAL (página 30 de 64)

		no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).
<b>51 e 121</b>	Frasco 900ml	<b>Molho de Pimenta</b> , ASPECTO: Líquido denso, INGREDIENTES: Pimenta vermelha, vinagre e sal, Sem adição de corantes, aditivos e conservantes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Frasco plástico atóxico com tampa, lacre de segurança e bico dosador, validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega.
<b>52 e 122</b>	Frasco 190g	<b>Mostarda TIPO Americana</b> - ASPECTO: Pastosa, COR: Amarela, INGREDIENTES: Vinagre, açúcar, óleo vegetal, glicose, mostarda, sal, amido de milho, conservante, cúrcuma, AROMA: Característico, SABOR: Característico, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas à sua natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco plástico com bico dosador e lacre de segurança de 190g, variação de até 10%.
<b>53 e 123</b>	Frasco 400g	<b>Ketchup TRADICIONAL - NÃO PICANTE</b> , INGREDIENTES: Polpa de tomate adicionado de especiarias, sal, açúcar e outros condimentos, Ter no mínimo 35% de resíduos secos, CONSISTÊNCIA: Cremosa, SABOR: Próprio, AROMA: Próprio, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas à sua natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco plástico com tampa flip top, bico dosador e selo de segurança, Variação de até 10%.
<b>54 e 124</b>	1kg	<b>Colorífico</b> , ASPECTO: Pó fino, APRESENTAÇÃO: A base de urucum, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, mofo, e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico.
<b>55 e 125</b>	Frasco 900ml	<b>Óleo vegetal</b> , TIPO: Soja refinado, INGREDIENTES: 100% óleo de soja, ASPECTO: Límpido e isento de impurezas, ODOR: Característico, SABOR: Característico, COR: Característico, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, substâncias estranhas a sua natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco plástico com 900ml, com tampa e lacre de segurança, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>56 e 126</b>	Pacote 1kg	<b>Orégano</b> , ASPECTO: Seco, APRESENTAÇÃO: Folhas secas moídas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>57 e 127</b>	Pacote 1kg	<b>Pimenta</b> , ASPECTO: <b>Pó</b> , TIPO: <b>Calabresa</b> , APRESENTAÇÃO: Pimenta dedo de moça picada e desidratada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg
<b>58 e 128</b>	Pacote 1kg	<b>Pimenta do reino</b> , ASPECTO: <b>Pó</b> , TIPO: Preta, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>59 e 129</b>	Pacote 1kg	<b>Realçador de sabor</b> , ASPECTO: Pó cristalino, INGREDIENTES: Glutamato monossódico, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote de 1Kg. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>60 e 130</b>	Saco plástico 500g	<b>Sagu</b> , INGREDIENTE: Mandioca, CLASSE: Pérola, SABOR: Natural, ASPECTO: Granulado, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico, PESO LÍQUIDO: 500g, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>61 e 131</b>	Pacote 1kg	<b>Sal refinado</b> - <u>Ingredientes</u> : Cloreto de sódio, iodato de potássio. Antiumectantes: ferrocianeto de sódio e alumínio silicato de sódio. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>62 e 132</b>	Pacote 1kg	<b>Suco em pó</b> com açúcar - diversos sabores. <u>Ingredientes</u> : Açúcar, acidulante ácido cítrico, antiumectante fosfato tricálcico, corante inorgânico dióxido de titânio, antioxidante ácido ascórbico, corantes artificiais, aroma idêntico ao natural da fruta. <b>Não contém GLÚTEN</b> . Não fermentado. Não alcoólico. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação,

		peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>63 e 133</b>	Pacote 1kg	<b>Chimichurri</b> , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e materiais estranhos de qualquer natureza, EMBALAGEM: Pacote plástico com 1kg. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>64 e 134</b>	Emb. 300g	<b>Tempero Completo</b> - Ingredientes: sal, cebola, alho, cebolinha, salsa, manjericão, realçador de sabor glutamato monossódico, aromatizante e conservador metabissulfito de sódio. Não contém glúten. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>65 e 135</b>	Pacote 500g	<b>Trigo para quibe</b> , INGREDIENTES: Grãos de trigo moído, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico, PESO LÍQUIDO: 500g, UNID. DE MEDIDA: Unitário
<b>66 e 136</b>	Frasco 750ml	<b>Vinagre</b> , TIPO: <b>Álcool</b> , ASPECTO: Líquido, INGREDIENTES: Fermentado acético de álcool hidratado, água e conservador INS 224, COR: Característica, AROMA: Acético, SABOR: Ácido, ACIDEZ: 4%, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de corantes, sujidades e elementos estranhos a sua natureza. Não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco plástico com tampa e lacre de segurança de 750ml, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>67 e 137</b>	Frasco 750ml	<b>Vinagre</b> , TIPO: <b>Balsâmico</b> , ASPECTO: Denso e xaroposo, INGREDIENTES: Vinagre de vinho tinto, água, extratos vegetais e demais substâncias permitidas, COR: Escura, AROMA: Acético, SABOR: Doce/Ácido, ACIDEZ: 5,5%, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, elementos estranhos a sua natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco de vidro, com tampa rosqueável e lacre de segurança, PESO LÍQUIDO: 500ml, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>68 e 138</b>	Pacote 100g	<b>Queijo Parmesão Ralado</b> - Composição: Queijo Parmesão Ralado 75%, queijo montanhês, queijo tropical, queijo muçarela (leite, coalho, fermento lácteo, sal, antiaglutinante: celulose microcristalina ou dióxido de silício, conservador ácido sórbico). <b>Sem glúten</b> . Pacote de 100g.
<b>69 e 139</b>	Embalag em 345g	<b>Leite condensado lata</b> CONSISTÊNCIA: Cremosa, TEXTURA: Homogênea, sem granulações, INGREDIENTES: Leite integral, açúcar e lactose, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer substâncias estranhas a sua natureza, EMBALAGEM: Lata com 395g, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).
<b>7,00 E+14 2</b>	Litro	<b>Leite Longa Vida integral</b> , esterilizado, em embalagem tetra-pack de 01 litro, e reembalados em caixa de papelão com 12 unidades. Composição mínima por litro: valor energético 550 kcal; carboidratos 40g; proteínas 30g; lipídios 30g. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).

**LOTES 03 E 04 – FRIOS**

ITEM	Unid	Especificação
<b>141 e 146</b>	Kg	<b>Presunto pré-cozido Fatiado</b> - A carne deve ser firme e úmida, mas não molhada. A gordura deve ser branca a castanho-claro, sem manchas amarelas ou verdes. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo.
<b>142 e 147</b>	Kg	<b>Queijo Muçarela Fatiado</b> - Produto deve conter cheiro e sabor de leite, porém ligeiramente ácidos, textura firme e sem buracos. A embalagem do produto deve ter o Selo do Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.), conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
<b>143 e 148</b>	Pote 500g	<b>Margarina</b> cremosa c/ sal - A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).
<b>144 e 149</b>	Pote 500g	<b>Manteiga</b> - TIPO: Com sal, CLASSIFICAÇÃO: Extra, CONSISTÊNCIA: Pastosa, CONSERVAÇÃO: Sem refrigeração, COMPOSIÇÃO: Creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Não pode conter

**ESTADO DO PARANÁ**

**SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA**

**SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS**

Protocolo n° 21.225.234-4 Pregão Eletrônico n° 973/2023 – EDITAL (página 32 de 64)

		conservantes, EMBALAGEM: Lata previamente esterilizada, com rótulo impresso.
<b>145 e 150</b>	400g	<b>Requeijão</b> , TIPO: <b>Cremoso</b> , SABOR: <b>Tradicional</b> , CONSISTÊNCIA: Fatiável com textura compacta, INGREDIENTES: Creme de leite, massa coalhada, sal, estabilizante polifosfato de sódio, alcalinizante, bicarbonato de sódio e demais substâncias permitidas, CONSERVAÇÃO: Refrigerado, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e materiais estranhos de qualquer natureza, Não conter glúten, Caixa de madeira no formato cilíndrico, PESO LÍQUIDO: 400g (variação de até 10%), UNID. DE MEDIDA: Unitário

**LOTE 05 E 06 – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO**

ITEM	Unid	Especificação
<b>151 e 152</b>	Kg	<b>Pão francês</b> de 50 gramas. Composição: farinha de trigo especial, sal, açúcar, água, reforçador, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (seco ou biológico). A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica. O volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível.

**LOTE 07 E 08 – HORTIFRUTIGRANJEIROS**

ITEM	Unid	Especificação
<b>153 e 196</b>	Unid	<b>Abacaxi Pérola</b> tamanho médio - O produto não deverá apresentar odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas.
<b>154 e 197</b>	Unid	<b>Abacate</b> , ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Inteiro, de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniforme.
<b>155 e 198</b>	Kg	<b>Abobrinha</b> verde, ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: De primeira qualidade, intacta e firme, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, enfermidades, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, PESO LÍQUIDO: Kg
<b>156 e 199</b>	Unid.	<b>Acelga</b> - O produto deverá ter uma textura crocante e sabor doce. As folhas verdes que deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas. Em maço com no mínimo 400g.
<b>157 e 200</b>	Unid.	<b>Alface crespa</b> grande - O produto deve mostrar folhas limpas, frescas, livres de manchas escuras ou viscosas. Além disso, as bordas das folhas não devem ter sinais de cor marrom ou amarelo.
<b>158 e 201</b>	Unid	<b>Almeirão</b> , ASPECTO: In natura, Fresco, APARÊNCIA: Maço, APRESENTAÇÃO: Folhas inteiras, verdes, firmes, sem sinais de murchamento e sem pontos escuros, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, enfermidades, quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, UNID
<b>159 e 202</b>	Kg	<b>Alho</b> nacional branco de primeira qualidade - O produto não deverá apresentar umidade, problemas com coloração (escura), presença de impurezas, odor desagradável estar machucado, presença de dentes murchos e perfurados.
<b>160 e 203</b>	Kg	<b>Banana caturra</b> maturação média - O produto deverá estar com bom aspecto e aroma característico, casca bem amarela com pequenas manchas marrons, de aspecto firme e sem partes moles ou machucadas. Com maturação média.
<b>161 e 204</b>	Kg	<b>Batata doce</b> , TIPO: Roxa, CLASSIFICAÇÃO: Extra, ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Graúda, nova, firme e sem brotos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, enfermidades, umidade externa anormal, lesões de origens físicas ou mecânicas e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, PESO LÍQUIDO: Kg
<b>162 e 205</b>	Kg	<b>Batata inglesa</b> lisa e lavada de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente.
<b>163 e 206</b>	Kg	<b>Beterraba</b> extra - Não é tolerada a presença de beterrabas que apresentem os seguintes defeitos listados: <b>Dano profundo</b> - qualquer lesão, não importando a origem, que exponha ou atinja a polpa da raiz, podendo ou não estar cicatrizada, deficiência de boro, rachadura, mecânica e praga;

		<b>Murcho</b> - raiz com desidratação caracterizada por flacidez; <b>Podridão</b> - dano patológico e ou fisiológico que leva à decomposição, desintegração ou fermentação em qualquer grau; e <b>Passado</b> - raízes muito grandes colhidas tardiamente e que podem apresentar-se fibrosas.
<b>164 e 207</b>	Maço	<b>Brócolis japonês</b> - O produto deve apresentar cabeças de cor verde escura, firmes, compactas, com granulação fina e sem sinais de murcha.
<b>165 e 208</b>	Kg	<b>Cebola</b> branca extra, com grau médio de amadurecimento, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, <b>graúda</b> , isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.
<b>166 e 209</b>	Kg	<b>Cenoura</b> extra de boa qualidade, tamanho médio e coloração uniforme, isentam de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
<b>167 e 210</b>	Maço	<b>Cheiro verde</b> - O cheiro verde precisa ser fresco, com uma cor verde profundo e aparência viçosa. Os maços não podem ter folhas que estão murchas ou amarelas. Em maço com no mínimo 400g.
<b>168 e 211</b>	Unid	<b>Chicória/Escarola</b> - As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, ou seja, brilhantes, firmes, sem áreas escuras e sem folhas murchas. As folhas externas são de cor verde mais escuro do que as folhas internas.
<b>169 e 212</b>	Kg	<b>Chuchu</b> , ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Tamanho, formação e coloração uniformes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, enfermidades, lesões de origens físicas ou mecânicas e quaisquer materiais que comprometam a sua qualidade, PESO LÍQUIDO: Kg
<b>170 e 213</b>	Unid	<b>Couve flor</b> - Cabeças compactas fechadas de cor branca ou creme, sem manchas escuras, pois ao contrário demonstram estarem queimadas ou com fungos; Se estiver envolvida pelas folhas, estas devem estar verdes e sem sinais de estarem murchas.
<b>171 e 214</b>	Unid	<b>Couve</b> , TIPO: <b>Manteiga</b> , ASPECTO: In natura, fresco, APRESENTAÇÃO: Folhas verdes e firmes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, enfermidades, materiais terrosos, umidade externa anormal, quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, UNID
<b>172 e 215</b>	Unid	<b>Espinafre</b> , Maço, ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Firme, intacto, bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, umidade externa anormal, livre de resíduos de agrotóxicos, quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, UNID. DE MEDIDA: Unitário
<b>173 e 216</b>	Kg	<b>Laranja pêra</b> tamanho grande - A consistência deve ser igual em toda a fruta, um lado não deve ser mais mole que o outro; A cor tem que estar de acordo com a variedade; A fruta boa para o consumo deve ser firme, sem ceder à pressão dos dedos.
<b>174 e 217</b>	Kg	<b>Limão</b> , TIPO: <b>Taiti</b> , TAMANHO: Médio, Firme, intacto, maduro, casca fina, lisa e brilhante, cor uniforme, ASPECTO: In natura, Fresco, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de manchas, cicatrizes, lesões físicas e/ou mecânicas, quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, PESO LÍQUIDO: Kg
<b>175 e 218</b>	Kg	<b>Maçã</b> nacional - As maçãs devem ser de cor viva, firmes e pesadas em relação ao tamanho. A casca deve ser lisa, sem depressões ou machucados. Tamanho médio de primeira qualidade.
<b>176 e 219</b>	Kg	<b>Mamão formosa</b> - O produto não pode estar manchado, flácido, com exsudações e lesões. O produto deve ser de tamanho médio e grau médio de amadurecimento, com tons amarelo alaranjado e exalando um suave aroma característico.
<b>177 e 220</b>	Kg	<b>Melancia</b> redonda - O produto precisa ter a casca firme, lustrosa e sem manchas escuras. Ela deve ser pesada em relação ao seu volume.
<b>102 e 221</b>	Kg	<b>Melão</b> , TIPO: <b>Amarelo</b> , TAMANHO: Médio, Inteiro, casca firme, coloração forte, perfume agradável e sementes soltas, sem rachaduras e perfurações, ASPECTO: In natura, Fresco, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, PESO LÍQUIDO: Kg
<b>103 e 222</b>	Kg	<b>Mandioca</b> , TIPO: <b>Amarela</b> , ASPECTO: In Natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Sem casca, Não lenhosa, Sem Pigmentação Escura, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de Sujidades, Enfermidades, Lesões de Origens Físicas ou Mecânicas, Umidades Externa Anormal, Resíduos de Fertilizantes e Quaisquer Materiais Estranhos Que Comprometam a Sua Qualidade, EMBALAGEM: Embalagem Plástica, Transparente e Lacrada, UNID. DE MEDIDA: Quilograma
<b>104 e 223</b>	Kg	<b>Manga</b> , TIPO: <b>Tommy</b> , ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Inteira, bem desenvolvida, com polpa intacta, firme e suculenta, com coloração uniforme, a casca varia entre

**ESTADO DO PARANÁ**

**SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA**

**SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS**

Protocolo n° 21.225.234-4 Pregão Eletrônico n° 973/2023 – EDITAL (página 34 de 64)

		tons de roxo, amarelo e vermelho e a polpa é amarelada sem manchas escuras na casca ou rachaduras, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, enfermidades, umidade externa anormal e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, PESO LÍQUIDO: Kg
105 e 224	Kg	<b>Maracujá</b> , TIPO: Azedo, ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Inteiro, casca lisa, firme e brilhante, sem rachaduras ou manchas, polpa intacta e firme, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, PESO LÍQUIDO: Kg
106 e 225	Kg	<b>Morango</b> , TAMANHO: Médio, ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Inteiro, firme, com coloração vermelho vivo e talos bem verdes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Bandeja com envoltório em papel filme, PESO LÍQUIDO: 300g (variação de +/- 10%),
107 e 226	Dúzia	<b>Ovo</b> , TIPO: De galinha, COR: Branco, TAMANHO: Grande, ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Inteiro, com casca limpa e sem trincas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, enfermidades e materiais estranhos de qualquer natureza, acondicionado em embalagem apropriada, embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).
108 e 227	Kg	<b>Pêssego</b> , Nacional, ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Inteiro, casca firme e coloração amarelo avermelhada, sem marcas de insetos, sem manchas, sem cortes ou lesões, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, PESO LÍQUIDO: Kg
109 e 228	Kg	<b>Pepino</b> , TIPO: Japonês, ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Firme, casca lustrosa e brilhante, com coloração viva, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, enfermidades, umidade externa anormal, lesões de origens físicas ou mecânicas e quaisquer outros materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, PESO LÍQUIDO: Kg
110 e 229	Kg	<b>Pera</b> , Importada, TIPO: D'Anjou, ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Casca firme (sem ser dura), limpa, sem cortes nem machucados e sem manchas nem picadas de insetos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, PESO LÍQUIDO: Kg
111 e 230	Kg	<b>Pimentão</b> , TIPO: Verde, ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Firme, carnudo, casca brilhante, sem manchas ou amassados, cabo bem preso, tamanho e coloração uniformes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, enfermidades, lesões de origens físicas ou mecânicas, perfurações e cortes e quaisquer outros materiais que comprometam a sua qualidade, PESO LÍQUIDO: Kg
112 e 231	Kg	<b>Pimentão</b> , TIPO: Vermelho, ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Firme, carnudo, casca brilhante, sem manchas ou amassados, cabo bem preso, tamanho e coloração uniformes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, enfermidades, lesões de origens físicas ou mecânicas, perfurações e cortes e quaisquer outros materiais que comprometam a sua qualidade, PESO LÍQUIDO: Kg
113 e 232	Kg	<b>Quiabo</b> , ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Firme, com cor verde intensa e sem manchas escuras, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, PESO LÍQUIDO: Kg
114 e 233	Kg	<b>Repolho</b> , TIPO: manteiga liso, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte.
115 e 234	Maço	<b>Rúcula</b> - As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, ou seja, brilhantes, firmes, sem áreas escuras e sem folhas murchas. As folhas externas são de cor verde mais escuro do que as folhas internas.
116 e 235	Kg	<b>Tomate</b> extra de médio amadurecimento, firme, íntegro, sem manchas, batidas e esfolões. Cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas resistentes de madeira ou plásticas
117 e 236	Kg	<b>Uva</b> , TIPO: Niágara rosada, APARÊNCIA: Cacho, ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Cacho bem cheio, com bagos firmes e lisos de cor e tamanho característicos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, PESO LÍQUIDO: Kg

<b>118 e 237</b>	Kg	<b>Uva Itália</b> - os cachos devem estar bem cheios, com bagas firmes e lisas, de cor e tamanho apropriados para a variedade; A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho; Os cachos não podem conter manchas.
<b>119 e 238</b>	Kg	<b>Vagem comprida</b> - As vagens devem ser firmes, com as pontas verdes e sem machucados.

**LOTES 09 E 10 – CARNE BOVINA**

ITEM	Unid	Especificação
<b>239 e 245</b>	Kg	<b>Carne Bovina</b> , CORTE: <b>Alcatra, peça</b> , ASPECTO: <i>In natura</i> , CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme e compacta sem osso, cor vermelho brilhante, cheiro e sabor próprios, com no máximo 10% de sebo e gordura, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico. Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente. A carne não deverá estar congelada.
<b>240 e 246</b>	Kg	<b>Carne Bovina</b> , CORTE: <b>Contra Filé SEM OSSO, peça</b> , ASPECTO: <i>In natura</i> , CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme e compacta sem osso, cor vermelho brilhante, cheiro e sabor próprios, com no máximo 10% de sebo e gordura, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico. Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente. A carne não deverá estar congelada.
<b>241 e 247</b>	Kg	<b>Carne Bovina</b> , CORTE: <b>Paleta SEM OSSO, peça</b> ASPECTO: <i>In natura</i> , CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme, COR: Vermelho brilhante, Cheiro e sabor próprios, Com no máximo 10% de sebo e gordura, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico. Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente. A carne não deverá estar congelada.
<b>242 e 248</b>	Kg	<b>Carne Bovina</b> , CORTE: <b>Patinho SEM OSSO, peça</b> . ASPECTO: <i>In natura</i> , CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme sem osso, cor vermelho brilhante, odor e sabor característicos, com no máximo 10% de sebo e gordura, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer outros materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico, atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário
<b>2,43E +251</b>	Kg	<b>CARNE Bovina</b> , CORTE: <b>Coxão Mole, Peça</b> , ASPECTO: <i>In natura</i> , CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme sem osso, cor vermelho brilhante, odor e sabor próprio, com no máximo 10% de sebo e gordura, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer outros materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade). Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente. A carne não deverá estar congelada.
<b>244 e 250</b>		<b>Carne Bovina CORTE: Posta Vermelha, peça</b> . Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade). Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente. A carne não deverá estar congelada.

**LOTES 11 E 12 – AVES**

ITEM	Unid	Especificação
<b>251 e 254</b>	Kg	Carne de ave resfriada tipo <b>Chester</b> - produto de qualidade - entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade) CORTE: Inteiro, CONSERVAÇÃO: Resfriado, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma. Deverá ser transportados em carro refrigerado conforme legislação vigente.
<b>252 e 255</b>	Kg	<b>Coxa e Sobre-Coxa de frango</b> - Frango, CORTE: Coxa e sobrecoxa, ASPECTO: <i>In natura</i> , CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme e compacta, com osso, com

**ESTADO DO PARANÁ**

**SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA**

**SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS**

Protocolo n° 21.225.234-4 Pregão Eletrônico n° 973/2023 – EDITAL (página 36 de 64)

		cor, sabor e odor próprios, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: Kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário produto de qualidade - entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade). Deverá ser transportados em carro refrigerado conforme legislação vigente. A carne não deverá estar congelada.
<b>253 e 256</b>	kg	Frango, TIPO: <b>Filé de peito</b> , CONSERVAÇÃO: Resfriado, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Quilograma - entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade). Deverá ser transportados em carro refrigerado conforme legislação vigente. A carne não deverá estar congelada.

**LOTE 13 – CARNES SUÍNAS**

ITEM	Unid	Especificação
<b>257</b>	Kg	<b>Carne Suína Bisteca, fatiada.</b> produto de qualidade, entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade). Deverá ser transportados em carro refrigerado conforme legislação vigente. A carne não deverá estar congelada.
<b>258</b>	Kg	<b>Carne Suína Pernil com osso, fatias grossas e cubos.</b> Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade). Deverá ser transportados em carro refrigerado conforme legislação vigente. A carne não deverá estar congelada.
<b>259</b>	Kg	<b>Carne Suína Costela, fatiada.</b> APRESENTAÇÃO: Com osso, sem tempero, com cor, sabor e odor próprios, ASPECTO: <i>In natura</i> , CONSERVAÇÃO: Resfriada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico.

**LOTE 14 – EMBUTIDOS**

ITEM	Unid	Especificação
<b>260</b>	kg	<b>Salsicha</b> tipo Viena - As salsichas tipo Viena devem ter sabor acentuado de defumação e condimentos característicos das salsichas típicas da cidade de Viena, na Áustria. NÃO deverão ser enlatadas. Deverá ser entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade). Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade). Deverá ser transportados em carro refrigerado conforme legislação vigente.
<b>261</b>	Kg	<b>Linguíça defumada</b> - deverá ser utilizada carne suína selecionada na fabricação além de condimentos e temperos especiais para o processo de defumação. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade). Deverá ser transportados em carro refrigerado conforme legislação vigente.
<b>262</b>	Kg	<b>Linguíça</b> , TIPO: <b>Toscana</b> , APRESENTAÇÃO: Em gomos, CONSERVAÇÃO: Congelada, APARÊNCIA: Com teor máximo de gordura 15%, não pegajosa, sem umidade, TEXTURA: Firme, COR: Uniforme, ODOR: Próprio, SABOR: Próprio, INGREDIENTES: Carne suína e condimentos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade). Deverá ser transportados em carro refrigerado conforme legislação vigente.
<b>263</b>	Kg	<b>Bacon Defumado</b> - Ingredientes: Barriga suína, água, sal, conservador: nitrito de sódio, antioxidante: eritorbato de sódio. Não deve conter glúten. Deverá ser entregue em mantas de 3 kg. A embalagem deve conter especificação do local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade). Deverá ser transportados em carro refrigerado conforme legislação vigente.

**LOTES 15 E 16 – PESCADOS**

ITEM	Unid	Especificação
<b>264 e 265</b>	Kg	<b>Filé de Tilápia congelada</b> – produto de qualidade, entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade). Carne não deve estar amolecida ou com acúmulo de líquidos na embalagem, além disso, não deve apresentar extremidades secas ou amareladas. Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente. A carne deverá estar congelada.

**LOTE 17 E 18– BEBIDAS**

ITEM	Unid	Especificação
<b>266 e 272</b>	Emb. 500 ml	<b>Água mineral</b> natural, CLASSIFICAÇÃO: <b>Sem gás</b> , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade. Especificação das características físico-químicas constando pH a 25°C, superior ou igual a 7. EMBALAGEM: Garrafa plástica com tampa rosqueável e lacre de segurança contendo entre 500 e 510ml, UNID. DE MEDIDA: Unitário
<b>267 e 273</b>	Emb. 500 ml	<b>Água mineral</b> natural, CLASSIFICAÇÃO: <b>Gaseificada</b> , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, pH a 25°C, superior ou igual a 7. EMBALAGEM: Garrafa plástica com tampa rosqueável e lacre de segurança, contendo entre 500 e 510ml, UNID. DE MEDIDA: Unitário
<b>268 e 274</b>	2L	<b>Refrigerante SABOR COLA</b> , TIPO: Normal, INGREDIENTES: Água gaseificada, extrato de noz de cola, açúcar, cafeína, aromatizantes naturais, corante, acidulante, conservador e demais substâncias permitidas na legislação. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pet com tampa rosqueável e lacre de segurança.
<b>269 e 275</b>	2L	<b>Refrigerante</b> , SABOR: <b>GUARANÁ</b> , COMPOSIÇÃO: Extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, Pet com tampa rosqueável e lacre de segurança.
<b>270 e 276</b>	Lata 350 ml	<b>Refrigerante</b> , SABOR: <b>COLA</b> , INGREDIENTES: Água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, aromatizantes naturais, acidulante, conservador, edulcorantes artificiais e demais substâncias permitidas na legislação, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Lata de alumínio com lacre de segurança.
<b>271 e 277</b>	Lata 350 ml	<b>Refrigerante</b> , SABOR: <b>GUARANÁ</b> , INGREDIENTES: Extrato de Guaraná, Água Gaseificada, Açúcar e Demais Substâncias Permitidas na Legislação, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de Sujidades e Quaisquer Materiais Estranhos que comprometam a sua Qualidade, EMBALAGEM: Lata de Alumínio com Lacre de Segurança.

**1.3 DA PADRONIZAÇÃO**

O Catálogo Eletrônico de Padronização ainda não foi implementado pelo órgão da Administração Pública estadual competente. Deste modo, não serão utilizados dados de padronização.

**1.4 DO FORNECIMENTO**

**1.4.1** A entrega do objeto será de forma parcelada para o período de doze (12) meses, período que compreende a duração do contrato de fornecimento de gêneros alimentícios para o Quartel do Comando-Geral do CBMPR, sito à Rua Nunes Machado, 100/130 – Centro – Curitiba/PR, conforme as condições e necessidades do órgão.

**1.4.2** Para os produtos não perecíveis, a entrega deverá ser quinzenal. Quanto às carnes e derivados, deverão ser entregues semanalmente. As frutas e verduras serão entregues duas vezes por semana. Os produtos de panificação deverão ser entregues diariamente.

**1.4.3** Deverá constar na Nota Fiscal a quantidade, o número do lote, prazo de garantia e/ou a data da validade do objeto.

**1.4.4** Quando solicitado pela unidade, a entrega dos gêneros alimentícios deverá ser efetivada em no máximo 48 horas. A falta implicará penalidades previstas no respectivo contrato.

## 1.5 AMOSTRAS

**1.5.1** Não se aplica ao processo

## 2. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

**2.1** Justificamos a abertura do presente processo licitatório para aquisição de Gêneros Alimentícios que atenderá o Quartel do Comando-Geral do Corpo de Bombeiros Militar do Paraná.

**2.2** Como é de conhecimento, o Quartel do Comando-Geral do CBMPR, conta com um efetivo de 247 servidores, divididos em 235 militares e 12 civis (serviço de apoio médico do SIATE) indivíduos que trabalham com escalas operacionais e administrativas diferenciadas entre 24, 12 e 8 horas de serviços externos e internos ao aquartelamento, necessitando de provisões diuturnamente de alimentação divididas em café da manhã, almoço e janta. As etapas dividem-se em 194 para café da manhã, 194 para almoço e 13 etapas para o jantar.

**2.3** Com base nos dados de pessoal e valores prévios para a abertura do processo licitatório, obtemos a seguinte média do valor que será gasto por pessoa com café da manhã, almoço e jantar nesta unidade: **R\$ 21,41** (vinte e um reais e quarenta e um centavos). Assim, contando com refeitório próprio para suprir tal necessidade, a aquisição dos gêneros alimentícios se faz justificável. Considerando o contido na Informação n° 036, de 20 de agosto de 2020, informo que as diligências realizadas com o fim de obter os orçamentos para fins de estimativas de custos foram realizadas observando as prescrições do Decreto Estadual n° 10.086 de 2022.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

**3.1.** A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

## 4 PESQUISA DE PREÇOS

**4.1** Para estimativa de custos da contratação, utilizou-se pesquisa de maneira a atender satisfatoriamente a obtenção de preços adequados à realidade de mercado em acordo com Art. 368º do Decreto n° 10.086/22.

**4.1.1 I** - A composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços, nos bancos de preços do Sistema GMS, ou no banco de preços em saúde disponíveis no **Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP)**; Sendo utilizado o site <http://paineldeprecos.planejamento.gov.br>, com relatórios gerados nos dias 28/09/2023 e 29/09/2023.

**4.1.2 II** - Os preços praticados em contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período máximo de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente; Sendo utilizados como referência via portal <http://www.transparencia.pr.gov.br>, - os processos para aquisição de gêneros alimentícios do 1º SGBI/CBMPR – 20.530.323-5 e 3º GB/CBMPR – 20.948.985-6.

**4.1.3 IV** - A pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores ou prestadores de serviços, conforme o caso, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores; sendo encaminhado email aos seguintes endereços [alimentosgt@hotmail.com](mailto:alimentosgt@hotmail.com), [elazarotto@hotmail.com](mailto:elazarotto@hotmail.com) e busca direto no Supermercado Karvat, o qual foi escolhido de forma aleatória, sendo escolhido apenas um mercado fora dos qualificados como de grandes redes. Justifico que os fornecedores escolhidos já atenderam esta unidade em outras oportunidades e/ou possuem capacidade técnica para participação deste processo.

**4.2** A pesquisa de preços realizada não utilizou os parâmetros III, V e VI em acordo com Art. 368º do Decreto n° 10.086/22 pois:

**4.2.1.** A utilização de dados de pesquisa de preço publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo estadual ou federal, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, base nacional de notas fiscais eletrônicas ou no aplicativo Notas Paraná e preços de tabelas oficiais não reflete a realidade da necessidade da contratação em questão, conforme o item 1.4 do termo de referência.

**4.4.2** Ainda, optou-se por não utilizar o GMS para a pesquisa com fornecedores pois, entende-se que poderia atribuir ao processo um alto nível de complexidade dadas as características específicas do sistema quando utilizado para tal tendo sido o inciso IV atendido com pesquisa direta com fornecedores que possuem capacidade técnica para atender o presente termo e seguindo a legislação vigente.

**4.4.3** Ainda, a não adoção na consulta às tabelas do CEASA, pois verificamos que a cotação aplicada é em caixas fechadas e sacos, diferente da cotação do processo licitatório que é preço unitário do quilograma. O site do CEASA possui listas de preços de hortifrutigranjeiros para as 05 maiores cidades do Paraná (Curitiba, Maringá, Londrina, Foz do Iguaçu e Cascavel, com preços diferentes entre as regiões, bem como refere-se a valores para aquisição no estabelecimento. Ainda os valores do CEASA estão sujeitos à sazonalidade do objeto enquanto busca-se aqui um valor a ser praticado pelo período de 12 meses.

**4.4.4** Quanto a não utilização do Nota Paraná o mesmo não é adotado pois o próprio site informa que os preços são calculados com base em métodos estatísticos, que utilizam os valores praticados no mercado no momento da autorização da NF-e. No site constam as promoções e ofertas aplicadas no dia-a dia em gôndolas de supermercados e que não é a realidade atual para esta licitação, onde os valores deverão ser mantidos em contrato assinado por 12 meses, com entregas e prazos.

**4.4.5** Desta maneira entende-se que o fornecedor a ser contratado possui custos operacionais diferentes dos apresentados nos parâmetros III, V e VI, principalmente no que tange ao local de entrega, frequência de entrega e prazos para o fornecedor entregar o produto, desta maneira o preço praticado à clientes que se deslocam ao estabelecimento e compram o produto para o seu consumo não refletem a realidade da presente contratação, e desta maneira estes parâmetros deixam de fazer parte da formação de preços por não haver similaridade com o exigido na presente licitação.

**4.5** A metodologia utilizada para a cotação foi a MEDIANA dos 05 (cinco) valores válidos, em conjunto com a análise crítica da variação item por item, onde constatou-se no coeficiente de variação discrepâncias para itens tão comuns no comércio tornando na avaliação individual dos itens amostras heterogêneas, desta forma, entende este gestor que a utilização da média ou menor preço para a formação dos preços representa um risco ao processo, podendo tornar os preços inexequíveis, conforme pesquisa mercadológica. A pesquisa segue de acordo com a IN n° 65/2021-SEGES/ME:

*Metodologia para obtenção do preço estimado*

*“Art. 6º Serão utilizados, como métodos para obtenção do preço estimado, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o art. 5º, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.”*

Ainda, conforme a metodologia a ser utilizada no processo licitatório segue o contido nas perguntas frequentes do site painel de preços:

*“A mediana é o valor do meio que separa a metade maior da metade menor no conjunto de dados. Menos influenciada por valores muito altos ou muito baixos, a mediana pode ser adotada em casos onde os dados são apresentados de forma mais heterogênea e com um número pequeno de observações.*

## ESTADO DO PARANÁ

### SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA

#### SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS

Protocolo n° 21.225.234-4

Pregão Eletrônico n° 973/2023

– EDITAL (página 40 de 64)

A definição do método para estabelecer o preço de referência para a aquisição/contratação é tarefa discricionária do gestor público. Esse foi o entendimento do Tribunal de Contas da União – TCU no Acórdão 4952/2012 – Plenário, que diz:

*“A definição da metodologia a ser empregada no processo de elaboração de pesquisa de preços se encontra nitidamente dentro do espaço de escolha discricionária da administração[...]”* (fonte: <https://paineldeprecos.planejamento.gov.br/perguntas-frequentes#collapse8>)

#### 5 PARCELAMENTO DO OBJETO

**5.1** A divisão do objeto por lotes tem o objetivo de simplificar o processo licitatório e ampliar o interesse de participação das empresas no futuro certame, minimizando uma possível ocorrência de procura deserta. Há de se destacar ainda que o agrupamento dos itens em questão implicará outras vantagens para a Administração, tais como:

- a) Diminuição dos custos, devido a economia de escala;
- b) Facilitação da condução do processo de recebimento definitivo e de acionamento da garantia;
- c) Por ser a forma mais eficiente na fiscalização dos contratos: considerando os inúmeros transtornos que poderiam surgir com a existência de várias empresas contratadas para o fornecimento de cada item demandado;
- d) Por estimular que os proponentes ofereçam menores preços, sem restringir a competitividade, devido à possibilidade de fornecer maior volume em cada fornecimento durante a vigência contratual.
- e) Simplificação do processo licitatório e administrativo, referentes à futura contratação;
- f) Garantia de que a funcionalidade sistêmica, intrínseca ao agrupamento dos itens, alcançará o objetivo desejado."O TCU se manifestou sobre o tema através da Súmula 247 - TCU/2007.

**5.2** Pelo exposto, a adoção da divisão por lotes na presente instrução de licitação mostra-se técnica e economicamente viável, estando de acordo com o previsto no inciso V do art. 40 da Lei n° 14.133 de 2021. Bem como no inciso IV, Art. 113 do Decreto Estadual n° 10.086/2022.

**5.3** Outrossim, o agrupamento dos itens deverá garantir a observância da cota de 25% para Microempresas - ME e Empresas de Pequeno Porte - EPP, em atendimento ao disposto no Art. 48, inciso III da Lei Complementar n° 123/2006.

#### 6 SUSTENTABILIDADE

**6.1** A contratada deverá apresentar declaração de atendimento à política ambiental de licitação sustentável, nos termos do Art. 4° da Lei Estadual 20.132/2020, 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.

**6.2** Nos termos do Art. 5° da Lei Estadual 20.132/2020, compreende-se como Logística Reversa os procedimentos que visam a coleta e restituição de resíduos sólidos ao setor empresarial para reaproveitamento em ciclos produtivos ou destinação final ambientalmente adequada. Outrossim, é responsabilidade dos fabricantes, importadores, distribuidores e comerciantes a destinação final ambientalmente adequada dos produtos, embalagens e serviços, bem como implementação e operacionalização do Sistema de Logística reversa, independente de acordos setoriais e termos de compromisso firmados entre o Poder Público e o setor empresarial.

**6.3** Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

## ESTADO DO PARANÁ

### SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA

#### SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS

Protocolo n° 21.225.234-4

Pregão Eletrônico n° 973/2023

– EDITAL (página 41 de 64)

**6.4** A comprovação do disposto neste artigo poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital.

#### **7 CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

**7.1** Somente poderão participar da disputa do(s) lote(s) 02, 04, 06, 08, 10, 12, 13, 14, 16 e 18, as empresas que se enquadrem na condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, conforme o disposto no art. 48, incisos I e III, da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

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

**7.3** Se a ME, a EPP ou a MEI for vencedora dos lotes reservados e dos lotes de ampla concorrência, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço conforme disposto no §1º do art. 119 do decreto 10.086, de 2022.

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

#### **8 CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS**

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

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

**9.1** O prazo de entrega dos bens é de 48 (quarenta e oito) horas, contados do pedido, em remessa parcelada, no Quartel do Comando-Geral do CBMPR, sito à Rua Nunes Machado, 100 – Centro – Curitiba/PR – CEP 80250-000

**9.2** Todos os gêneros de alimentação relacionados no presente edital deverão ser entregues com prazo de validade decorrida de no máximo até 1/4 (um quarto) do período da data de fabricação até a data de vencimento descrita na embalagem do produto.

**9.3** Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**9.4** Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 1 (um) dia, contados do recebimento dos produtos, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação através de recebimento na própria nota fiscal.

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

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

**9.6** o Contratado deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar o objeto no quartel do Comando-Geral do CBMPR, sito à Rua Nunes Machado, 100 – Centro – Curitiba/PR – CEP 80250-000, conforme as condições e as necessidades do licitante.

**9.7** Os critérios para o recebimento estão especificados no item 7 do Anexo VII (minuta do contrato).

## 10 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

### 10.1 São obrigações do Contratado:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 10.2 São obrigações do Contratante:

**10.2.1** receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

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

**10.2.3** verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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

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

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

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

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

**10.2.9** ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver,

e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;

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

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

## 11 FORMA DE PAGAMENTO

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

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

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

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

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

**11.4** As notas fiscais devem ser emitidas conforme dados constantes no memorando a ser encaminhado pelo contratante, bem como deve constar número da licitação, lote/item e validado dos produtos, para fins de rastreabilidade em estoque.

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

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

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

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

## ESTADO DO PARANÁ

### SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA

#### SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS

Protocolo n° 21.225.234-4

Pregão Eletrônico n° 973/2023

– EDITAL (página 44 de 64)

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

**12.4.** Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

**12.4.1** Valor Global: R\$ 1.930.384,90 (um milhão, novecentos e trinta mil, trezentos e oitenta e quatro reais e noventa centavos)

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

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

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

#### 13 ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e

c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

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

#### 14.SUBCONTRATAÇÃO

**14.1** É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

#### 15. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

**15.1.1** Trata de aquisição de bens e não de prestação de serviços e que seu pagamento só será realizado após a efetivação da entrega, não correndo, assim, qualquer risco à administração de não execução contratual.

#### 16. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

**16.1** Não será exigida garantia contratual dos bens.

#### 17 VIGÊNCIA

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

#### 18. DO REAJUSTAMENTO

**18.1** A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 2001, utilizando-se o índice IPCA. O reajuste deverá ser solicitado pelo Contratado mediante requerimento protocolado até trinta dias antes do fim de cada período de doze meses.

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

**ESTADO DO PARANÁ**

**SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA**

**SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS**

Protocolo n.º 21.225.234-4

Pregão Eletrônico n.º 973/2023

– EDITAL (página 45 de 64)

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

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

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

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

**19. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**

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

**Gestão/Unidade:** 3966.06.182.13.6606 – Ações do Corpo de Bombeiros – FUNESP,

**Fonte de Recursos:** 157

**Elemento de Despesa:** 3 3 90 30 07 - Gêneros de Alimentação

**20. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

**21. DECRETO ESTADUAL N.º 10.086, de 2022.**

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

**Curitiba, datado eletronicamente.**

*assinado eletronicamente*

1º Ten. BM Gustavo Henrique Ferreira Alves,  
Oficial Adjunto à Ajudância-Geral do QCG/CBMPR  
**Responsável pela elaboração do Termo de Referência**

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA

SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS

Protocolo nº 21.225.234-4

Pregão Eletrônico nº 973/2023

– EDITAL (página 46 de 64)

### APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Em cumprimento ao estabelecido na Lei Federal nº 14.133 de 1º de Abril de 2021 e Decreto Estadual 10.086 de 17 de janeiro de 2022, que dispõem sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação e considerando os fatos aqui apresentados, **APROVO** o presente Termo de Referência.

**Curitiba, datado eletronicamente.**

*assinado eletronicamente*

Maj. BM Mikeil Petrus Abi Abib

**Respondendo pela Ajudância-Geral do QCG/CBMPR**

## ANEXO II

### DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1. O licitante convocado para apresentar os documentos de habilitação, deverá entregar, no prazo máximo de **2 (dois) dias úteis**, dias úteis, a contar da notificação, os documentos de habilitação, os quais devem ser enviados por processo eletrônico de comunicação à distância conforme estabelecido no presente Edital:

**1.1 CERTIFICADO DE REGULARIDADE DE REGISTRO CADASTRAL** de fornecedor, que poderá ser feito e emitido pelo Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no portal <https://pncp.gov.br/>, e os documentos abaixo descritos, salvo os já estejam contemplados e válidos no referido certificado:

#### **1.2 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

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

#### **1.3 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:**

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

#### **1.4 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

1.4.1 O fornecedor deverá encaminhar:

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

**ESTADO DO PARANÁ**

**SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA**

**SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS**

Protocolo n° 21.225.234-4

Pregão Eletrônico n° 973/2023

– EDITAL (página 48 de 64)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**1.5 DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

**1.5.1. 1** (um) ou mais atestados de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão do licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o(s) lote(s) arrematado(s), observado o percentual mínimo de 10% (dez por cento), referente ao critério de quantidade, indicado pela unidade solicitante.

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

**1.7 COMPROVANTE DA CONDIÇÃO DE ME OU EPP, se for o caso:**

- Certidão Simplificada original da Junta Comercial da sede do licitante ou documento equivalente;
- **além de Declaração escrita** sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais de qualificação da condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, estando apto a

**ESTADO DO PARANÁ**

**SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA**

**SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS**

Protocolo n° 21.225.234-4

Pregão Eletrônico n° 973/2023

– EDITAL (página 49 de 64)

usufruir dos benefícios previstos nos art. 42 a art. 49 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006 (**ANEXO VIII**);

- bem como o Demonstrativo de Resultado do Exercício – DRE, a que se refere a Resolução n.º 1.418, de 2012, de Conselho Federal de Contabilidade – CFC, ou outra norma que vier a substituir (art. 12, parágrafo único, do Decreto Estadual n.º 2.474, de 2015).

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

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

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

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

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

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

ANEXO III

MODELO DE DESCRITIVO DA PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO N° xxx Ano: xxx

DADOS DO FORNECEDOR

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

Constitui objeto desta licitação: **Aquisição de gêneros de alimentação para atender a demanda do Comando do Corpo de Bombeiros na Cidade de Curitiba/PR**

1. Especificações técnicas:

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

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

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

4. O preço unitário estimado para o objeto encontra-se com a carga tributária completa. Nas operações previstas com o benefício do ICMS, na proposta de preço, o valor não pode ser maior do que o máximo UNITÁRIO estimado para o item, independentemente de tratar-se de “operação interna”, conforme estabelece o Convênio ICMS n.º 26, de 2003 - CONFAZ.

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

4.2 para o licitante abrangido pelo benefício de que trata o item 4 e que participar da licitação com o preço desonerado do ICMS (preço líquido), a soma do preço proposto (preço líquido) com o valor do respectivo imposto não pode ultrapassar o valor máximo estabelecido no edital.

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

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

Local e data

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

**ANEXO IV**

**MODELO DE PROCURAÇÃO<sup>1</sup>**

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

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

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

Local e data

\_\_\_\_\_  
OUTORGANTE

<sup>1</sup> A procuração deverá ser acompanhada de cópia do documento oficial de identidade do outorgado.  
Procuradoria-Geral do Estado do Paraná  
Minuta Padronizada para aquisição de bens sem objeto definido – Lei Federal n.º 14.133, de 2021 – Decreto Estadual n.º 10.086, de 2022.  
Atualização: Outubro/2023.

**ANEXO V**

**MODELO DE DECLARAÇÃO**

(timbre ou identificação do licitante)

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

**1. INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO**

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

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

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

**2. NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENORES**

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

**3. DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À POLÍTICA AMBIENTAL DE LICITAÇÃO SUSTENTÁVEL**

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

**4. DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS**

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

Local e data.

---

**Nome do representante legal**

**ESTADO DO PARANÁ**

**SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA**

**SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS**

Protocolo n° 21.225.234-4

Pregão Eletrônico n° 973/2023

– EDITAL (página 53 de 64)

**ANEXO VI**

**LOCAIS DE ENTREGA**

<b>ÓRGÃO/ENTIDADE</b>
<b>Local de Entrega: Comando do Corpo de Bombeiros , cidade de Curitiba/PR , rua Nunes Machado 100, CEP 8250-000</b>
<b>Responsável pelo Recebimento: provisionador</b>
<b>Telefone: Fone/Fax: (41) 3351-2017</b>
<b>Horário de Funcionamento: DAS 8:00 ÀS 11:30 E DAS 13:30 ÀS 17:30</b>

**ESTADO DO PARANÁ**

**SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA**

**SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS**

Protocolo n° 21.225.234-4

Pregão Eletrônico n° 973/2023

– EDITAL (página 54 de 64)

**ANEXO VII**

**MINUTA PADRÃO – CONTRATO DE FORNECIMENTO**

**CONTRATO ADMINISTRATIVO N° [XXXXXXXXXX]**

**CONTRATANTE:** [O ESTADO DO PARANÁ, através do órgão XXXXXXXXX] ou [A ENTIDADE PÚBLICA], com sede no(a) XXXXXXXXX, inscrito(a) no CNPJ sob o n.º XXXXXXXXX, neste ato representado(a) pelo(a) [CARGO E NOME DA AUTORIDADE], nomeado pelo Decreto n.º XXXXXXXXX, inscrito(a) no CPF sob o n.º XXXXXXXXX, portador da carteira de identidade n.º XXXXXXXXX.

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

O presente Contrato será regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022; pelo edital do Pregão Eletrônico n.º 0000/202\_XXXX (protocolo n.º 00.000.000-0) do procedimento licitatório que originou o presente instrumento, com todos os seus anexos, pela proposta do licitante vencedor e pelas cláusulas e condições seguintes:

**1 OBJETO:**

[Descrição sucinta do objeto], conforme descrito no Termo de Referência.

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

**2 FUNDAMENTO:**

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

**3 FORMA DE FORNECIMENTO:**

Os bens deverão ser fornecidos [ENTREGA PARCELADA, COM O APONTAMENTO DAS DATAS, OU CONFORME DEMANDA], conforme descrito no Termo de Referência.

**4 PREÇO E VALOR DO CONTRATO:**

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

**4.2** O valor total do contrato é de R\$ **XXXXXXXXX (VALOR POR EXTENSO)**.

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

## **5. DO REAJUSTE.**

**5.1** A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 2001, utilizando-se o índice **[IPCA CONFORME JUSTIFICATIVA PRESENTE NO PROCESSO]**.

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

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

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

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

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

### **Nota explicativa 70:**

**(Obs. As notas explicativas são meramente orientativas. Portanto, devem ser excluídas do edital a ser publicado)**

1. A Cláusula de reajuste deve ser cláusula contratual permanente.

O § 3.º do art. 92 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, estabelece que independentemente do prazo de duração, o contrato deverá conter cláusula que estabeleça o índice de reajustamento de preço, com data-base vinculada à data do orçamento estimado, e poderá ser estabelecido mais de um índice específico ou setorial, em conformidade com a realidade de mercado dos respectivos insumos. .

2. Cabe à Administração justificar o índice de reajuste, observando-se o disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 14 de fevereiro de 2001.

## **6. A RESPONSABILIDADE DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:**

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

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

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

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

## **7. PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA E DE RECEBIMENTO:**

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

## ESTADO DO PARANÁ

### SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA

#### SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS

Protocolo n° 21.225.234-4

Pregão Eletrônico n° 973/2023

– EDITAL (página 56 de 64)

**7.2** O recebimento provisório será feito no local da entrega, no prazo máximo de **XXXX (PRAZO POR EXTENSO)** dias, a contar da data da entrega, de acordo com o contido no Termo de Referência.

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

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

#### 8 FONTE DE RECURSOS:

**8.1** A despesa correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

Gestão/Unidade: **(preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);**

Fonte de Recursos: **(preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);**

Programa de Trabalho: **(preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);**

Elemento de Despesa: **(preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);**

Nota de Empenho: **(preencher com o número da nota de empenho).**

#### 9 VIGÊNCIA:

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

#### 10 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES:

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

**10.1** São obrigações do Contratado:

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

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

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

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

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

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

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

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

## ESTADO DO PARANÁ

### SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA

#### SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS

Protocolo n° 21.225.234-4

Pregão Eletrônico n° 973/2023

– EDITAL (página 57 de 64)

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

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

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

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

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

**10.2** São obrigações do Contratante:

**10.2.1** receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

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

**10.2.3** verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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

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

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

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

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

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

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

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

## 11 FORMA DE PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX)$$

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

## **12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

**12.1** Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

**12.1.1** Trata de aquisição de bens e não de prestação de serviços e que seu pagamento só será realizado após a efetivação da entrega, não correndo, assim, qualquer risco à administração de não execução contratual.

## **13. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.**

**13.1** Não será exigida garantia contratual dos bens.

## **14. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

## ESTADO DO PARANÁ

### SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA

#### SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS

Protocolo n.º 21.225.234-4

Pregão Eletrônico n.º 973/2023

– EDITAL (página 59 de 64)

2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **15. CASOS DE EXTINÇÃO:**

**15.1** O presente instrumento poderá ser extinto:

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

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

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

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

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

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

#### **16. ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:**

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

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

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

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

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

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

**16.5** Não será admitida a subcontratação do fornecimento.

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

## **17. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **18. DISPOSIÇÕES GERAIS:**

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

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

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

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

Local e data

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas

1 – Nome:

2 – Nome:

**ESTADO DO PARANÁ**

**SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA**

**SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS**

Protocolo n° 21.225.234-4

Pregão Eletrônico n° 973/2023

– EDITAL (página 63 de 64)

**ANEXO VIII**

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

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

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

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

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

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

DECLARA ainda:

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

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

Local e data

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

**ANEXO IX**

**DECLARAÇÃO LGPD.**

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

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

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

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

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

Local e data

---

**Representante Legal**