

## 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 nº 453079 – SESP/PR**, torna público que realizará licitação nos seguintes termos:

|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PREGÃO ELETRÔNICO:</b><br><br><b>556/2024</b><br><br><b>TIPO: MENOR PREÇO</b><br><br><b>EXCLUSIVO PARA ME E EPP</b> | <b>Acolhimento/Abertura/Divulgação de Propostas:</b><br><br><b>Até 08h00 min do dia 06/08/2024</b><br><br>Início da sessão / disputa de lances:<br><br><b>08h30min do dia 06/08/2024</b><br><br>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 CORPO DE BOMBEIROS DO MUNICÍPIO: Corpo de Bombeiros de Mandaguari.**

### 2 VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO:

O preço global máximo para o presente procedimento licitatório é de **R\$ 139.345,83** (cento e trinta e nove mil, trezentos e quarenta e cinco reais e oitenta e três centavos).

### 3 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

Gestão/Unidade: 3924.06.182.31.8624 – Ações do Corpo de Bombeiros , 3966.06.182.31.8606 – Ações do Corpo de Bombeiros – FUNESP e 4760.10.122.35.8164 – Atenção às Urgências e emergências SIATE.

Elemento de Despesa: 3 3 90 30.07 Gêneros de Alimentação

Fonte de Recursos: 500.000000, 759.000157, 500.000000

### 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://pnpc.gov.br/>, [www.comprasparana.pr.gov.br](http://www.comprasparana.pr.gov.br) e <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

Os trabalhos serão conduzidos pelo(a) pregoeiro(a) **GUSTAVO HENRIQUE FERREIRA ALVES** e equipe de apoio, designadas pela Resolução/Portaria n.º 338/2024, servidor da **SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA**.

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

Telefones/Whatapp: (41) 3351-2041

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 o valor máximo global do lote, fixado no Termo de Referência (Anexo I deste Edital).

**2.1.1** A utilização do valor máximo global do lote, busca eliminar a possibilidade de um licitante apresentar preços muito baixos em alguns itens e exageradamente altos em outros para tentar maximizar o lucro de forma desonesta.

**2.1.2** Os valores que permanecerem acima 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) e total(is) máximo(s) fixado(s) no Termo de Referência (Anexo I deste Edital) serão desclassificadas.”

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

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

### **4 PROPOSTA PARCIAL:**

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

### **5 CONSÓRCIO:**

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

### **6 ANEXOS:**

- Anexo I – Termo de Referência;
- Anexo II – Documentos de Habilitação;
- Anexo III – Modelo de Descritivo da Proposta de Preços;
- Anexo IV – Modelo de Procuração;
- Anexo V – Modelo de Declaração;
- Anexo VI – Locais de Entrega;
- Anexo VII – Minuta de Contrato (ou Anexo à Nota de Empenho);
- Anexo VIII – Modelo de Declaração de enquadramento ME/EPP.
- 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 [\[https://www.gov.br/compras/pt-br\]](https://www.gov.br/compras/pt-br) ou, ainda, por meio dos telefones descritos no site para Capitais e Regiões Metropolitanas e para 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, pessoas físicas ou jurídicas que se enquadrem como microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006, com ramo de atuação pertinente ao objeto da licitação.

**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 1 - Das Condições Gerais do Pregão Eletrônico.

**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, observados o prazo e critérios de disputa estabelecidos neste 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,

**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.

**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** 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.

**5.21** 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.

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

**5.23** 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.

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

**5.23.2** O(a) pregoeiro(a) solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

**5.23.3** 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.

**5.24** 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. 154 da Instrução Normativa RFB n. 2110, de 2022, em razão do disposto no art. 159, inciso V, 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 **24 (vinte e 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.

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

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

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

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

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

**6.10** 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** Os licitantes 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 que 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 recursais 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 **5 (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:

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

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.

O servidor que subscreve este edital e seus anexos atesta que observou integralmente a Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

Curitiba, datado eletronicamente.

**assinado eletronicamente**

1º Ten. QOBM Gustavo Henrique Ferreira Alves,  
Chefe da AT/COF-3 - DALF

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. Objeto**

**1.1** Aquisição de gêneros de alimentação para atender a demanda do Corpo de Bombeiros de Mandaguari, conforme especificações da planilha abaixo:

| <b>Lote Exclusivo ME e EPP</b>  |                                                  |            |                              |                               |
|---------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------------------------|-------------------------------|
| <b>LOTE 01 - NÃO PERECÍVEIS</b> |                                                  |            |                              |                               |
| <b>Lote 01</b>                  | <b>Descrição do objeto</b>                       | <b>Qtd</b> | <b>Valor unit<br/>máximo</b> | <b>Valor total<br/>máximo</b> |
| Item 1                          | Açúcar Refinado ( 5 kg)                          | 80         | R\$ 19,35                    | R\$ 1.548,00                  |
| Item 2                          | Adoçante Líquido (100 ml)                        | 10         | R\$ 3,25                     | R\$ 32,50                     |
| Item 3                          | Amido De Milho 100% Puro (1kg)                   | 30         | R\$ 5,77                     | R\$ 173,10                    |
| Item 4                          | Achocolatado Em Pó Instantâneo (1kg)             | 20         | R\$ 12,24                    | R\$ 244,80                    |
| Item 5                          | Arroz Parbolizado Longo (tipo 1 – Pcte 5kg)      | 75         | R\$ 25,16                    | R\$ 1.887,00                  |
| Item 6                          | Azeite De Oliva Extra Virgem (500ml)             | 35         | R\$ 37,32                    | R\$ 1.306,20                  |
| Item 7                          | Azeitona (conserva 500g)                         | 75         | R\$ 17,84                    | R\$ 1.338,00                  |
| Item 8                          | Batata Palha (1kg)                               | 15         | R\$ 17,53                    | R\$ 262,95                    |
| Item 9                          | Biscoito Tipo Rosquinha Sabores Diversos (400g)  | 25         | R\$ 3,84                     | R\$ 96,00                     |
| Item 10                         | Biscoito Cream Craker (400g)                     | 25         | R\$ 4,82                     | R\$ 120,50                    |
| Item 11                         | Bolacha Tipo Maizena (400g)                      | 25         | R\$ 4,75                     | R\$ 118,75                    |
| Item 12                         | Cacau Em Pó Puro (500g)                          | 15         | R\$ 22,59                    | R\$ 338,85                    |
| Item 13                         | Café Superior - Moído Empac. Vácuo – (500g)      | 180        | R\$ 11,89                    | R\$ 2.140,20                  |
| Item 14                         | Canjica Amarela (500g)                           | 30         | R\$ 3,74                     | R\$ 112,20                    |
| Item 15                         | Chá Mate Tostado (250g)                          | 20         | R\$ 6,75                     | R\$ 135,00                    |
| Item 16                         | Creme De Leite (300g)                            | 90         | R\$ 3,00                     | R\$ 270,00                    |
| Item 17                         | Canela em pó (100 g)                             | 5          | R\$ 3,79                     | R\$ 18,95                     |
| Item 18                         | Doce Cremoso (diversos Sabores – Pote 400g)      | 45         | R\$ 10,25                    | R\$ 461,25                    |
| Item 19                         | Doce Cremoso de leite (pote 400g)                | 45         | R\$ 4,56                     | R\$ 205,20                    |
| Item 20                         | Amendoim in natura (500g)                        | 5          | R\$ 6,59                     | R\$ 32,95                     |
| Item 21                         | Ervilha Em Conserva (lata 170g)                  | 105        | R\$ 3,19                     | R\$ 334,95                    |
| Item 22                         | Extrato De Tomate (emb. 300g)                    | 100        | R\$ 3,72                     | R\$ 372,00                    |
| Item 23                         | Farinha Mandioca Branca, Torrada Tipo Biju (1kg) | 15         | R\$ 5,99                     | R\$ 89,85                     |
| Item 24                         | Farinha De Milho Seca Bijuzada (1kg)             | 25         | R\$ 7,05                     | R\$ 176,25                    |
| Item 25                         | Farinha De Rosca (emb. 500g)                     | 45         | R\$ 6,83                     | R\$ 307,35                    |
| Item 26                         | Farinha De Trigo (emb. 5 Kg)                     | 30         | R\$ 16,49                    | R\$ 494,70                    |
| Item 27                         | Feijão Preto (tipo 1 - Kg)                       | 180        | R\$ 7,65                     | R\$ 1.377,00                  |
| Item 28                         | Feijão Carioca (1kg)                             | 90         | R\$ 6,63                     | R\$ 596,70                    |
| Item 29                         | Fermento Biológico Para Pão (embalagem 100g)     | 20         | R\$ 9,07                     | R\$ 181,40                    |
| Item 30                         | Fermento Em Pó Químico (100g)                    | 15         | R\$ 2,93                     | R\$ 43,95                     |
| Item 31                         | Fubá (emb. 1kg)                                  | 100        | R\$ 3,30                     | R\$ 330,00                    |

|         |                                                |     |           |              |
|---------|------------------------------------------------|-----|-----------|--------------|
| Item 32 | Macarrão Com Ovos Parafuso (500g)              | 90  | R\$ 2,96  | R\$ 266,40   |
| Item 33 | Macarrão Talharim (1Kg)                        | 60  | R\$ 7,17  | R\$ 430,20   |
| Item 34 | Macarrão Com Ovos Tipo Ave Maria (500g)        | 45  | R\$ 3,54  | R\$ 159,30   |
| Item 35 | Macarrão Espaguete Com Ovos( 500g)             | 340 | R\$ 3,99  | R\$ 1.356,60 |
| Item 36 | Maionese (emb. 500g)                           | 90  | R\$ 6,24  | R\$ 561,60   |
| Item 37 | Milho Verde Em Conserva (170g)                 | 265 | R\$ 4,07  | R\$ 1.078,55 |
| Item 38 | Molho Shoyu (500ml)                            | 15  | R\$ 8,14  | R\$ 122,10   |
| Item 39 | Molho de pimenta (900 ml)                      | 5   | R\$ 8,87  | R\$ 44,35    |
| Item 40 | Mostarda tipo americana cor amarela (190g)     | 10  | R\$ 3,89  | R\$ 38,90    |
| Item 41 | Catchup tradicional não picante (400g)         | 15  | R\$ 4,95  | R\$ 74,25    |
| Item 42 | Colorífico em pó (1 Kg)                        | 2   | R\$ 6,09  | R\$ 12,18    |
| Item 43 | Óleo De Soja ( Lata De 900ml.)                 | 125 | R\$ 5,19  | R\$ 648,75   |
| Item 44 | Sagu De Mandioca (500g)                        | 55  | R\$ 10,11 | R\$ 556,05   |
| Item 45 | Sal Refinado (1kg)                             | 45  | R\$ 1,45  | R\$ 65,25    |
| Item 46 | Suco Em Pó - Diversos Sabores (pacote De 1 Kg) | 85  | R\$ 4,53  | R\$ 385,05   |
| Item 47 | Tempero Completo (emb. 300g)                   | 20  | R\$ 3,69  | R\$ 73,80    |
| Item 48 | Trigo Para Quibe (500g)                        | 20  | R\$ 6,54  | R\$ 130,80   |
| Item 49 | Vinagre De Álcool (Frasco 750 ml)              | 40  | R\$ 1,69  | R\$ 67,60    |
| Item 50 | Vinagre Balsâmico (500 ml)                     | 20  | R\$ 19,41 | R\$ 388,20   |
| Item 51 | Queijo Parmesão Pacote (100g)                  | 75  | R\$ 4,69  | R\$ 351,75   |
| Item 52 | Leite Condensado (395g)                        | 80  | R\$ 5,43  | R\$ 434,40   |
| Item 53 | Leite Tipo Longa Vida (caixa 01 litro)         | 700 | R\$ 4,53  | R\$ 3.171,00 |

**Valor máximo Global do Lote 01 (CRITÉRIO DE DISPUTA: Exclusivo ME e EPP) R\$ 25.563,63**

**Lote Exclusivo ME e EPP**

**LOTE 02 - FRIOS**

| Lote 02 | Descrição do objeto                | Qtd | Valor unit<br>máxim<br>o | Valor total<br>máximo |
|---------|------------------------------------|-----|--------------------------|-----------------------|
| Item 54 | Requeijão Cremoso (400g)           | 90  | R\$ 15,29                | R\$ 1.376,10          |
| Item 55 | Margarina Cremosa C/ Sal (500g)    | 100 | R\$ 5,29                 | R\$ 529,00            |
| Item 56 | Manteiga C/ Sal (500g)             | 20  | R\$ 23,99                | R\$ 479,80            |
| Item 57 | Massa Com Ovos Para Lasanha (500g) | 55  | R\$ 8,59                 | R\$ 472,45            |
| Item 58 | Presunto cozido fatiado (kg)       | 95  | R\$ 28,89                | R\$ 2.744,55          |
| Item 59 | Queijo mussarela fatiado (kg)      | 180 | R\$ 37,59                | R\$ 6.766,20          |

**Valor máximo Global do Lote 02 (CRITÉRIO DE DISPUTA: Exclusivo ME e EPP) R\$ 12.368,10**

**Lote Exclusivo ME e EPP**

**LOTE 03 - HORTIFRUTI**

| LOTE 03 | Descrição do objeto                          | Qtd | Valor unit máximo | Valor total máximo |
|---------|----------------------------------------------|-----|-------------------|--------------------|
| Item 60 | Abacaxi Havai Médio (unidade)                | 65  | R\$ 7,99          | R\$ 519,35         |
| Item 61 | Abacate (kg)                                 | 40  | R\$ 3,19          | R\$ 127,60         |
| Item 62 | Abobrinha Verde (kg)                         | 45  | R\$ 4,49          | R\$ 202,05         |
| Item 63 | Acelga (maço)                                | 40  | R\$ 8,99          | R\$ 359,60         |
| Item 64 | Alface Crespa Grande (maço)                  | 170 | R\$ 4,49          | R\$ 763,30         |
| Item 65 | Almeirão (maço)                              | 55  | R\$ 3,49          | R\$ 191,95         |
| Item 66 | Alho Nacional Branco Primeira Qualidade (kg) | 15  | R\$ 34,90         | R\$ 523,50         |
| Item 67 | Banana Caturra, Maturação Média (kg)         | 265 | R\$ 4,99          | R\$ 1.322,35       |
| Item 68 | Batata Doce (kg)                             | 65  | R\$ 3,49          | R\$ 226,85         |
| Item 69 | Batata Inglesa (kg)                          | 265 | R\$ 4,99          | R\$ 1.322,35       |
| Item 70 | Beterraba Extra (kg)                         | 90  | R\$ 8,49          | R\$ 764,10         |
| Item 71 | Brócolis (unidade)                           | 180 | R\$ 7,99          | R\$ 1.438,20       |
| Item 72 | Cebola Branca Extra (kg)                     | 80  | R\$ 8,99          | R\$ 719,20         |
| Item 73 | Cenoura Extra (kg)                           | 265 | R\$ 8,29          | R\$ 2.196,85       |
| Item 74 | Cheiro Verde (maço de 400g)                  | 45  | R\$ 2,59          | R\$ 116,55         |
| Item 75 | Chicória/Escarola (maço)                     | 45  | R\$ 5,29          | R\$ 238,05         |
| Item 76 | Chuchu (kg)                                  | 45  | R\$ 4,99          | R\$ 224,55         |
| Item 77 | Couve-Flor (unidade)                         | 115 | R\$ 8,99          | R\$ 1.033,85       |
| Item 78 | Couve Manteiga (maço)                        | 90  | R\$ 4,99          | R\$ 449,10         |
| Item 79 | Espinafre (maço)                             | 45  | R\$ 5,29          | R\$ 238,05         |
| Item 80 | Laranja Pêra Tamanho Grande (kg)             | 225 | R\$ 4,89          | R\$ 1.100,25       |
| Item 81 | Limão Taiti, Tamanho Médio (kg)              | 30  | R\$ 4,00          | R\$ 120,00         |
| Item 82 | Maçã Nacional (kg)                           | 180 | R\$ 9,98          | R\$ 1.796,40       |
| Item 83 | Mamão Comercial (kg)                         | 100 | R\$ 7,99          | R\$ 799,00         |
| Item 84 | Melancia Redonda (kg)                        | 135 | R\$ 2,99          | R\$ 403,65         |
| Item 85 | Melão (kg)                                   | 45  | R\$ 6,99          | R\$ 314,55         |
| Item 86 | Mandioca Descascada (kg)                     | 45  | R\$ 5,29          | R\$ 238,05         |
| Item 87 | Manga Tommy (kg)                             | 65  | R\$ 6,99          | R\$ 454,35         |
| Item 88 | Maracujá (kg)                                | 40  | R\$ 8,99          | R\$ 359,60         |
| Item 89 | Morango (kg)                                 | 20  | R\$ 17,00         | R\$ 340,00         |
| Item 90 | Ovos Branco Extra (dúzia)                    | 485 | R\$ 8,98          | R\$ 4.355,30       |
| Item 91 | Pêssego (kg)                                 | 40  | R\$ 4,99          | R\$ 199,60         |
| Item 92 | Pepino Tipo Japonês (kg)                     | 55  | R\$ 5,99          | R\$ 329,45         |
| Item 93 | Pera (kg)                                    | 40  | R\$ 8,99          | R\$ 359,60         |
| Item 94 | Pimentão Verde (kg)                          | 30  | R\$ 9,99          | R\$ 299,70         |
| Item 95 | Pimentão Vermelho (kg)                       | 35  | R\$ 19,59         | R\$ 685,65         |
| Item 96 | Quiabo (kg)                                  | 30  | R\$ 7,77          | R\$ 233,10         |
| Item 97 | Repolho (kg)                                 | 90  | R\$ 5,99          | R\$ 539,10         |
| Item 98 | Rúcula (maço)                                | 35  | R\$ 5,79          | R\$ 202,65         |

|          |                                               |     |           |              |
|----------|-----------------------------------------------|-----|-----------|--------------|
| Item 99  | Tomate Extra Aa (kg)                          | 315 | R\$ 7,99  | R\$ 2.516,85 |
| Item 100 | Uva Niágara Rosada De Primeira Qualidade (kg) | 40  | R\$ 12,90 | R\$ 516,00   |
| Item 101 | Uva Itália De Primeira Qualidade (kg)         | 40  | R\$ 12,00 | R\$ 480,00   |
| Item 102 | Vagem Comprida (kg)                           | 40  | R\$ 15,99 | R\$ 639,60   |

**Valor máximo Global do Lote 03 (CRITÉRIO DE DISPUTA: Exclusivo ME e EPP) R\$ 30.259,85**

**Lote Exclusivo ME e EPP**

**LOTE 04 - CARNES VERMELHAS**

| LOTE 04  | Descrição do objeto                   | Qtd | Valor unit máximo | Valor total máximo |
|----------|---------------------------------------|-----|-------------------|--------------------|
| Item 103 | Carne bovina tipo alcatra (kg)        | 165 | R\$ 38,00         | R\$ 6.270,00       |
| Item 104 | Carne tipo contrafilé (kg)            | 125 | R\$ 41,99         | R\$ 5.248,75       |
| Item 105 | Carne bovina tipo paleta (kg)         | 130 | R\$ 29,90         | R\$ 3.887,00       |
| Item 106 | Carne bovina tipo patinho (kg)        | 215 | R\$ 34,80         | R\$ 7.482,00       |
| Item 107 | Carne bovina tipo coxão mole (kg)     | 185 | R\$ 34,80         | R\$ 6.438,00       |
| Item 108 | Carne bovina tipo posta vermelha (kg) | 130 | R\$ 29,90         | R\$ 3.887,00       |

**Valor máximo Global do Lote 04 (CRITÉRIO DE DISPUTA: Exclusivo ME e EPP) R\$ 33.212,75**

**Lote Exclusivo ME e EPP**

**LOTE 05 - AVES**

| LOTE 05  | Descrição do objeto                                              | Qtd | Valor unit máximo | Valor total máximo |
|----------|------------------------------------------------------------------|-----|-------------------|--------------------|
| Item 109 | Ave resfriada tipo Chester (kg)                                  | 20  | R\$ 40,95         | R\$ 819,00         |
| Item 110 | Carne de frango (coxa/sobrecoxa) (kg)                            | 400 | R\$ 9,00          | R\$ 3.600,00       |
| Item 111 | Carne de frango, filé de peito, sem osso, sem pele, gordura (kg) | 225 | R\$ 15,98         | R\$ 3.595,50       |

**Valor máximo Global do Lote 05 (CRITÉRIO DE DISPUTA: Exclusivo ME e EPP) R\$ 8.014,50**

**Lote Exclusivo ME e EPP**

**LOTE 06 - SUÍNOS**

| LOTE 06 | Descrição do objeto | Qtd | Valor unit | Valor total máximo |
|---------|---------------------|-----|------------|--------------------|
|---------|---------------------|-----|------------|--------------------|

|          |                                  |     | máximo    |              |
|----------|----------------------------------|-----|-----------|--------------|
| Item 112 | Bisteca suína (kg)               | 145 | R\$ 16,00 | R\$ 2.320,00 |
| Item 113 | Pernil suíno com osso (kg)       | 145 | R\$ 14,00 | R\$ 2.030,00 |
| Item 114 | Carne suína costela fatiada (Kg) | 40  | R\$ 18,99 | R\$ 759,60   |

**Valor máximo Global do Lote 06 (CRITÉRIO DE DISPUTA: Exclusivo ME e EPP) R\$ 5.109,60**

| Lote Exclusivo ME e EPP         |                                   |     |                   |                    |
|---------------------------------|-----------------------------------|-----|-------------------|--------------------|
| LOTE 07 - EMBUTIDOS E DEFUMADOS |                                   |     |                   |                    |
| LOTE 07                         | Descrição do objeto               | Qtd | Valor unit máximo | Valor total máximo |
| Item 115                        | Salsicha tipo vina (kg)           | 55  | R\$ 8,98          | R\$ 493,90         |
| Item 116                        | Linguiça defumada (kg)            | 75  | R\$ 26,90         | R\$ 2.017,50       |
| Item 117                        | Linguiça Toscana Carne Suína (kg) | 35  | R\$ 14,98         | R\$ 524,30         |
| Item 118                        | Bacon defumado (kg)               | 55  | R\$ 26,90         | R\$ 1.479,50       |

**Valor máximo Global do Lote 07 (CRITÉRIO DE DISPUTA: Exclusivo ME e EPP) R\$ 4.515,20**

| Lote Exclusivo ME e EPP |                                                   |      |                   |                    |
|-------------------------|---------------------------------------------------|------|-------------------|--------------------|
| LOTE 08 - BEBIDAS       |                                                   |      |                   |                    |
| LOTE 08                 | Descrição do objeto                               | Qtd  | Valor unit máximo | Valor total máximo |
| Item 119                | Água mineral sem gás (garrafa descartável 500ml)  | 3525 | R\$ 1,29          | R\$ 4.547,25       |
| Item 120                | Água mineral com gás (garrafa descartável 500 ml) | 1765 | R\$ 1,49          | R\$ 2.629,85       |
| Item 121                | Refrigerante sabor cola (2 litros)                | 10   | R\$ 7,99          | R\$ 79,90          |
| Item 122                | Refrigerante sabor guaraná (2 litros)             | 10   | R\$ 7,20          | R\$ 72,00          |
| Item 123                | Refrigerante sabor cola (lata 350 ml)             | 15   | R\$ 3,40          | R\$ 51,00          |
| Item 124                | Refrigerante sabor guaraná (lata 350 ml)          | 15   | R\$ 2,90          | R\$ 43,50          |

**Valor máximo Global do Lote 08 (CRITÉRIO DE DISPUTA: Exclusivo ME e EPP) R\$ 7.423,50**

| Lote Exclusivo ME e EPP |                     |     |       |             |
|-------------------------|---------------------|-----|-------|-------------|
| LOTE 09 - PEIXE         |                     |     |       |             |
| LOTE 09                 | Descrição do objeto | Qtd | Valor | Valor total |

|                                                                                              |                                |     | unit<br>máxim<br>o | máximo       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----|--------------------|--------------|
| Item 125                                                                                     | Filé de Tilápia congelado (kg) | 170 | R\$ 42,90          | R\$ 7.293,00 |
| <b>Valor máximo Global do Lote 09 (CRITÉRIO DE DISPUTA: Exclusivo ME e EPP) R\$ 7.293,00</b> |                                |     |                    |              |

| Lote Exclusivo ME e EPP                                                                      |                     |     |                             |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|-----------------------------|-----------------------|
| LOTE 10 - PÃO                                                                                |                     |     |                             |                       |
| LOTE 10                                                                                      | Descrição do objeto | Qtd | Valor<br>unit<br>máxim<br>o | Valor total<br>máximo |
| Item 126                                                                                     | Pão de trigo (kg)   | 430 | R\$ 12,99                   | R\$ 5.585,70          |
| <b>Valor máximo Global do Lote 10 (CRITÉRIO DE DISPUTA: Exclusivo ME e EPP) R\$ 5.585,70</b> |                     |     |                             |                       |

## 1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

### LOTE 01 – NÃO PERECÍVEIS

| Item | Unidade | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | 5kg     | AÇÚCAR 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 à sua natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: Saco de polietileno.                                                                             |
| 2    | 100ml   | ADOÇANTE DIETÉTICO, ASPECTO: Líquido, com bico dosador, COMPOSIÇÃO: Edulcorante artificial, Ciclamato de sódio e Sacarina sódica, EMBALAGEM: Frasco plástico atóxico, com tampa rosqueável lacrada.                                                                                                                                                                                   |
| 3    | 1kg     | AMIDO DE MILHO, TEOR DE UMIDADE: Máximo de 14%, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas à sua natureza, EMBALAGEM: A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.                                                                                                               |
| 4    | 1kg     | ACHOCOLATADO EM PÓ. 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 à sua natureza, EMBALAGEM: Saco de polietileno.                                                                            |
| 5    | 5kg     | ARROZ PARBOILIZADO, 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. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.                                         |
| 6    | 500ml   | AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, TEOR DE ACIDEZ: Máximo 0,5%, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, ranço e substâncias estranhas à sua natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco de vidro com tampa rosqueável, bico dosador e lacre de segurança. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. |
| 7    | 500g    | AZEITONA VERDE SEM CAROÇO EM CONSERVA, devendo ser entregue contendo o registro da data de fabricação, peso e data de validade estampadas na embalagem.                                                                                                                                                                                                                               |

|           |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>8</b>  | 1kg  | BATATA PALHA, 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. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>9</b>  | 400g | BISCOITO ROSQUINHA, SABOR: Leite, 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), 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 à sua natureza, EMBALAGEM: A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>10</b> | 400g | BISCOITO CREAM CRACKER, 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), Variação de até 10%. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.                                                                                                                                 |
| <b>11</b> | 400g | BISCOITO MAIZENA, 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. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>12</b> | 500g | Chocolate, 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>13</b> | 500g | Café, TIPO: Torrado e moído, CATEGORIA: Superior, 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, QUALIDADE DA BEBIDA: Dura a melhor, INTERVALO DE NOTAS DA QUALIDADE GLOBAL: 6,0 - 7,2, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: Pacote aluminizado com fechamento a vácuo, PESO LÍQUIDO: 500 gramas, UNID. DE MEDIDA: Unitário.<br>INFORMAÇÕES ADICIONAIS: A empresa arrematante deverá apresentar, junto com o descritivo da proposta, laudo emitido por laboratório especializado e credenciado aos órgãos competentes: Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou a Secretarias Estaduais equivalentes ou Selo ABIC Superior. |
| <b>14</b> | 500g | CANJICA DE MILHO, 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. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>15</b> | 250g | CHÁ MATE, SABOR: Natural, TIPO: Preparo instantâneo, INGREDIENTES: Folhas e talos tostados de erva mate ilex paraguariensis, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, Pacote. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>16</b> | 300g | CREME DE LEITE - 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>17</b> | 100g | CANELA, ASPECTO: Pó fino e homogêneo, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>18</b> | 400g | DOCE CREMOSO DE FRUTAS - diversos sabores. A embalagem deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 19 | 400g | DOCE CREMOSO DE LEITE - 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 20 | 500g | AMENDOIM, ASPECTO: In natura, 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 21 | 170g | ERVILHA COZIDA 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 22 | 300g | EXTRATO DE TOMATE - O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, 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.                                                                                                                                                                                                                             |
| 23 | 1kg  | FARINHA DE MANDIOCA, 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. 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).                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 24 | 1kg  | FARINHA DE MILHO, BIJU, ASPECTO: Flocada, COR: Amarela, CLASSIFICAÇÃO: Simples, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico. 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).                                                                                                                                                                                                                                             |
| 25 | 500g | FARINHA DE ROSCA TIPO MARROCOS. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 26 | 5kg  | FARINHA DE TRIGO: 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.                                                                                                                                                                                                                                                |
| 27 | 1kg  | FEIJÃO PRETO 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).                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 28 | 1kg  | FEIJÃO CARIOCA, GRUPO: I, comum, TIPO: 1, novo, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico. 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).                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 29 | 100g | FERMENTO BIOLÓGICO 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. 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).                                                                                                                |
| 30 | 100g | Fermento, TIPO: Químico, ASPECTO: Pó, 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). |
| 31 | 1kg  | FUBÁ DE MILHO AMARELO - Produto feito com 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 32 | 500g | MACARRÃO PARAFUSO. Massa alimentícia, Seca, 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. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.                                                                                                                                                                     |

**SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA**

**SETOR DE LICITAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS**

Protocolo nº 22.167.931-8

Pregão Eletrônico nº 556/24

– EDITAL (página 21 de 66)

|           |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>33</b> | 1kg   | MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS, TIPO: Talharim, 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. 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>34</b> | 500g  | MACARRÃO, FORMATO: Ave maria ou padre nosso, 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 à sua natureza, EMBALAGEM: Pacote plástico. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>35</b> | 500g  | ESPAGUETE. Massa alimentícia, Seca, 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. 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</b> | 500g  | MAIONESE - Ingredientes: 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>37</b> | 170g  | MILHO VERDE 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>38</b> | 500ml | MOLHO DE SOJA (SHOYU), 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 à sua natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: 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</b> | 900ml | MOLHO DE PIMENTA, ASPECTO: Líquido denso, INGREDIENTES: Pimenta vermelha, vinagre e sal, Sem adição de corantes, aditivos e conservantes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Frasco plástico atóxico com tampa, lacre de segurança e bico dosador, validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>40</b> | 190g  | MOSTARDA TIPO AMERICANA - ASPECTO: Pastosa, COR: Amarela, INGREDIENTES: Vinagre, açúcar, óleo vegetal, glicose, mostarda, sal, amido de milho, conservante, cúrcuma, AROMA: Característico, SABOR: Característico, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas à sua natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco plástico com bico dosador e lacre de segurança de 190g, variação de até 10%.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>41</b> | 400g  | KETCHUP TRADICIONAL - NÃO PICANTE, 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>42</b> | 1kg   | COLORÍFICO, 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>43</b> | 900ml | ÓLEO VEGETAL DE 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 à sua natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|    |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 44 | 500g    | SAGU, INGREDIENTE: Mandioca, CLASSE: Pérola, SABOR: Natural, ASPECTO: Granulado, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.                                                                                                                                                                  |
| 45 | 1kg     | SAL REFINADO - Ingredientes: 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.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 46 | 1kg     | SUCO EM PÓ COM AÇÚCAR - diversos sabores. Ingredientes: Açúcar, acidulante ácido cítrico, antiumectante fosfato tricálcico, corante inorgânico dióxido de titânio, antioxidante ácido ascórbico, corantes artificiais, aroma idêntico ao natural da fruta. Não contém GLÚTEN. Não alcoólico. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.                                                                                               |
| 47 | 300g    | TEMPERO COMPLETO - Ingredientes: sal, cebola, alho, cebolinha, salsa, manjerição, realçador de sabor glutamato monossódico, aromatizante e conservador metabisulfito de sódio. Não contém glúten. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.                                                                                                                                                                                          |
| 48 | 500g    | TRIGO PARA QUIBE, INGREDIENTES: Grãos de trigo moído, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 49 | 750ml   | VINAGRE DE ÁLCOOL, 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. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.                        |
| 50 | 500ml   | VINAGRE BALSÂMICO, 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. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. |
| 51 | 100g    | QUEIJO PARMESÃO RALADO - Composição: Queijo Parmesão Ralado 75%, queijo montanhês, queijo tropical, queijo mussarela (leite, coalho, fermento lácteo, sal, antiaglutinante: celulose microcristalina ou dióxido de silício, conservador ácido sórbico). Sem glúten.                                                                                                                                                                                                                                             |
| 52 | 395g    | LEITE CONDENSADO, CONSISTÊNCIA: Cremosa, TEXTURA: Homogênea, sem granulações, INGREDIENTES: Leite integral, açúcar e lactose, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer substâncias estranhas à sua natureza, EMBALAGEM: 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).                                                                                                                    |
| 53 | 1 litro | LEITE LONGA VIDA INTEGRAL, esterilizado, em embalagem tetra-pack reembalados em caixa de papelão com 12 unidades. Composição mínima por litro: valor energético 550 kcal; carboidratos 40 g; proteínas 30 g; lipídios 30 g. 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).                                                                                                                                   |

**LOTE 02 – FRIOS**

| Item | Unidade | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 54   | 400g    | REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL, 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. |
| 55   | 500g    | MARGARINA CREMOSA C/ SAL -COMPOSIÇÃO: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, sal 1,4-1,9%, 15.000UI de vitamina A por kg, estabilizante mono e diglicerídeos e ácidos graxos, lecitina de soja, conservantes: sorbato de potássio e                                                                                                 |

|           |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |      | benzoato de potasio, acidulante ácido cítrico, TEOR DE LIPÍDIO: Máximo de 65%,devidamente expresso na embalagem, ASPECTO: Emulsão plástica homogênea, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e materiais estranhos de qualquer natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: Pote plástico de 500g, com tampa e lacre de vedação.                                                                                                                          |
| <b>56</b> | 500g | MANTEIGA - TIPO: Com sal, CLASSIFICAÇÃO: Extra, CONSISTÊNCIA: Pastosa, CONSERVAÇÃO: Sem refrigeração, COMPOSIÇÃO: Creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Não pode conter conservantes, EMBALAGEM: Lata previamente esterilizada, com rótulo impresso.                                                                                                                                                                                 |
| <b>57</b> | 500g | LASANHA - Massa alimentícia, Fresca, Pré Cozida, TIPO: Sem recheio, CONSERVAÇÃO: Resfriada, INGREDIENTES: Farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas na legislação, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico. 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>58</b> | kg   | PRESUNTO PRÉ-COZIDO Fatiado - 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>59</b> | kg   | QUEIJO MUÇARELA Fatiado - Produto deve conter cheiro e sabor de leite, porém ligeiramente ácidos, textura firme e sem buracos. A embalagem do produto deverá conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.                                                                                                                                                                                                                                   |

**LOTE 03 – HORTIFRUTI**

| <b>Ite<br/>m</b> | <b>Unidade</b> | <b>Especificação</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>60</b>        | unid           | ABACAXI HAVAI 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>61</b>        | unid           | ABACATE, ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Inteiro, de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniforme.                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>62</b>        | kg             | ABOBRINHA 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. |
| <b>63</b>        | maço           | ACELGA - O produto deverá ter uma textura crocante e sabor doce. As folhas verdes devem ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas.                                                                                                    |
| <b>64</b>        | maço           | ALFACE CRESPA 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>65</b>        | maço           | ALMEIRÃO, 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.                                                                |
| <b>66</b>        | kg             | ALHO 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>67</b>        | kg             | BANANA CATURRA 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>68</b>        | kg             | BATATA DOCE, 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.                         |

|    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 69 | kg   | BATATA INGLESA 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 70 | kg   | BETERRABA EXTRA - Não é tolerada a presença de beterrabas que apresentem os seguintes defeitos listados: Dano profundo - 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; Murcho - raiz com desidratação caracterizada por flacidez; Podridão - dano patológico e ou fisiológico que leva à decomposição, desintegração ou fermentação em qualquer grau; e Passado - raízes muito grandes colhidas tardiamente e que podem apresentar-se fibrosas. |
| 71 | unid | BRÓCOLIS - O produto deve apresentar cabeças de cor verde escura, firmes, compactas, com granulação fina e sem sinais de murcha.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 72 | kg   | CEBOLA 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, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 73 | kg   | CENOURA extra de boa qualidade, tamanho médio e coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 74 | maço | CHEIRO VERDE - 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. O cheiro verde deve ser seco e que tenha sido cultivado organicamente. Em maço com no mínimo 400g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 75 | maço | ESCAROLA/CHICÓRIA - 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 76 | kg   | CHUCHU, 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 77 | unid | COUVE FLOR - 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 78 | maço | COUVE, TIPO: MANTEIGA, 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 79 | maço | ESPINAFRE, 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.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 80 | kg   | LARANJA PÊRA 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 81 | kg   | LIMÃO, TIPO: TAITI, 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.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 82 | kg   | MAÇÃ 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 83 | kg   | MAMÃO COMERCIAL - 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 84 | kg   | MELANCIA REDONDA - O produto precisa ter a casca firme, lustrosa e sem manchas escuras. Ela deve ser pesada em relação ao seu volume.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 85 | kg   | MELÃO, TIPO: Amarelo, 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.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 86 | kg   | MANDIOCA, TIPO: AMARELA, 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 87  | kg    | MANGA, TIPO: TOMMY, ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Inteira, bem desenvolvida, com polpa intacta, firme e succulenta, com coloração uniforme, a casca varia entre 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. |
| 88  | kg    | MARACUJÁ, TIPO: DOCE, 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.                                                                                                                                               |
| 89  | kg    | MORANGO 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.                                                                                                                              |
| 90  | dúzia | OVO 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).                         |
| 91  | kg    | PÊSSEGO, 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.                                                                                                                            |
| 92  | kg    | PEPINO, 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.                                                                                                         |
| 93  | kg    | PERA, 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.                                                                                                                            |
| 94  | kg    | PIMENTÃO, 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.                                                                   |
| 95  | kg    | PIMENTÃO 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.                                                                       |
| 96  | kg    | QUIABO, 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,                                                                                                                                                                                                                 |
| 97  | kg    | REPOLHO, 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.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 98  | maço  | RÚCULA - 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.                                                                                                                                                                                                                          |
| 99  | kg    | TOMATE EXTRA DE MÉDIO AMADURECIMENTO, firme, íntegro, sem manchas, batidas e esfolados. Cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas resistentes de madeira ou plásticas                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 100 | kg    | UVA, 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.                                                                                                                                      |
| 101 | kg    | UVA ITÁLIA - 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>102</b> | kg | VAGEM COMPRIDA - As vagens devem ser firmes, com as pontas verdes e sem machucados. |

**LOTE 04 – CARNES VERMELHAS**

| <b>Ite m</b> | <b>Unidade</b> | <b>Especificação</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>103</b>   | kg             | CARNE BOVINA, CORTE: ALCATRA, PEÇA, ASPECTO: In natura, 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>104</b>   | kg             | CARNE BOVINA, CORTE: CONTRA FILÉ, Peça, ASPECTO: In natura, 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>105</b>   | kg             | CARNE BOVINA, CORTE: PALETA, PEÇA, SEM OSSO, ASPECTO: In natura, 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>106</b>   | kg             | PATINHO PEÇA SEM OSSO RESFRIADO - Carne bovina resfriada de primeira qualidade, isenta de ossos, com pouca gordura, sem pelanca e nervo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo e que alterem sua característica natural. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade). O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente. |
| <b>107</b>   | kg             | CARNE Bovina, CORTE: Coxão Mole, Peça, ASPECTO: In natura, 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>108</b>   | kg             | CARNE BOVINA TIPO POSTA VERMELHA. 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

**LOTE 05 – AVES**

| <b>Ite m</b> | <b>Unidade</b> | <b>Especificação</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>109</b>   | kg             | CARNE DE AVE RESFRIADA TIPO CHESTER - 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. Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente. |
| <b>110</b>   | kg             | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - Frango, CORTE: Coxa e sobrecoxa, ASPECTO: In natura,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |    | CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Consistência firme e compacta, com osso, com cor, sabor e odor próprios, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, 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 transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente. A carne não deverá estar congelada. |
| 111 | kg | FILÉ DE PEITO DE FRANGO, CONSERVAÇÃO: Resfriado, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, - 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.                                                                                                                 |

**LOTE 06 – SUÍNOS**

| Ite<br>m | Unidade | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 112      | kg      | CARNE SUÍNA BISTECA – 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 transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente. A carne não deverá estar congelada. |
| 113      | kg      | PERNIL SUÍNO COM OSSO. 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.                      |
| 114      | kg      | CARNE SUÍNA - COSTELA FATIADA. APRESENTAÇÃO: Com osso, sem tempero, com cor, sabor e odor próprios, ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico.  |

**LOTE 07 – EMBUTIDOS E DEFUMADOS**

| Ite<br>m | Unidade | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 115      | kg      | SALSICHA TIPO VINA - 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 transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente.                                           |
| 116      | kg      | LINGUIÇA DEFUMADA - 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 transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente.                                                                                                                                                                                                                                             |
| 117      | kg      | LINGUIÇA TOSCANA, 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. 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. |
| 118      | kg      | BACON DEFUMADO - 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 transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente.                                                                                                                                                                                                                     |

**LOTE 08 – BEBIDAS**

| <b>Ite<br/>m</b> | <b>Unidade</b> | <b>Especificação</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>119</b>       | 500ml          | Água mineral natural, CLASSIFICAÇÃO: Sem gás, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Garrafa plástica com tampa rosqueável e lacre de segurança.                                                                                                                                                                        |
| <b>120</b>       | 500ml          | Água mineral natural, CLASSIFICAÇÃO: Gaseificada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Garrafa plástica com tampa rosqueável e lacre de segurança.                                                                                                                                                                    |
| <b>121</b>       | 2 litros       | BEBIDA, REFRIGERANTE, TIPO: Normal, INGREDIENTES: Água gaseificada, extrato de noz de cola, açúcar, cafeína, aromatizantes naturais, corante, acidulante, conservador e demais substâncias permitidas na legislação, SABOR: COLA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pet com tampa rosqueável e lacre de segurança. |
| <b>122</b>       | 2 litros       | REFRIGERANTE, SABOR: GUARANÁ, 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>123</b>       | lata 350ml     | REFRIGERANTE, TIPO: NORMAL, SABOR: COLA, 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>124</b>       | lata 350ml     | REFRIGERANTE, SABOR: GUARANÁ, 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.                                                                                                 |

**LOTE 09 – PEIXE**

| <b>Ite<br/>m</b> | <b>Unidade</b> | <b>Especificação</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>125</b>       | kg             | FILÉ DE TILÁPIA congelada – 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 10 – PÃO**

| <b>Ite<br/>m</b> | <b>Unidade</b> | <b>Especificação</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>126</b>       | kg             | PÃO FRANCÊS 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. |

**1.3 DA PADRONIZAÇÃO**

Não se aplica, tendo em vista que a Secretaria de Estado da Administração e da Previdência, ainda não criou catálogo eletrônico de padronização de compras e serviços, conforme prevê o Art. 20, II e §2º.

*Art. 20. Compete à Secretaria de Estado da Administração e da Previdência executar as atividades de administração de materiais e serviços e suas licitações, observadas as regras de competências e procedimentos para a realização de despesas da Administração direta, autárquica e fundacional do Estado do Paraná, estabelecer os parâmetros e procedimentos referentes aos respectivos contratos, bem como:*  
*II - criar catálogo eletrônico de padronização de compras e serviços, admitida a adoção justificada do catálogo do Poder Executivo federal;*  
*§ 2º A não utilização do catálogo eletrônico de padronização de que trata o inciso II do caput deste artigo deverá ser justificada por escrito e anexada ao respectivo processo licitatório.*

## 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, no **QUARTEL DO CORPO DE BOMBEIROS DE MANDAGUARI, Avenida Vergínio Bredariol, 2623 - Parque Industrial II, Mandaguari - PR, 86975-000, Fone/Fax: (44) 3133-0030 | E-mail: cb.mandaguari@gmail.com.**

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

**1.4.5** Quando solicitado pela unidade, a entrega dos gêneros alimentícios deverá ser efetivada em no máximo 2 dias. A falta implicará penalidades previstas no respectivo contrato.

**As embalagens deverão constar especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade). Para os produtos de origem animal o proponente deverá indicar na entrega o nº do SIF, SIP ou SIM dos produtos inspecionados.**

**Carnes e derivados deverão ser transportados em carro refrigerado conforme legislação vigente, não deverão estar congeladas e obrigatoriamente com a indicação do SIM ou SIP ou SIF nos produtos inspecionados.**

## 1.5 AMOSTRAS

Não se aplica ao processo.

## 2 JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

**2.1** Justificamos a abertura do presente processo licitatório para aquisição de Gêneros Alimentícios que atenderá o QUARTEL DO CORPO DE BOMBEIROS DE MANDAGUARI para o período de 12 (doze) meses.

**2.2** Como é de conhecimento, o QUARTEL DO CORPO DE BOMBEIROS DE MANDAGUARI, conta com um efetivo de 25 pessoas (22 do serviço operacional e 3 do efetivo administrativo) 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 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\$15,27 (quinze reais e vinte e sete centavos).**

CÁLCULO APROXIMADO:

**Valor da Licitação / N° do efetivo total => R\$ 139.345,83/ 25 => R\$ 15,27**  
**365 dias 365**

Assim, contando com refeitório próprio para suprir tal necessidade, a aquisição dos gêneros alimentícios se faz justificável. Considerando o contido na Informação nº 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 nº 10.086 de 2022.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

**3.1** A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em tópicos específicos do Estudo Técnico Preliminar (ETP), que compõem este processo.

**3.3** Os fornecedores contratados deverão cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e suas propostas, assumindo exclusivamente com seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

**3.3.1** Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações constantes no subitem 1.2 deste termo de referência, o qual detalhadas as especificações técnicas dos itens, prazo e local de entrega, constantes no item 1.4.1 deste termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal;

**3.3.2** Substituir os itens que não atendam as especificações, às suas expensas, no prazo máximo de 2 dias úteis;

**3.3.3** Comunicar à Unidade Contratante do CBMPR, 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;

**3.3.4** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

3.4 Para o item 53 do lote 1 e para todos os itens do lote 2, 4, 5, 6, 7 e 9 o proponente deverá indicar na entrega o número do SIF, SIP ou SIM dos produtos inspecionados. Para os lotes 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10 as embalagens deverão constar especificados os locais de origens do produtos, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).

3.5 Os produtos que são resfriados deverão ser transportados em carro refrigerado conforme legislação vigente. A carne não deverá estar congelada.

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

#### 4. PESQUISA DE PREÇOS

##### 4.1 Do parâmetro utilizado para a pesquisa de preços

Para a realização da pesquisa de preços, a fim de propiciar a adequada estimativa de custos da contratação de forma transparente e proba, e ao mesmo tempo, possibilitar a aferição do valor referencial de cada item, foi realizada pesquisa ampla e idônea, este órgão se utilizou-se pesquisa a partir de contratos similares firmados pela Administração Pública, com os fornecedores habituais da região e através de dados do banco de preços do Sistema GMS, considerando que tais método atendem satisfatoriamente a obtenção de preços adequados à realidade de mercado em acordo com Art. 368º, incisos I, II e IV, do Decreto nº 10.086/22:

*Art. 368. No processo licitatório para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, o valor estimado da contratação será definido com base no melhor preço aferido, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto, por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada, sempre que possível:*

*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);*

*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;*

*III - a utilização de dados de pesquisa de preços publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo estadual ou federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso;*

*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;*

*V - a pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas ou no aplicativo Notas Paraná; e*

*VI - os preços de tabelas oficiais.*

Foi realizada análise crítica dos preços com o fim de se estimar preços os mais próximos com a realidade de mercado, considerando as especificidades da contratação, do órgão contratante, bem como outros eventuais fatores influenciadores na determinação dos preços, obtendo-se preços os mais próximos da realidade de mercado possível. A consideração dos preços levou em conta as

especificidades da contratação, do contratante e do local de execução do objeto com o intuito de trazer maior fidedignidade possível em relação aos valores de referência no contexto de mercado de forma a viabilizar a futura contratação dentro dos padrões de fornecimento exigidos.

**4.2** 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 nº 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. 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>)*

**4.3** 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. 368 do Decreto no 10.086/22:

I - Painel de Preços: preços praticados, com o link, registro da data e horário da consulta, disponível no endereço eletrônico: <https://paineldeprecos.planejamento.gov.br/>. Site Menor Preço: preços praticados, com o link, registro da data e horário da consulta, disponível no endereço eletrônico: <https://compras.menorpreco.pr.gov.br/> e consulta ao Portal da Transparência PR, que lista preços de licitações feitas pelo Governo do Paraná, filtrando por Registro de Preço ainda em vigência no link [http://www.transparencia.pr.gov.br/pte/pages/compras/precos\\_registrados/listar\\_precos\\_registrados.jsf](http://www.transparencia.pr.gov.br/pte/pages/compras/precos_registrados/listar_precos_registrados.jsf)

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. Foi utilizado o contrato a seguir como base para contratação similar: CONTRATO – Nº 1178/2023 - GMS Nº 6752/2023, CONTRATO – Nº 1179/2023 - GMS Nº 6753/2023, CONTRATO – Nº 1180/2023 - GMS Nº 6754/2023, CONTRATO – Nº 1181/2023 - GMS Nº 6755/2023, CONTRATO – Nº 1182/2023 - GMS Nº 6756/2023, CONTRATO – Nº 1183/2023 - GMS Nº 6757/2023, do Quartel do Corpo de Bombeiros

Militar do Paraná das cidades de Maringá e Sarandi.

III - Consulta a fornecedores: a equipe de compras do CBMPR de Mandaguari enviou e-mail aos seus fornecedores habituais cadastrados por meio do endereço: [cb.mandaguari@gmail.com](mailto:cb.mandaguari@gmail.com), para os seguintes fornecedores:

- [licitacao@nasseralimentos.com.br](mailto:licitacao@nasseralimentos.com.br) ;
- [gerencia.loja10@veronasupermercados.com.br](mailto:gerencia.loja10@veronasupermercados.com.br) ;
- [sac@camilo.com.br](mailto:sac@camilo.com.br) ;
- [gerencia02.f55@grupoamigao.com](mailto:gerencia02.f55@grupoamigao.com) ;
- [galeradacestabasica@gmail.com](mailto:galeradacestabasica@gmail.com)

Encaminhando em anexo a informação para cotação, contendo a listagem de alimentos e orientações sobre o procedimento. As cotações foram obtidas no período de 21/03/2024 a 22/04/2024.

4.4 Justificamos a não adoção na consulta ao site <https://www.ceasa.pr.gov.br/Pagina/Cotacao-Diaria-de-Precos-2023>, pois verificamos que a cotação aplicada no site é em caixas fechadas e sacos com vários kilogramas, diferentemente da cotação do processo licitatório que é preço unitário ou kilograma. Verifica-se ainda que 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, assim impossibilitando a utilização do site.

## 5 PARCELAMENTO DO OBJETO

5.1 A divisão do objeto em 10 (dez) 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 no 14.133 de 2021. Bem como no inciso IV, Art. 113 do Decreto Estadual no 10.086/2022.

5.3 Outrossim, o agrupamento dos itens deverá garantir a observância do Art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006 que destina exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nas contratações cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

## 6 SUSTENTABILIDADE

**6.1** A contratada deverá apresentar certificação de atendimento à política ambiental de licitação sustentável, nos termos do art. 362 do Decreto no 10.086, de 2022. A apresentação de certificação deverá ser 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:

I - que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme normas específicas da ABNT;

II - que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

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

IV - 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).

**6.2** Nos termos do Art. 5º 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).

**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** Poderão participar da disputa dos lotes 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09 e 10 as empresas que se enquadrem na condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, conforme o disposto no art. 48, inciso I, da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006.

**7.2** 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 nº 123, de 2006.

**7.3** O modo de disputa será aberto, visando promover a transparência e competitividade.

## 8 CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS

O objeto desta instrução de licitação classifica-se como bem comum, pois possui especificação usual de mercado e padrão de qualidade definidas em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei

Federal nº 14.133, de 2021, contudo, o fato do objeto ser comum, não significa a não necessidade de estabelecimento de padrões mínimos de aceitabilidade, posta então a importância fundamental do cumprimento de obrigatoriedade mínima ao descrito no item 1.2 Especificações Técnicas contido nesta instrução.

## 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 2 (dois) dias, contados do pedido.

**9.2** Todos os gêneros de alimentação relacionados no presente edital deverão ser entregues com prazo de validade 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 nos endereços relacionados no Anexo VI deste edital, 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 DA 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 nº 14.133, de 2021;

**10.2** São obrigações do Contratante:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 11 FORMA DE PAGAMENTO

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

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

**11.2.1** Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-

corrente, junto à instituição financeira contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto nº 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 validade 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:

$I = (TX)$

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

$I = 0,00016438$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

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

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

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

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

**12.3.1** Valores unitários dos lotes, conforme Planilha de Custos e Formação de Preços anexa ao edital.

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

**12.4.1** Valor Global: R\$139.345,83 (cento e trinta e nove mil e trezentos e quarenta e cinco reais e oitenta e três centavos).

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

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

**12.6** Devido a já apresentação da divisão em 10 lotes, não será aceita a cotação de quantidade inferior ao discriminado no presente documento. A apresentação de propostas parciais provocará prejuízo à administração pois pode gerar uma quantidade excessiva de contratos vigentes, além dos 10 previstos por lote, o que necessitará de maior efetivo administrativo para tal gestão e, portanto, inviável administrativamente.

**12.7** A habilitação econômico-financeira deverá atender ao contido no art. 69 da lei 14.133, de 1º de abril de 2021, em seus incisos I e II.

### 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.

### 15 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

**15.1.1** Trata-se 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 prazo de vigência de execução do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da assinatura do contrato, 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 no 14.133/2021.

### 18 DO REAJUSTAMENTO

**18.1** A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal nº 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.

**18.1.2.** O reajuste será concedido mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

**18.2** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o intervalo 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.

**18.5.** Considerando a inexistência de índices setoriais e específicos, assim como ausência no mercado de índice geral de adoção consagrada para o objeto desta instrução de licitação, julga-se a aplicação do índice IPCA como correta e em consonância com o entendimento da PGE.

## 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, 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.

## 20 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**20.1** O licitante e o contratado que incorrem em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto nº 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 Nº 10.086, de 2022

**21.1** Os servidores que subscrevem este Termo de Referência atestam que observaram integralmente a regulamentação estabelecida pelo Decreto nº 10.086, de 2022 e as orientações constantes da Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

**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, 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;

**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:

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

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

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

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

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

#### **1.5 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).

**1.5.1.1** Entende-se por compatibilidade das características e quantidades, o fornecimento de alimentos e/ou bebidas em quantidade de no mínimo 10 [dez por cento], em relação a quantidade de bens exigida para cada lote que represente parcela de maior relevância em relação à licitação.

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

**1.5.1.2.1** As parcelas de maior relevância para apresentação dos atestados técnicos, são compostas por aquelas que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado para cada lote, em observância ao disposto no § 1º do art. 67 da Lei nº 14.133/2021.

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

**1.7 COMPROVANTE DA CONDIÇÃO DE ME OU EPP**, se for o caso: Certidão Simplificada original da Junta Comercial da sede do licitante ou documento equivalente, **além de Declaração escrita** sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais de qualificação da condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, estando apto a usufruir dos benefícios previstos nos art. 42 a art. 49 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006 (**ANEXO VIII**), bem como o Demonstrativo de Resultado do

Exercício – DRE, a que se refere a Resolução n.º 1.418, de 2012, de Conselho Federal de Contabilidade – CFC, ou outra norma que vier a substituir (parágrafo único, art. 122, do Decreto Estadual nº 10.086/2022).

**1.7.1** De acordo com o art. 43, §1º, da Lei Complementar Federal nº 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.

Sd. QPBM Angélica Aparecida Damas,  
**Aux. da Subseção de Logística e Finanças/11ºGB,**  
**Responsável pela elaboração do Termo de Referência**

**ANEXO III**  
**MODELO DE DESCRITIVO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 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 ALIMENTÍCIOS COM ENTREGA PARCELADA**, para atender ao(à) CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO MUNICÍPIO DE MANDAGUARI.

**1. Especificações técnicas:**

| Lote 01 | Descrição do objeto                         | Qtde | Valor Unitário Bruto | Valor Total Bruto | Valor Unitário sem ICMS | Valor Total sem ICMS | Alíquota % ICMS |
|---------|---------------------------------------------|------|----------------------|-------------------|-------------------------|----------------------|-----------------|
| 1.      | Açúcar Refinado (emb. 5 Kg)                 | 135  |                      |                   |                         |                      |                 |
| 2.      | Adoçante Líquido (100 ml)                   | 20   |                      |                   |                         |                      |                 |
| 3.      | Amido De Milho 100% Puro (1kg)              | 45   |                      |                   |                         |                      |                 |
| 4.      | Açafrão Da Terra Ou Cúrcuma, (1Kg)          | 5    |                      |                   |                         |                      |                 |
| 5.      | Achocolatado Em Pó Instantâneo (1kg)        | 30   |                      |                   |                         |                      |                 |
| 6.      | Arroz Parbolizado Longo (tipo 1 – Pcte 5Kg) | 120  |                      |                   |                         |                      |                 |
| 7.      | Azeite De Oliva Extra Virgem (500ml)        | 55   |                      |                   |                         |                      |                 |
| 8.      | Azeitona sem caroço (conserva 500g)         | 120  |                      |                   |                         |                      |                 |
| 9.      | Batata Palha (1kg)                          | 25   |                      |                   |                         |                      |                 |
| 10.     | Biscoito Tipo Rosquinha Sabores (400g)      | 40   |                      |                   |                         |                      |                 |
| 11.     | Biscoito Polvilho sem glúten e Leite (400g) | 40   |                      |                   |                         |                      |                 |
| 12.     | Biscoito Crean Craker (400g)                | 40   |                      |                   |                         |                      |                 |
| 13.     | Bolacha Tipo Maizena (400g)                 | 40   |                      |                   |                         |                      |                 |

|     |                                             |     |  |  |  |  |  |
|-----|---------------------------------------------|-----|--|--|--|--|--|
| 14. | Cacau Em Pó 100% (500g)                     | 25  |  |  |  |  |  |
| 15. | Café Superior Moído Empac. Vácuo – (500g)   | 290 |  |  |  |  |  |
| 16. | Caldo De Carne, 1 Kg                        | 1   |  |  |  |  |  |
| 17. | Caldo De Galinha, 1 Kg                      | 1   |  |  |  |  |  |
| 18. | Canjica Amarela (500g)                      | 45  |  |  |  |  |  |
| 19. | Chá Mate Tostado (500g)                     | 30  |  |  |  |  |  |
| 20. | Coco Ralado (1kg)                           | 5   |  |  |  |  |  |
| 21. | Crema De Cebola 1 Kg                        | 5   |  |  |  |  |  |
| 22. | Crema De Leite (emb. 300g.)                 | 145 |  |  |  |  |  |
| 23. | Cravo Da Índia 1 Kg                         | 1   |  |  |  |  |  |
| 24. | Canela Em Pó 100g                           | 24  |  |  |  |  |  |
| 25. | Cominho Em Pó 1kg                           | 1   |  |  |  |  |  |
| 26. | Doce Cremoso de Frutas (400g)               | 75  |  |  |  |  |  |
| 27. | Doce Cremoso de Leite (400g)                | 75  |  |  |  |  |  |
| 28. | Amendoim <i>in natura</i> (500g)            | 5   |  |  |  |  |  |
| 29. | Ervilha Em Conserva (lata De 200g).         | 170 |  |  |  |  |  |
| 30. | Extrato De Tomate (emb. Com 350g)           | 160 |  |  |  |  |  |
| 31. | Farinha Mandioca Branca, Torrada Biju (1kg) | 25  |  |  |  |  |  |
| 32. | Farinha De Milho Seca Biju (1kg)            | 40  |  |  |  |  |  |
| 33. | Farinha De Rosca (emb. 1 Kg)                | 70  |  |  |  |  |  |

|     |                                         |     |  |  |  |  |  |
|-----|-----------------------------------------|-----|--|--|--|--|--|
| 34. | Farinha De Trigo (emb. 5 Kg)            | 45  |  |  |  |  |  |
| 35. | Feijão Preto (tipo 1 - Kg)              | 290 |  |  |  |  |  |
| 36. | Feijão Carioca (1kg)                    | 145 |  |  |  |  |  |
| 37. | Fermento Biológico Para Pão (emb. 100g) | 30  |  |  |  |  |  |
| 38. | Fermento Em Pó Químico (100g)           | 25  |  |  |  |  |  |
| 39. | Fubá (emb. 1kg)                         | 160 |  |  |  |  |  |
| 40. | Gelatina Sabores (1kg)                  | 35  |  |  |  |  |  |
| 41. | Louro Em Folhas 1 Kg                    | 1   |  |  |  |  |  |
| 42. | Macarrão Com Ovos Parafuso (500g)       | 145 |  |  |  |  |  |
| 43. | Macarrão Talharim (500g)                | 100 |  |  |  |  |  |
| 44. | Macarrão Com Ovos Tipo Ave Maria (500g) | 75  |  |  |  |  |  |
| 45. | Macarrão Espaguete Com Ovos( 500g)      | 560 |  |  |  |  |  |
| 46. | Maionese (emb. 500g)                    | 145 |  |  |  |  |  |
| 47. | Manjerição 1 Kg                         | 1   |  |  |  |  |  |
| 48. | Massa Lasanha Fresca (500g)             | 90  |  |  |  |  |  |
| 49. | Milho Verde Em Conserva (emb 200g.)     | 435 |  |  |  |  |  |
| 50. | Molho Shoyu (500ml)                     | 25  |  |  |  |  |  |
| 51. | Molho de Pimenta (900ml)                | 5   |  |  |  |  |  |
| 52. | Mostarda Amarela (190g)                 | 20  |  |  |  |  |  |
| 53. | Ketchup Tradicional (400g)              | 25  |  |  |  |  |  |

|                |                                        |             |                             |                          |                                |                             |                        |
|----------------|----------------------------------------|-------------|-----------------------------|--------------------------|--------------------------------|-----------------------------|------------------------|
| 54.            | Colorífico em Pó (80g)                 | 110         |                             |                          |                                |                             |                        |
| 55.            | Óleo De Soja ( Lata De 900ml.)         | 205         |                             |                          |                                |                             |                        |
| 56.            | Orégano 1 Kg                           | 1           |                             |                          |                                |                             |                        |
| 57.            | Pimenta Calabresa (1kg)                | 1           |                             |                          |                                |                             |                        |
| 58.            | Pimenta Do Reino (1kg)                 | 1           |                             |                          |                                |                             |                        |
| 59.            | Realçador De Sabor 1 Kg                | 1           |                             |                          |                                |                             |                        |
| 60.            | Sagu De Mandioca (500g)                | 90          |                             |                          |                                |                             |                        |
| 61.            | Sal Refinado (1kg)                     | 75          |                             |                          |                                |                             |                        |
| 62.            | Suco Em Pó - Diversos Sabores (1 Kg)   | 140         |                             |                          |                                |                             |                        |
| 63.            | Chimichurri 1 Kg                       | 2           |                             |                          |                                |                             |                        |
| 64.            | Tempero Completo (emb. 300g)           | 30          |                             |                          |                                |                             |                        |
| 65.            | Trigo Para Quibe (500g)                | 30          |                             |                          |                                |                             |                        |
| 66.            | Vinagre De Álcool (Frasco 750 ml)      | 60          |                             |                          |                                |                             |                        |
| 67.            | Vinagre Balsâmico (750 ml)             | 30          |                             |                          |                                |                             |                        |
| 68.            | Queijo Parmesão Pacote (100g)          | 120         |                             |                          |                                |                             |                        |
| 69.            | Leite Condensado Lata (395g)           | 135         |                             |                          |                                |                             |                        |
| 70.            | Leite Tipo Longa Vida (caixa 01 Litro) | 1.150       |                             |                          |                                |                             |                        |
| <b>Lote 02</b> | <b>Descrição do objeto</b>             | <b>Qtde</b> | <b>Valor Unitário Bruto</b> | <b>Valor Total Bruto</b> | <b>Valor Unitário sem ICMS</b> | <b>Valor Total sem ICMS</b> | <b>Alíquota % ICMS</b> |
| 71.            | Presunto cozido fatiado (kg)           | 155         |                             |                          |                                |                             |                        |
| 72.            | Queijo muçarela fatiado(kg)            | 295         |                             |                          |                                |                             |                        |
| 73.            | Margarina Cremosa C/Sal 500g           | 165         |                             |                          |                                |                             |                        |

Protocolo nº 22.167.931-8 Pregão Eletrônico nº 556/24 – EDITAL (página 47 de 66)

|     |                             |     |  |  |  |  |  |
|-----|-----------------------------|-----|--|--|--|--|--|
| 74. | Manteiga Extra Com Sal 500g | 35  |  |  |  |  |  |
| 75. | Requeijão Cremoso 400g      | 145 |  |  |  |  |  |

| Lote 03 | Descrição do objeto | Qtde | Valor Unitário Bruto | Valor Total Bruto | Valor Unitário sem ICMS | Valor Total sem ICMS | Alíquota % ICMS |
|---------|---------------------|------|----------------------|-------------------|-------------------------|----------------------|-----------------|
| 76.     | Pão de trigo (kg)   | 705  |                      |                   |                         |                      |                 |

| Lote 04 | Descrição do objeto                          | Qtde | Valor Unitário Bruto | Valor Total Bruto | Valor Unitário sem ICMS | Valor Total sem ICMS | Alíquota % ICMS |
|---------|----------------------------------------------|------|----------------------|-------------------|-------------------------|----------------------|-----------------|
| 77.     | Abacaxi havi Médio (unidade)                 | 105  |                      |                   |                         |                      |                 |
| 78.     | Abacate (kg)                                 | 60   |                      |                   |                         |                      |                 |
| 79.     | Abobrinha Verde (kg)                         | 75   |                      |                   |                         |                      |                 |
| 80.     | Acelga (unidade)                             | 65   |                      |                   |                         |                      |                 |
| 81.     | Alface Crespa Grande (unidade)               | 280  |                      |                   |                         |                      |                 |
| 82.     | Almeirão (unidade)                           | 85   |                      |                   |                         |                      |                 |
| 83.     | Alho Nacional Branco Primeira Qualidade (kg) | 25   |                      |                   |                         |                      |                 |
| 84.     | Banana Caturra, Maturação Média (kg)         | 435  |                      |                   |                         |                      |                 |
| 85.     | Batata Doce (kg)                             | 105  |                      |                   |                         |                      |                 |
| 86.     | Batata Inglesa (kg)                          | 435  |                      |                   |                         |                      |                 |
| 87.     | Beterraba Extra (kg)                         | 145  |                      |                   |                         |                      |                 |
| 88.     | Brócolis japonês (und.)                      | 290  |                      |                   |                         |                      |                 |
| 89.     | Cebola Branca Extra (kg)                     | 130  |                      |                   |                         |                      |                 |
| 90.     | Cenoura Extra (kg)                           | 435  |                      |                   |                         |                      |                 |

|      |                                  |     |  |  |  |  |  |
|------|----------------------------------|-----|--|--|--|--|--|
| 91.  | Cheiro Verde (maço de 400g)      | 75  |  |  |  |  |  |
| 92.  | Chicória/Escarola (unidade)      | 75  |  |  |  |  |  |
| 93.  | Chuchu (kg)                      | 75  |  |  |  |  |  |
| 94.  | Couve-Flor (unidade)             | 190 |  |  |  |  |  |
| 95.  | Couve Manteiga (maço)            | 145 |  |  |  |  |  |
| 96.  | Espinafre (unidade)              | 75  |  |  |  |  |  |
| 97.  | Laranja Pêra Tamanho Grande (kg) | 365 |  |  |  |  |  |
| 98.  | Limão Taiti, Tamanho Médio (kg)  | 45  |  |  |  |  |  |
| 99.  | Maçã Nacional (kg)               | 290 |  |  |  |  |  |
| 100. | Mamão Comercial (kg)             | 160 |  |  |  |  |  |
| 101. | Melancia Redonda (kg)            | 220 |  |  |  |  |  |
| 102. | Melão (kg)                       | 75  |  |  |  |  |  |
| 103. | Mandioca Descascada (kg)         | 75  |  |  |  |  |  |
| 104. | Manga Tommy (kg)                 | 105 |  |  |  |  |  |
| 105. | Maracujá Azedo (kg)              | 60  |  |  |  |  |  |
| 106. | Morango (kg)                     | 35  |  |  |  |  |  |
| 107. | Ovos Branco Extra (dúzia)        | 795 |  |  |  |  |  |
| 108. | Pêssego (kg)                     | 60  |  |  |  |  |  |

|      |                                            |     |  |  |  |  |  |
|------|--------------------------------------------|-----|--|--|--|--|--|
| 109. | Pepino Tipo Japonês (kg)                   | 85  |  |  |  |  |  |
| 110. | Pera (kg)                                  | 60  |  |  |  |  |  |
| 111. | Pimentão Verde (kg)                        | 45  |  |  |  |  |  |
| 112. | Pimentão Vermelho (kg)                     | 60  |  |  |  |  |  |
| 113. | Quiabo (kg)                                | 45  |  |  |  |  |  |
| 114. | Repolho manteiga (kg)                      | 145 |  |  |  |  |  |
| 115. | Rúcula (maço)                              | 60  |  |  |  |  |  |
| 116. | Tomate Extra Aa (kg)                       | 515 |  |  |  |  |  |
| 117. | Uva Niágara Rosada Primeira Qualidade (kg) | 60  |  |  |  |  |  |
| 118. | Uva Itália Primeira Qualidade (kg)         | 60  |  |  |  |  |  |
| 119. | Vagem Comprida (kg)                        | 60  |  |  |  |  |  |

| Lote 05 | Descrição do objeto                         | Qtde | Valor Unitário Bruto | Valor Total Bruto | Valor Unitário sem ICMS | Valor Total sem ICMS | Alíquota % ICMS |
|---------|---------------------------------------------|------|----------------------|-------------------|-------------------------|----------------------|-----------------|
| 120.    | Carne bovina tipo Coxão Mole bife (kg)      | 265  |                      |                   |                         |                      |                 |
| 121.    | Carne bovina tipo Patinho peça (kg)         | 205  |                      |                   |                         |                      |                 |
| 122.    | Carne bovina tipo Paleta sem osso peça (kg) | 210  |                      |                   |                         |                      |                 |
| 123.    | Carne bovina tipo Contrafilé sem osso       | 355  |                      |                   |                         |                      |                 |

Protocolo nº 22.167.931-8 Pregão Eletrônico nº 556/24 – EDITAL (página 50 de 66)

|      |                                            |     |  |  |  |  |  |
|------|--------------------------------------------|-----|--|--|--|--|--|
|      | peça(kg)                                   |     |  |  |  |  |  |
| 124. | Carne bovina tipo Alcatra peça (kg)        | 305 |  |  |  |  |  |
| 125. | Carne bovina tipo Posta Vermelha peça (kg) | 210 |  |  |  |  |  |

| Lote 06 | Descrição do objeto                                              | Qtde | Valor Unitário Bruto | Valor Total Bruto | Valor Unitário sem ICMS | Valor Total sem ICMS | Alíquota % ICMS |
|---------|------------------------------------------------------------------|------|----------------------|-------------------|-------------------------|----------------------|-----------------|
| 126.    | Ave resfriada tipo Chester (kg)                                  | 30   |                      |                   |                         |                      |                 |
| 127.    | Carne de frango (coxa/sobrecoxa) (kg)                            | 655  |                      |                   |                         |                      |                 |
| 128.    | Carne de frango, filé de peito, sem osso, sem pele, gordura (kg) | 365  |                      |                   |                         |                      |                 |

| Lote 07 | Descrição do objeto        | Qtde | Valor Unitário Bruto | Valor Total Bruto | Valor Unitário sem ICMS | Valor Total sem ICMS | Alíquota % ICMS |
|---------|----------------------------|------|----------------------|-------------------|-------------------------|----------------------|-----------------|
| 129.    | Bisteca suína (kg)         | 235  |                      |                   |                         |                      |                 |
| 130.    | Pernil suíno com osso (kg) | 235  |                      |                   |                         |                      |                 |
| 131.    | Costela suína fatiada (kg) | 65   |                      |                   |                         |                      |                 |

| Lote 08 | Descrição do objeto               | Qtde | Valor Unitário Bruto | Valor Total Bruto | Valor Unitário sem ICMS | Valor Total sem ICMS | Alíquota % ICMS |
|---------|-----------------------------------|------|----------------------|-------------------|-------------------------|----------------------|-----------------|
| 132.    | Salsicha tipo viana (kg)          | 90   |                      |                   |                         |                      |                 |
| 133.    | Linguiça defumada (kg)            | 120  |                      |                   |                         |                      |                 |
| 134.    | Linguiça Toscana Carne Suína (kg) | 55   |                      |                   |                         |                      |                 |

Protocolo nº 22.167.931-8

Pregão Eletrônico nº 556/24

– EDITAL (página 51 de 66)

|      |                     |    |  |  |  |  |  |
|------|---------------------|----|--|--|--|--|--|
| 135. | Bacon defumado (kg) | 90 |  |  |  |  |  |
|------|---------------------|----|--|--|--|--|--|

| Lote 09 | Descrição do objeto            | Qtde | Valor Unitário Bruto | Valor Total Bruto | Valor Unitário sem ICMS | Valor Total sem ICMS | Alíquota % ICMS |
|---------|--------------------------------|------|----------------------|-------------------|-------------------------|----------------------|-----------------|
| 136.    | Filé de Tilápia congelado (kg) | 275  |                      |                   |                         |                      |                 |

| Lote 10 | Descrição do objeto               | Qtde | Valor Unitário Bruto | Valor Total Bruto | Valor Unitário sem ICMS | Valor Total sem ICMS | Alíquota % ICMS |
|---------|-----------------------------------|------|----------------------|-------------------|-------------------------|----------------------|-----------------|
| 137.    | Água mineral sem gás (500ml)      | 5790 |                      |                   |                         |                      |                 |
| 138.    | Água mineral com gás (500 ml)     | 2895 |                      |                   |                         |                      |                 |
| 139.    | Refrigerante Cola (2L)            | 15   |                      |                   |                         |                      |                 |
| 140.    | Refrigerante Guaraná (2L)         | 15   |                      |                   |                         |                      |                 |
| 141.    | Refrigerante Cola Lata (350ml)    | 25   |                      |                   |                         |                      |                 |
| 142.    | Refrigerante Guaraná Lata (350ml) | 25   |                      |                   |                         |                      |                 |

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.

**ANEXO V****MODELO DE DECLARAÇÃO**

(timbre ou identificação do licitante)

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

**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 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.

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

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

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

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

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

**4. DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS**

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

Local e data.

---

**Nome do representante legal**

**ANEXO VI**

**LOCAIS DE ENTREGA**

| ÓRGÃO/ENTIDADE                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Local de Entrega:</b> QUARTEL DO CORPO DE BOMBEIROS DE MANDAGUARI, Avenida Vergínio Bredariol, 2623 - Parque Industrial II, Mandaguari – PR, CEP 86975-00 |
| <b>Responsável pelo Recebimento:</b> Aprovisionador                                                                                                          |
| <b>Telefone:</b> 44 3133-0030                                                                                                                                |
| <b>Horário de Funcionamento:</b> das 8h30min às 11h30min – das 13h30min às 17h00min                                                                          |

ANEXO VII

MINUTA PADRÃO – CONTRATO DE FORNECIMENTO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº [XXXXXXXXXX]

**CONTRATANTE:** CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARANÁ - SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA, UASG no 453079 – SESP/PR, com sede no(a) município de Curitiba/PR, inscrito(a) no CNPJ sob o n.º CNPJ No 76.416.932/0001-81, neste ato representado(a) pelo(a) Secretário Estadual de Segurança Pública, nomeado pelo Decreto n.º 012/2023, inscrito(a) no CPF sob o nº 840.630.419-72, portador da carteira de identidade nº 5.546.799-4.

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

O presente Contrato será regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022; pelo edital do Pregão Eletrônico n.º 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:**

Aquisição de Gêneros Alimentícios com entrega parcelada para o Corpo de Bombeiros Militar do município de Mandaguari/PR, conforme descrito no Termo de Referência.

| Lote<br>XXXX | Descrição do objeto | Exigências<br>complementares | Unidade de<br>medida | Quantidade | Valor<br>unitário | Valor total |
|--------------|---------------------|------------------------------|----------------------|------------|-------------------|-------------|
| Item 1       |                     |                              |                      |            | R\$               | R\$         |

**2 FUNDAMENTO:**

Este contrato decorre do Pregão Eletrônico n.º 556/2024, objeto do processo administrativo n.º 22.167.931-8, com homologação publicada no sítio eletrônico oficial e no Diário Oficial do Estado n.º [XXXXXXXXXX], de [XXXXXXXXXX] e conforme ato de autorização nas fls. [XXXXX] deste protocolo.

### 3 FORMA DE FORNECIMENTO:

3.1 A entrega 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 CBMPR do Município de MANDAGUARI/PR.

### 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 inclusas todas as despesas necessárias à execução do objeto do contrato, inclusive tributos, encargos trabalhistas e despesas com transporte e locomoção.

### 5. DO REAJUSTE.

5.1 A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 2001, utilizando-se o índice IPCA, visto este ser um dos principais indicadores de inflação no Brasil, calculado pelo IBGE. Ele reflete as variações de preços de uma cesta de produtos e serviços consumidos pela população em geral. Portanto, usar o IPCA como índice de reajuste permite que os contratos sejam atualizados de acordo com as mudanças reais nos preços dos bens e serviços ao longo do tempo, garantindo a manutenção do poder de compra das partes envolvidas. Em contratos de prestação de serviços ou fornecimento de bens com duração prolongada, o uso do IPCA como índice de reajuste ajuda a manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato ao longo do tempo. Isso significa que as partes podem evitar disputas desnecessárias relacionadas a aumentos de custos ou perdas de margens de lucro devido à inflação.

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

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

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

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

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

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

6.1 A responsabilidade pela gestão deste contrato caberá ao(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.

**7.2** O recebimento provisório será feito no local da entrega, no prazo máximo de 1 (UM) dia, 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 1 (UM) dia 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 1 (UM) dia, 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: 3924.06.182.31.8624 – Ações do Corpo de Bombeiros , 3966.06.182.31.8606 – Ações do Corpo de Bombeiros – FUNESP e 4760.10.122.35.8164 – Atenção às Urgências e emergências SIATE;

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

## **9 VIGÊNCIA:**

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

## **10 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES:**

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

**10.1** São obrigações do Contratado:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **10.2 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 x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

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-se de aquisição de bens e não prestação de serviços e que seu pagamento só será realizado após a efetivação da entrega, não correndo risco à administração de não execução contratual.

### 13. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 14. CASOS DE EXTINÇÃO:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**16.1** 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.

**16.2** 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;

**16.3** 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;

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

**16.5** 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;

**16.6** 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.

**16.7** 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.

**16.8** 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.

**16.9** 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.

**16.10** 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.

**16.11** 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.

**16.12** 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.

**16.13** 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.

**16.14** 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;

**16.15** 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.

**16.16** 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.

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

## 17. DISPOSIÇÕES GERAIS:

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

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

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

**17.4** As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro 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:

**ANEXO VIII**

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

**XXXXXXXXXX**, inscrito no CNPJ n.º **XXXXXXXXXX**, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) **XXXXXXXXXX**, portador(a) da Carteira de Identidade n.º **XXXXXXXXXX** e do CPF n.º **XXXXXXXXXX**, DECLARA, para os 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 admitida para fins de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte no ano-calendário de realização da licitação, nos termos do § 2º do Art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021.

Local e data

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

**ANEXO IX**

**DECLARAÇÃO LGPD.**

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

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

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

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

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

Local e data

---

**Representante Legal**