PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 1299
Mov. 66

TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios - frios, embutidos e pão - para atender o efetivo dos quartéis do 11º Batalhão, abrangendo a 1ª Cia (Apucarana e Mauá da Serra) e a 2ª Cia (Mandaguari), por 60 meses, conforme especificações da planilha abaixo:

1ª CIA - APUCARANA E MAUÁ DA SERRA (ENTREGAS EM APUCARANA)

LOTE 01 – FRIOS – RESERVADO PARA ME/EPP APUCARANA/PR (11ºBBM)							
ITEM	**DESCRIÇÃO DO OBJETO**	**COD GMS**	**QUANT. (12 meses)**	**QUANT. (60 meses)**	**VALOR MEDIANO**	**VALOR TOTAL ANUAL**	**VALOR TOTAL 5 ANOS**
01	Presunto cozido fatiado (kg)	8902.22757	315	1575	R$ 29,99	R$ 9.446,85	R$ 47.234,25
02	Queijo muçarela fatiado(kg)	8906.26670	600	3000	R$ 45,99	R$ 27.594,00	R$ 137.970,00
03	Margarina Cremosa Com Sal 500g	8906.1374	340	1700	R$ 7,49	R$ 2.546,60	R$ 12.733,00
04	Manteiga Extra com sal (500g)	8906.62805	60	300	R$ 32,49	R$ 1.949,40	R$ 9.747,00
05	Requeijão Cremoso 400g	8906.1731	300	1500	R$ 17,98	R$ 5.394,00	R$ 26.970,00
					TOTAL DO LOTE 01	**R$ 46.930,85**	**R$ 234.654,25**

LOTE 02 – EMBUTIDOS E DEFUMADOS – RESERVADO PARA ME/EPP APUCARANA/PR (11ºBBM)							
ITEM	**DESCRIÇÃO DO OBJETO**	**COD GMS**	**QUANT. (12 meses)**	**QUANT. (60 meses)**	**VALOR MEDIANO**	**VALOR TOTAL ANUAL**	**VALOR TOTAL 5 ANOS**
06	Salsicha tipo vina (kg)	8901.1686	180	900	R$ 11,99	R$ 2.158,20	R$ 10.791,00
07	Linguiça defumada (kg)	8902.2050	240	1200	R$ 23,98	R$ 5.755,20	R$ 28.776,00
08	Linguiça Toscana Carne Suína (kg)	8902.74674	105	525	R$ 18,40	R$ 1.932,00	R$ 9.660,00
09	Bacon defumado (kg)	8902.1313	180	900	R$ 34,99	R$ 6.298,20	R$ 31.491,00
					TOTAL DO LOTE 02	**R$ 16.143,60**	**R$ 80.718,00**

Assinatura Avançada realizada por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho (XXX.271.479-XX)** em 13/10/2026 10:06 Local: 11BBM/PTG. Inserido ao protocolo **25.656.254-5** por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho** em: 13/10/2026 10:06. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **9e02b2eed42d7ac9204ff1f3d6c32f28**

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 1300
Mov. 66

2ª CIA - MANDAGUARI (ENTREGAS EM MANDAGUARI)

LOTE 03 – PÃO – RESERVADO PARA ME/EPP APUCARANA/PR (11ºBBM)							
ITEM	**DESCRIÇÃO DO OBJETO**	**COD GMS**	**QUANT. (12 meses)**	**QUANT. (60 meses)**	**VALOR MEDIANO**	**VALOR TOTAL ANUAL**	**VALOR TOTAL 5 ANOS**
10	Pão de trigo (kg)	8909.2063	1.445	7225	R$ 15,99	R$ 23.105,55	R$ 115.527,75
					TOTAL DO LOTE 03	**R$ 23.105,55**	**R$ 115.527,75**

LOTE 04 – FRIOS – RESERVADO PARA ME/EPP MANDAGUARI/PR (11ºBBM)							
ITEM	**DESCRIÇÃO DO OBJETO**	**COD GMS**	**QUANT. (12 meses)**	**QUANT. (60 meses)**	**VALOR MEDIANO**	**VALOR TOTAL ANUAL**	**VALOR TOTAL 5 ANOS**
11	Presunto cozido fatiado (kg)	8902.22757	80	400	R$ 29,99	R$ 2.399,20	R$ 11.996,00
12	Queijo muçarela fatiado(kg)	8906.26670	155	775	R$ 45,99	R$ 7.128,45	R$ 35.642,25
13	Margarina Cremosa Com Sal 500g	8906.1374	85	425	R$ 7,49	R$ 636,65	R$ 3.183,25
14	Manteiga Extra com sal (500g)	8906.62805	20	100	R$ 32,49	R$ 649,80	R$ 3.249,00
15	Requeijão Cremoso 400g	8906.1731	75	375	R$ 17,98	R$ 1.348,50	R$ 6.742,50
					TOTAL DO LOTE 04	**R$ 12.162,60**	**R$ 60.813,00**

LOTE 05 – EMBUTIDOS E DEFUMADOS – RESERVADO PARA ME/EPP MANDAGUARI/PR (11ºBBM)							
ITEM	**DESCRIÇÃO DO OBJETO**	**COD GMS**	**QUANT. (12 meses)**	**QUANT. (60 meses)**	**VALOR MEDIANO**	**VALOR TOTAL ANUAL**	**VALOR TOTAL 5 ANOS**
16	Salsicha tipo vina (kg)	8901.1686	45	225	R$ 11,99	R$ 539,55	R$ 2.697,75
17	Linguiça defumada (kg)	8902.2050	60	300	R$ 23,98	R$ 1.438,80	R$ 7.194,00
18	Linguiça Toscana Carne Suína (kg)	8902.74674	30	150	R$ 18,40	R$ 552,00	R$ 2.760,00
19	Bacon defumado (kg)	8902.1313	45	225	R$ 34,99	R$ 1.574,55	R$ 7.872,75
					TOTAL DO LOTE 05	**R$ 4.104,90**	**R$ 20.524,50**

Assinatura Avançada realizada por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho (XXX.271.479-XX)** em 13/10/2026 10:06 Local: 11BBM/PTG. Inserido ao protocolo **25.656.254-5** por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho** em: 13/10/2026 10:06. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **9e02b2eed42d7ac9204ff1f3d6c32f28**

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 1301
Mov. 66

LOTE 06 – PÃO – RESERVADO PARA ME/EPP MANDAGUARI/PR (11ºBBM)							
ITEM	**DESCRIÇÃO DO OBJETO**	**COD GMS**	**QUANT. (12 meses)**	**QUANT. (60 meses)**	**VALOR MEDIANO**	**VALOR TOTAL ANUAL**	**VALOR TOTAL 5 ANOS**
20	Pão de trigo (kg)	8909.2063	365	1825	R$ 15,99	R$ 5.836,35	R$ 29.181,75
					TOTAL DO LOTE 06	**R$ 5.836,35**	**R$ 29.181,75**

1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

GRUPO 01 FRIOS		
ITEM	**UNIDADE DE MEDIDA**	**DESCRITIVO DO OBJETO**
01 - 11	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.
02 - 12	KG	Queijo Muçarela Fatiado - Produto deve conter cheiro e sabor de leite, porém ligeiramente ácidos, textura firme e sem buracos. A embalagem do produto deve ter o Selo do Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.), conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
03 - 13	500G	Margarina, TIPO: Com 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 potássio, acidulante ácido cítrico, TEOR DE LIPÍDIO: Máximo de 65%,devidamente expresso na embalagem, ASPECTO: Emulsão plástica homogênea, CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Pote plástico com 500g, com tampa e lacre de vedação, UNID. DE MEDIDA: Unitário
04 - 14	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.
05 - 15	400G	Requeijão, TIPO: Cremoso, SABOR: 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 , PESO LÍQUIDO: 400g (variação de até 10%) , UNID. DE MEDIDA: Unitário

Assinatura Avançada realizada por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho (XXX.271.479-XX)** em 13/10/2026 10:06 Local: 11BBM/PTG. Inserido ao protocolo **25.656.254-5** por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho** em: 13/10/2026 10:06. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **9e02b2eed42d7ac9204ff1f3d6c32f28**

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 1302
Mov. 66

GRUPO 02 EMBUTIDOS E DEFUMADOS		
ITEM	**UNIDADE DE MEDIDA**	**DESCRITIVO DO OBJETO**
06 - 16	KG	Salsicha tipo hot dog - As salsichas devem ter sabor acentuado de defumação e condimentos característicos das salsichas típicas da cidade de Viena, na Áustria. NÃO deverão ser enlatadas. Deverá ser entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade). Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade). Deverá ser transportados em carro refrigerado conforme legislação vigente.
07 - 17	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 transportados em carro refrigerado conforme legislação vigente.
08 - 18	KG	Linguiça, TIPO: 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, UNID. DE MEDIDA: Quilograma. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade). Deverá ser transportados em carro refrigerado conforme legislação vigente.
09 - 19	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 transportados em carro refrigerado conforme legislação vigente.

GRUPO 03 PÃO		
ITEM	**UNIDADE DE MEDIDA**	**DESCRITIVO DO OBJETO**
10 - 20	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.

1.2.1 DEMAIS EXIGÊNCIAS APLICÁVEIS AOS LOTES:

● Atender normas vigentes da Anvisa/MS, no que se refere às diretrizes de rotulagem e tabela de informação nutricional;

Assinatura Avançada realizada por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho (XXX.271.479-XX)** em 13/10/2026 10:06 Local: 11BBM/PTG. Inserido ao protocolo **25.656.254-5** por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho** em: 13/10/2026 10:06. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **9e02b2eed42d7ac9204ff1f3d6c32f28**

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 1303
Mov. 66

● Atender a resolução nº 465/2013 da secretaria de estado da saúde, que trata do regulamento técnico com os procedimentos de boas práticas a serem observados no transporte de alimentos, matéria- prima, ingredientes e embalagens no estado do Paraná.

1.3 DA PADRONIZAÇÃO

1.3.1 Não se aplica a utilização do Catálogo Eletrônico de Contratação, tendo em vista que, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), não foi inserido o referido catálogo, conforme o art. 174, §2º, da Lei Federal nº 14.133/2021. Além disso, o Catálogo Eletrônico de Padronização de Compras e Serviços ainda não foi criado, de modo a atender o art. 20, inciso II, do Decreto Estadual nº 10.086/2022. Assim, os itens necessários para o fornecimento de gêneros alimentícios ao 11º Batalhão de Bombeiro Militar, estão cadastrados apenas no Sistema de Gestão de Materiais e Serviços (GMS).
1.3.2 De acordo com o art. 40, inciso V, alínea “a”, e o art. 47, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, o planejamento das compras e serviços deverá atender ao princípio da padronização, que exige compatibilidade de especificações estéticas, técnicas ou de desempenho.
1.3.3 Conforme estabelece o art. 19, inciso II, §2º, da Lei Federal nº 14.133/2021, a não utilização do catálogo eletrônico de padronização ou dos modelos de minutas deverá ser justificada por escrito e anexada ao respectivo processo licitatório.
1.3.4 O Catálogo Eletrônico será uma ferramenta informatizada, disponibilizada e gerenciada pela Secretaria de Gestão e Inovação, com indicação de preços, destinada a permitir a padronização de itens a serem contratados pela Administração, disponíveis para licitação ou contratação direta.
1.3.5 Tendo em vista que o catálogo eletrônico de padronização atualmente contempla apenas os itens água mineral natural sem gás (códigos CATMAT nº 445484 e nº 445485), café torrado e moído do tipo único (códigos CATMAT nº 606522, nº 606523, nº 606524), açúcar do tipo cristal coloração branca (código CATMAT nº 603269) e açúcar do tipo cristal orgânico (código CATMAT nº 463990), seu uso é inviável para o presente procedimento, uma vez que os gêneros alimentícios necessários ainda não estão disponíveis no catálogo.
1.3.6 A padronização dos itens está especificada nas descrições técnicas, conforme o item 1.2 do presente documento, e foi elaborada com base nos itens cadastrados no sistema GMS, considerando a oferta de mercado. Essas especificações são necessárias para garantir a qualidade dos gêneros alimentícios, incluindo características como cor, textura, composição e demais particularidades descritas, atendendo às demandas dos quartéis do 11º BBM.

1.4 DO FORNECIMENTO

1.4.1 A entrega do objeto será realizada de forma parcelada, ao longo de sessenta meses, período que compreende a duração do contrato de fornecimento de gêneros alimentícios, nos seguintes endereços:

- **Apucarana/PR**: Quartel do Corpo de Bombeiros Militar de Apucarana - Rua Ponta Grossa, 1949, Centro, Apucarana/PR, CEP: 86800-030. E-mail: 11gb-1sgb@bm.pr.gov.br. Telefone: (43) 3202-5600.

- **Mandaguari/PR**: Quartel do Corpo de Bombeiros Militar de Mandaguari - Rua Vergínio Bredariol, 2623 - Parque Industrial II – CEP - 86975-000, Mandaguari-PR. E-mail: cb.mandaguari@gmail.com. Telefone: (44) 3133-0030.

1.4.2 Para embutidos, defumados e frios, a entrega deverá ser realizada semanalmente. Os produtos de panificação terão entrega diária.

Assinatura Avançada realizada por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho (XXX.271.479-XX)** em 13/10/2026 10:06 Local: 11BBM/PTG. Inserido ao protocolo **25.656.254-5** por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho** em: 13/10/2026 10:06. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **9e02b2eed42d7ac9204ff1f3d6c32f28**

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 1304
Mov. 66

1.4.3 Na Nota Fiscal, deverá constar a quantidade, o número do lote, o prazo de garantia e a data de validade do objeto.
1.4.4 Todos os gêneros alimentícios relacionados no edital deverão ser entregues com prazo de validade decorrido de, no máximo, 1/4 (um quarto) do período entre a data de fabricação e a data de vencimento indicada na embalagem.
1.4.5 Quando solicitado pela unidade, a entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada em até 72 horas. O não cumprimento implicará penalidades previstas no respectivo contrato.
1.4.6 As entregas devem ocorrer em dias úteis, das 8h30 às 11h30 e das 13h30 às 16h30.

2. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

Objeto: O presente documento apresenta estudos preliminares que objetivam assegurar a viabilidade técnica e econômica para à aquisição de alimentação para o efetivo do Corpo de Bombeiros Militar dos municípios de Apucarana, Mauá da Serra e Mandaguari, neste caso em específico, com o fornecimento semanal de frios, embutidos e diário de pão, cujos lotes foram fracassados e desertos no PE nº 1628/2025, e-protocolo nº 24.677.369-6.

Tabela 1 - Distribuição do Efetivo

QUARTEL	EFETIVO OPERACIONAL	EFETIVO ADMINISTRATIVO	EFETIVO EM FORMAÇÃO
Apucarana	27 + 2 DEAEV	20	20
Mauá da Serra	13	2	-
Mandaguari	16	5	-
EFETIVO TOTAL	**58**	**27**	**20**
TOTAL GERAL	**105**		

Na continuidade, foram definidas os quantitativos de etapas necessárias conforme os turnos e dias de trabalho. O Efetivo Operacional, é empregado em escalas de 24 horas de trabalho com 48 horas de folga, sendo dividido em três prontidões, atendendo todos os dias da semana. Desta forma, a distribuição resulta em 58 bombeiros militares no total, sendo uma média 20 por dia, durante todos os 365 dias do ano, sendo necessário duas etapas de alimentação para o café da manhã, e uma etapa de almoço e jantar por pessoa.

Ao efetivo Administrativo, 27, empregado em turno de 8 horas, de segunda a sexta-feira, ao longo de 260 dias por ano faz jus às etapas de alimentação de café da manhã e almoço.

O Curso de Formação de Praças (CFP) do 11º Batalhão de Bombeiro Militar, previsto para o município de Apucarana, estima 20 alunos por certame, com duração de 9 meses, totalizando 270 dias anuais, de segunda a sexta-feira. Durante o curso, os alunos terão direito ao fornecimento de alimentação nas modalidades de café da manhã, almoço e jantar. Após a conclusão, estima-se que os aprovados sejam classificados e incorporados ao efetivo do Batalhão, distribuídos entre os quartéis já citados, conforme as necessidades operacionais. Essa incorporação poderá aumentar a demanda por refeições diárias, incluindo finais de semana, para o efetivo operacional. O contrato de fornecimento de alimentação deverá prever ajustes para acomodar possíveis variações no quantitativo de refeições.

Assinatura Avançada realizada por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho (XXX.271.479-XX)** em 13/10/2026 10:06 Local: 11BBM/PTG. Inserido ao protocolo **25.656.254-5** por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho** em: 13/10/2026 10:06. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **9e02b2eed42d7ac9204ff1f3d6c32f28**

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 1305
Mov. 66

Tabela 2 - Distribuição de Etapas de Alimentação - Quartel de Apucarana.

Apucarana	**Operacional**	**Administrativo**	**CFP**	**TOTAL**
Café da Manhã/dia	20	20	20	60
Almoço/dia	10	20	20	50
Jantar/dia	10	0	20	30
CAFÉ DA MANHÃ/ANO	7.300	5.200	5.400	17.900
ALMOÇO/ANO	3.650	5.200	5.400	14.250
JANTAR/ANO	3.650	0	5.400	9.050

Tabela 3 - Distribuição de Etapas de Alimentação - Quartel de Mauá da Serra.

Mauá da Serra	**Operacional**	**Administrativo**	**TOTAL**
Café da Manhã/dia	8	2	10
Almoço/dia	4	2	6
Jantar/dia	4	0	4
CAFÉ DA MANHÃ/ANO	2.920	520	3.440
ALMOÇO/ANO	1.460	520	1.980
JANTAR/ANO	1.460	0	1.460

Tabela 4 - Distribuição de Etapas de Alimentação - Quartel de Mandaguari.

Mandaguari	**Operacional**	**Administrativo**	**TOTAL**
Café da Manhã/dia	10	5	15
Almoço/dia	5	5	10
Jantar/dia	5	0	5
CAFÉ DA MANHÃ/ANO	3.650	1300	4.950
ALMOÇO/ANO	1.825	1300	3.125
JANTAR/ANO	1.825	0	1.825

Assinatura Avançada realizada por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho (XXX.271.479-XX)** em 13/10/2026 10:06 Local: 11BBM/PTG. Inserido ao protocolo **25.656.254-5** por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho** em: 13/10/2026 10:06. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **9e02b2eed42d7ac9204ff1f3d6c32f28**

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 1306
Mov. 66

A demanda anual total está abaixo da demonstrada.

Tabela 5 - Distribuição Total das Etapas de Alimentação.

REFEIÇÃO	Operacional	Administrativo	CFP	TOTAL (refeições)
CAFÉ DA MANHÃ/ano	13.870	7.020	5.400	26.290
ALMOÇO/ano	6.935	7.020	5.400	19.355
JANTAR/ano	6.935	0	5.400	12.335

Ao longo do ano, de forma ininterrupta, as equipes operacionais do Corpo de Bombeiros Militar permanecem em regime de prontidão nos quartéis para pronta resposta às ocorrências, onde se encontram os equipamentos, viaturas e materiais necessários ao desempenho de suas funções. É imprescindível que o fornecimento de alimentação adequada ocorra no próprio local de trabalho, uma vez que o afastamento do posto comprometeria o tempo de resposta, reduzindo a eficiência operacional e aumentando o risco de perdas de vidas e bens. Ressalta-se que todos os aquartelamentos do 11º Batalhão de Bombeiro Militar possuem cozinhas próprias, devidamente equipadas para o preparo e fornecimento de refeições in loco.

O efetivo do 11º BBM é responsável pelo atendimento de uma área territorial composta por 19 municípios, então é essencial para assegurar a eficácia e a eficiência dos serviços prestados. Devido às exigências da profissão, que demandam elevado esforço físico e mental, é fundamental que os profissionais recebam alimentação adequada e nutritiva, contribuindo diretamente para seu desempenho. Assim, a aquisição de gêneros alimentícios é item imprescindível para a manutenção dos serviços do Corpo de Bombeiros, proporcionando benefícios diretos à população por meio da continuidade e qualidade da atuação dessa força estadual.

Conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal n.º 14.133/2021, os produtos que compõe o objeto deste estudo são MATERIAIS DE CONSUMO, de NATUREZA COMUM, pois possuem padrões de funcionalidade e qualidade objetivamente definidos, mediante especificações usuais adotadas no mercado, de forma a permitir aos potenciais fornecedores do ramo de atividade, alinhados com o objeto da licitação, condições plenas de ofertarem suas propostas.

Atendendo ao disposto no art. 20 da Lei nº 14.133/21 e respectivamente ao caput do art. 384, do Decreto Estadual nº 10086/22, os itens que compõem o objeto desta contratação são de qualidade comum, para alimentação básica, não se enquadram como bem de luxo.
Procedimento de Contratação Sugerido: Pregão Eletrônico (Lei 14.133/2021).

Baseado no quantitativo de 105 militares e valores prévios para a abertura do processo licitatório, obtemos a seguinte média do valor como referência gasto por pessoa com esses itens: Valor do Processo (VP) = R$ 108.283,85.

Cálculo aproximado por pessoa por dia:
R$ 108.283,85 (valor estimado anual) / 105 (militares) => R$ 1.031,27 / 365(dias) => R$ 2,83

Cálculo total aproximado gasto em 5 anos:
VT = VP x 5 = R$ 108.283,85 x 5 = R$ 541.419,25

Assinatura Avançada realizada por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho (XXX.271.479-XX)** em 13/10/2026 10:06 Local: 11BBM/PTG. Inserido ao protocolo **25.656.254-5** por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho** em: 13/10/2026 10:06. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **9e02b2eed42d7ac9204ff1f3d6c32f28**

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 1307
Mov. 66

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1 A aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis será realizada conforme a descrição técnica constante no item 1.2 do presente Termo de Referência.
3.2 As condições de fornecimento estão previstas no item 1.4 do presente Termo de Referência.
3.3 Não se aplicam à contratação considerações quanto ao ciclo de vida do objeto, garantia ou manutenção e assistência técnica, devido às características dos gêneros alimentícios.
3.4 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. PESQUISA DE PREÇOS:

4.1 Para a estimativa de custos da contratação, foi realizada pesquisa de preços de maneira a atender satisfatoriamente a obtenção de preços adequados à realidade de mercado, em acordo com o art. 368 do Decreto nº 10.086/2022:

> 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 ou não:
> 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;
> VI - os preços de tabelas oficiais.

4.2 Para o atendimento dos parâmetros previstos nos incisos I, II e IV do art. 368 do Decreto nº 10.086/2022, foram utilizados os seguintes critérios de pesquisa:
4.2.1 Painel de Preços: foi utilizada a ferramenta Pesquisa de Preços do Compras.gov.br, com registro da data da consulta e extratos anexos, disponível no endereço eletrônico: https://pesquisaprecos.compras.gov.br/.
4.2.2 Consultas de preços praticados em contratações similares pela Administração Pública, realizadas por meio do Portal da Transparência do Estado do Paraná, tendo sido utilizados os seguintes contratos:

Assinatura Avançada realizada por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho (XXX.271.479-XX)** em 13/10/2026 10:06 Local: 11BBM/PTG. Inserido ao protocolo **25.656.254-5** por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho** em: 13/10/2026 10:06. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **9e02b2eed42d7ac9204ff1f3d6c32f28**

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 1308
Mov. 66

- CONTRATO/GMS nº 1910/2026 – Fornecimento de frios, carne suína, embutidos e defumados, pescados, para 1ª COMPANHIA INDEPENDENTE DE BOMBEIRO MILITAR (IVAIPORÃ E MANOEL RIBAS).
- CONTRATO/GMS nº 1911/2026 – Fornecimento de pão para a 1ª COMPANHIA INDEPENDENTE DE BOMBEIRO MILITAR (IVAIPORÃ E MANOEL RIBAS).

4.2.3 Consultas a fornecedores: foram solicitadas cotações atualizadas às empresas ETAMI COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA, COUTINHO DOS SANTOS E CIA LTDA e GCA DISTRIBUIDORA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA, tendo sido obtidas propostas comerciais datadas de 05 de outubro de 2026.
4.2.3.1 Para esse parâmetro, foram encaminhados, no dia 02 de outubro de 2026, e-mails solicitando propostas comerciais aos fornecedores abaixo relacionados, não tendo ocorrido retorno por e-mail:
Considerando tratar-se de atualização de pesquisa mercadológica em processo já em tramitação e em fase de saneamento, bem como a baixa complexidade dos itens pesquisados e a disponibilidade dos fornecedores em apresentar prontamente as cotações solicitadas, adotou-se, excepcionalmente, prazo de resposta inferior a cinco dias úteis, nos termos do § 5º do art. 369 do Decreto Estadual nº 10.086/2022.

- ETAMI COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA - CNPJ 01.071.921/0001-08;
- SANCHES E VECCHIATE LTDA - CNPJ - 03.644.587/0001-60;
- GRUPO CAMILO DE ALIMENTOS - CNPJ: 77.698.017/0003-50;
- SIMONE CRISTINA DE SOUZA GOUVEIA - MINIMERCADOS CNPJ: 09.652.404/0001-34;
- M.O. VANZELLA & CIA LTDA - CNPJ 77.980.407/0001-57.

4.2.3.2 Diante da ausência de retorno aos e-mails encaminhados, procedeu-se também à solicitação formal de cotação diretamente aos fornecedores, mediante entrega presencial de ofício.
4.2.3.3 A escolha dos fornecedores deu-se em virtude de atuarem na região de Apucarana e Mandaguari, onde ocorrerão as entregas, buscando-se alcançar valores condizentes com a realidade do mercado local e com as condições logísticas previstas neste Termo de Referência.
4.3 A pesquisa de preços realizada não utilizou os parâmetros previstos nos incisos III, V e VI do art. 368 do Decreto nº 10.086/2022, pelos motivos abaixo expostos:
4.3.1. A utilização de dados de pesquisa de preço publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo estadual ou federal, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, base nacional de notas fiscais eletrônicas ou no aplicativo Notas Paraná e preços de tabelas oficiais não reflete a realidade da necessidade da contratação em questão, devido às exigências previstas no item 1.4 (Do Fornecimento) do presente Termo de Referência.
4.3.1.1 A fim de atender o previsto no Termo de Referência, a empresa necessita possuir procedimentos distintos em comparação a um mercado ordinário, o qual expõe seus produtos em estabelecimento próprio e ao qual o consumidor se desloca para efetuar sua compra. Ao fazer uma comparação com a necessidade da unidade, resta evidente que a pesquisa prevista neste parâmetro não condiz com a realidade exigida no processo licitatório, principalmente no tocante à entrega dos alimentos, a qual deverá ocorrer em duas cidades distintas (Apucarana e Mandaguari), gerando assim custos operacionais maiores à(s) empresa(s) vencedora(s). Destarte, caso fossem considerados, na pesquisa de preços, valores de produtos que não foram adquiridos nas condições previstas no Termo de Referência, não refletindo, assim, a realidade da contratação necessária, haveria o risco de o processo licitatório tornar-se ineficiente, gerando o gasto de dinheiro público por meio de uma contratação deficiente.
4.3.2 Ainda, optou-se por não utilizar o Sistema GMS para a pesquisa com fornecedores, pois se entende que poderia atribuir ao processo um alto nível de complexidade devido às características

Assinatura Avançada realizada por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho (XXX.271.479-XX)** em 13/10/2026 10:06 Local: 11BBM/PTG. Inserido ao protocolo **25.656.254-5** por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho** em: 13/10/2026 10:06. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **9e02b2eed42d7ac9204ff1f3d6c32f28**

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 1309
Mov. 66

específicas do sistema quando utilizado para tal, tendo sido o inciso IV atendido com pesquisa direta com fornecedores que possuem capacidade técnica para atender o presente Termo de Referência e seguindo a legislação vigente.

4.3.3 Ainda, optou-se por não adotar a consulta às tabelas do CEASA, pois se verificou que a cotação aplicada é em caixas fechadas e sacos, diferente da cotação do processo licitatório, que é o preço unitário do quilograma. O site do CEASA possui listas de preços de hortifrutigranjeiros para as cinco maiores cidades do Paraná (Curitiba, Maringá, Londrina, Foz do Iguaçu e Cascavel), com preços diferentes entre as regiões, bem como se refere a valores para aquisição no estabelecimento. Além disso, os valores do CEASA estão sujeitos à sazonalidade do objeto, enquanto se busca, aqui, um valor a ser praticado pelo período de 60 meses.

4.3.4 Quanto à não utilização do Notas Paraná, o mesmo não foi adotado, pois o próprio site informa que os preços são calculados com base em métodos estatísticos, que utilizam os valores praticados no mercado no momento da autorização da NF-e. No site, constam as promoções e ofertas aplicadas no dia a dia em gôndolas de supermercados, o que não reflete a realidade atual para esta licitação, onde os valores deverão ser mantidos em contrato com vigência de 60 meses, com entregas e prazos.

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

4.4 Dessa forma, foi realizada análise crítica dos preços com o objetivo de estimar preços os mais próximos possíveis da realidade de mercado, considerando as especificidades da contratação, do órgão contratante, bem como outros eventuais fatores influenciadores na determinação dos preços, obtendo-se preços condizentes com a realidade de mercado. 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 a 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.

4.5 A metodologia utilizada para a cotação foi a mediana dos valores válidos (no mínimo três, desconsiderando os valores inexequíveis, inconsistentes e excessivamente elevados), em conjunto com a análise crítica da variação item por item, onde se constatou, 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.

4.6 A pesquisa segue de acordo com a IN nº 65/2021-SEGES/ME:

> 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.

4.7 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

Assinatura Avançada realizada por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho (XXX.271.479-XX)** em 13/10/2026 10:06 Local: 11BBM/PTG. Inserido ao protocolo **25.656.254-5** por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho** em: 13/10/2026 10:06. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **9e02b2eed42d7ac9204ff1f3d6c32f28**

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 1310
Mov. 66

> 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)".

4.8 Por fim, ressalta-se que a utilização da mediana como método para a obtenção do valor estimado da contratação, de R$ 541.419,25 (quinhentos e quarenta e um mil quatrocentos e dezenove reais e vinte e cinco centavos), está prevista no § 3º do art. 368 do Decreto Estadual nº 10.086/2022.

5. PARCELAMENTO DO OBJETO

5.1 O objeto da contratação foi parcelado em 3 (três) grupos, objetivando a ampliação da disputa.
5.2 Além disso, os grupos foram divididos em lotes distintos para cada Companhia (1ª Cia - Apucarana e Mauá da Serra e 2ª Cia - Mandaguari/PR), resultando em 06 (seis) lotes, visando proporcionar maior competitividade entre os fornecedores locais. A divisão possibilitará a participação de mais empresas no processo licitatório, além de uma melhor execução do contrato, uma vez que as empresas poderão optar por deslocar apenas para uma cidade, caso não consigam atender toda a região do 11º Batalhão de Bombeiro Militar.
5.3 A entrega do quartel de Mauá da Serra será centralizada no quartel de Apucarana por conta do efetivo administrativo reduzido naquela e, também, por ser um efetivo reduzido, o que acarretaria em lotes pequenos não sendo vantajoso devido ao custo operacional vinculado à distância a ser percorrida para a entrega.
5.4 Ressalta-se que a divisão de lotes por cidade já é realizada em processos licitatórios da Secretaria de Estado da Segurança Pública, a exemplo do Pregão Eletrônico nº 355/2024 (ComprasGov: 90355/2024).
5.5 Cada lote será composto de acordo com as características dos itens, considerando a afinidade entre os produtos, a frequência e as condições de entrega e os custos logísticos envolvidos. O agrupamento foi adotado quando considerado tecnicamente viável e economicamente vantajoso, observando o art. 40, inciso V, alínea "b", e § 2º, da Lei nº 14.133/2021, bem como a Súmula 247 do TCU, sem prejuízo à competitividade e à obtenção da proposta mais vantajosa.

> Art. 40, inciso V, alínea "b", da Lei nº 14.133/2021: [Estabelece] o atendimento ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso.
> Art. 40, § 2º, da Lei nº 14.133/2021: [Determina] que, na aplicação do parcelamento às compras, sejam consideradas a viabilidade da divisão do objeto em lotes, as peculiaridades do mercado local e a ampliação da competição, evitando-se a concentração de mercado.
> Súmula 247 do TCU: [Estabelece] a adjudicação por item para objetos divisíveis, desde que não haja prejuízo ao conjunto ou perda de economia de escala, com o objetivo de ampliar a participação de licitantes.

5.6 Visto que o objeto deste estudo é divisível e não há prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, além de ser técnica e economicamente viável, conclui-se que:

- O agrupamento proporcionará economia com custos de mobilização e desmobilização, pois a empresa diluirá os custos de transporte;
- A divisão de lotes por cidade fará com que as empresas locais possam participar do processo, reduzindo o risco de se ter lotes desertos ou fracassados. Por outro viés, trará benefícios à economia da região, além de resultar em uma melhor gestão e fiscalização dos contratos;
- O agrupamento dos itens deverá garantir a observância da cota de 25% para Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), em atendimento ao disposto no art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006.

Assinatura Avançada realizada por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho (XXX.271.479-XX)** em 13/10/2026 10:06 Local: 11BBM/PTG. Inserido ao protocolo **25.656.254-5** por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho** em: 13/10/2026 10:06. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **9e02b2eed42d7ac9204ff1f3d6c32f28**

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 1311
Mov. 66

> Art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006: [Prevê] que, nos certames para aquisição de bens de natureza divisível, seja estabelecida cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para contratação de microempresas e empresas de pequeno porte, observadas as hipóteses legais aplicáveis.

6. SUSTENTABILIDADE

6.1 A contratada deverá apresentar declaração de atendimento à política ambiental de licitação sustentável, nos termos do art. 362 do Decreto nº 10086 de 17/01/2022, a seguir:
- 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;
- 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;
- 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).
- Que forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- Que realize um programa interno de treinamento de seus empregados, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- Que realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos do Decreto nº 4.167, de 20 de janeiro de 2009;
- Que respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela ABNT sobre resíduos sólidos;
- Que preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Lei nº 16.075, de 1º de abril de 2009.

6.2 A comprovação do disposto neste artigo poderá ser feita mediante apresentação de certidão 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.

6.2.1 Ainda a unidade adotará meios para evitar o desperdício, bem como utilizará a coleta seletiva de lixo para diminuir os impactos ambientais do consumos dos alimentos.

6.3 Por se tratar de gênero alimentício, não se aplica a necessidade de o fornecedor se responsabilizar pela logística reversa, conforme prevê o art. 364 do Decreto Estadual nº 10.086/2022.

7. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS

7.1 Os objetos desta licitação são classificados como bens comuns, pois possuem especificações usuais de mercado e padrões de qualidade definidos em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

> Art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021: [Define] bens comuns como aqueles cujas especificações e padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de indicações usuais no mercado.

Assinatura Avançada realizada por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho (XXX.271.479-XX)** em 13/10/2026 10:06 Local: 11BBM/PTG. Inserido ao protocolo **25.656.254-5** por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho** em: 13/10/2026 10:06. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **9e02b2eed42d7ac9204ff1f3d6c32f28**

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 1312
Mov. 66

8. DO LOCAL E DO PRAZO DA ENTREGA, E DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

8.1 O prazo de início da entrega ou reinício (no caso de suspensão das entregas) dos bens é de 7 dias, contados a partir da assinatura do contrato, em remessa parcelada de acordo com a necessidade do órgão e com a frequência estabelecida no item 1.4 deste Termo de Referência e nos endereços indicados a seguir, conforme o lote/cidade aplicável:

- **Apucarana/PR**: Quartel do Corpo de Bombeiros Militar de Apucarana - Rua Ponta Grossa, 1949, Centro, Apucarana/PR, CEP: 86800-030. E-mail: 11gb-1sgb@bm.pr.gov.br. Telefone: (43) 3202-5600.

- **Mandaguari/PR**: Quartel do Corpo de Bombeiros Militar de Mandaguari - Rua Vergínio Bredariol, 2623 - Parque Industrial II – CEP - 86975-000, Mandaguari-PR. E-mail: cb.mandaguari@gmail.com. Telefone: (44) 3133-0030.

8.2 No caso de produtos perecíveis, a entrega dos itens deve ocorrer com prazo de validade decorrida de, no máximo, 1/4 (um quarto) do período entre a data de fabricação e a data de vencimento descrita na embalagem do produto.
8.3 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 2 (dois) dias, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
8.4 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação do contratado, às custas deste, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
8.5 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 7 (sete) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
8.6 Quando solicitado pela unidade, a entrega dos gêneros alimentícios deverá ser efetivada em, no máximo, 72 horas. A falta implicará penalidades previstas no respectivo contrato.
8.6.1 Na hipótese de a verificação não ser realizada dentro do prazo fixado para o recebimento definitivo, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
8.7 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
8.8 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. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

9.1 São obrigações do contratado:
9.1.1 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 a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade, acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando cabível.
9.1.2 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 nº 8.078, de 11 de setembro de 1990).
Artigos 12, 13 e 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990):

Assinatura Avançada realizada por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho (XXX.271.479-XX)** em 13/10/2026 10:06 Local: 11BBM/PTG. Inserido ao protocolo **25.656.254-5** por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho** em: 13/10/2026 10:06. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **9e02b2eed42d7ac9204ff1f3d6c32f28**

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 1313
Mov. 66

> [Estabelecem] a responsabilidade do fornecedor por defeitos de qualidade ou quantidade que tornem os produtos impróprios ou inadequados, bem como por danos causados ao consumidor, incluindo obrigações de reparação e substituição.

9.1.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos.
9.1.4 Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecedem a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.
9.1.5 Indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato e manter comunicação com o representante da Administração para a gestão do contrato.
9.1.6 Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
9.1.7 Manter atualizados seus dados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente.
9.1.8 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
9.1.9 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:
9.1.9.1 Alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração.
9.1.9.2 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.
9.1.9.3 Aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

> Art. 124 da Lei nº 14.133/2021: [Permite] alterações contratuais quantitativas até o limite de 25% do valor inicial do contrato para bens e serviços comuns, desde que justificadas e não impliquem em modificação do objeto.

9.1.10 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.
9.2 São obrigações do contratante:
9.2.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidos neste edital e seus anexos.
9.2.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
9.2.3 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.
9.2.4 Comunicar ao contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para sua correção.
9.2.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do contratado, por meio de comissão ou de servidores especialmente designados.
9.2.6 Efetuar o pagamento ao contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos.
9.2.7 Efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo contratado, quando aplicável.
9.2.8 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.
9.2.9 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

Assinatura Avançada realizada por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho (XXX.271.479-XX)** em 13/10/2026 10:06 Local: 11BBM/PTG. Inserido ao protocolo **25.656.254-5** por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho** em: 13/10/2026 10:06. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **9e02b2eed42d7ac9204ff1f3d6c32f28**

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 1314
Mov. 66

houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização.
9.2.10 Adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando constatada 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.
9.2.11 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo contratado.

10. FORMA DE PAGAMENTO

10.1 O pagamento de cada fatura deverá ser realizado 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 débito 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 deste Termo de Referência.
10.2 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.
10.2.1 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor dos dados da conta corrente junto à instituição financeira contratada pelo Estado, conforme disposto no Decreto nº 4.505, de 27 de maio de 2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

> Decreto nº 4.505/2016: [Estabelece] a obrigatoriedade de fornecimento de dados bancários para pagamentos a fornecedores do Estado do Paraná, com exceções previstas para casos específicos.

10.3 O prazo estabelecido no item 10.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 13.4.1 das Condições Gerais do Pregão.
10.3.1 Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.
10.4 As notas fiscais devem ser emitidas em nome da Secretaria de Estado da Segurança Pública, CNPJ 76.416.932/0001-81, Rua Coronel Dulcídio, nº 800, Batel, CEP 80.420-170, Curitiba/PR, constando o número da licitação, lote/item e validade dos produtos, para fins de rastreabilidade em estoque.
10.4.1 As notas fiscais serão emitidas periodicamente, consolidando os itens entregues durante o respectivo período, a fim de facilitar a gestão e o acompanhamento do contrato.
10.4.2 A periodicidade das notas ficará a critério do gestor do contrato.
10.5 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

- EM = I x N x VP, sendo:
  - EM = Encargos moratórios;
  - N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
  - VP = Valor da parcela a ser paga.
- I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:
  - I = (6/100) / 365
  - TX = Percentual da taxa anual = 6%.

Assinatura Avançada realizada por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho (XXX.271.479-XX)** em 13/10/2026 10:06 Local: 11BBM/PTG. Inserido ao protocolo **25.656.254-5** por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho** em: 13/10/2026 10:06. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **9e02b2eed42d7ac9204ff1f3d6c32f28**

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 1315
Mov. 66

11. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

11.1 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital. Edital: [Contém] as exigências usuais de habilitação jurídica e regularidade fiscal e trabalhista, conforme padrões aplicáveis a licitações de bens comuns.
11.2 Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
11.3 Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão aqueles estabelecidos no Anexo II deste edital.
11.3.1 O fornecedor deverá possuir um ou mais atestados de capacidade técnica fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem a aptidão do licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o(s) lote(s) arrematado(s), observado o percentual mínimo de 20% (vinte por cento) referente ao critério de quantidade, indicado pela unidade solicitante.

Anexo II: [Estabelece] os critérios detalhados de qualificação técnica para os fornecedores, incluindo a necessidade de atestados de capacidade técnica.

11.4 Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
11.4.1 Valor máximo global: R$ 541.419,25 (quinhentos e quarenta e um mil quatrocentos e dezenove reais e vinte e cinco centavos).
11.4.2 Valores unitários: conforme item 1.1 e planilha de composição de preços anexa ao edital.
11.5 O critério de julgamento da proposta está definido no item 2 das Condições Específicas do Pregão.

Item 2 das Condições Específicas do Pregão: [Define] o critério de julgamento das propostas, conforme as regras do edital.

11.6 As regras de desempate entre propostas são discriminadas no edital.

12. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

12.1 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;
c) Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

12.2 A alteração subjetiva a que se refere o item 12.1 deverá ser formalizada por termo aditivo ao contrato.

13. SUBCONTRATAÇÃO

13.1 É vedada a subcontratação na presente licitação, tendo em vista tratar-se de objeto de baixa complexidade e comum de se encontrar fornecedores com capacidade para a execução do processo como um todo. Desta maneira, as condições técnicas ou econômicas não afetam a possibilidade das empresas executarem a totalidade dos objetos.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

Assinatura Avançada realizada por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho (XXX.271.479-XX)** em 13/10/2026 10:06 Local: 11BBM/PTG. Inserido ao protocolo **25.656.254-5** por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho** em: 13/10/2026 10:06. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **9e02b2eed42d7ac9204ff1f3d6c32f28**

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 1316
Mov. 66

14.1 Não haverá exigência de garantia contratual de execução, pelas razões abaixo justificadas:
14.1.1 Trata-se de aquisição de bens, e não de prestação de serviços, e o pagamento só será realizado após a efetivação da entrega, não havendo, assim, risco à Administração de não execução contratual.
14.1.2 Por se tratarem de materiais de baixo valor econômico, com padrão usual de mercado (sem complexidade técnica) e sem riscos financeiros de execução, a exigência de garantia de execução do contrato não é necessária.
14.1.3 Por se tratar de objetos comuns, a exigência de garantia pode inviabilizar a contratação para este certame.

15. VIGÊNCIA:

15.1 O prazo de vigência de execução do contrato será de 60 (sessenta) meses, a contar da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por meio de termo aditivo, sucessivamente, até 120 meses, desde que satisfeitos os requisitos dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

> Artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021: [Estabelecem] as condições para prorrogação de contratos administrativos, incluindo justificativas técnicas, econômicas e de interesse público, com limite máximo de 120 meses para contratos de execução continuada.

16. DO REAJUSTAMENTO

16.1 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.
16.2 A data-base do reajuste será vinculada à data da assinatura eletrônica da planilha orçamentária (planilha de pesquisa mercadológica), conforme art. 169 do Decreto 10.086/22;
16.3 O reajuste deverá ser solicitado pelo Contratado mediante requerimento protocolado até trinta (trinta) dias antes do fim de cada período de doze meses.
16.3.1 Se o pedido de reajuste não for protocolado no prazo acima, a vigência do reajuste não poderá retroceder além da data do pleito.
16.4 O reajuste será concedido mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.
16.5 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o intervalo mínimo de um ano será contado a partir do último reajuste.
16.6 Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.
16.7 A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

17. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

17.1 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**:
  3966.06.182.31.8606 – Ações do Comando Geral do Corpo de Bombeiros – FUNESP
  3924.06.182.31.8624 - Ações do Comando do Corpo de Bombeiros
  4760.10.122.35.8164 – Atenção às Urgências e Emergências - SIATE
  3924.06.182.31.8146 – Ações do 2º Comando Regional do Corpo de Bombeiros - Londrina
  Fontes de recurso: 500.000.000 - Recursos Livres (não vinculados); 759.000.157 - Demais Vinculações Legais

Assinatura Avançada realizada por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho (XXX.271.479-XX)** em 13/10/2026 10:06 Local: 11BBM/PTG. Inserido ao protocolo **25.656.254-5** por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho** em: 13/10/2026 10:06. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **9e02b2eed42d7ac9204ff1f3d6c32f28**

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 1317
Mov. 66

Elemento de Despesa: 30 Material de Consumo
Sub elemento de despesa: 07 Gêneros de Alimentação

18.DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

18.1 A contratação prevista neste Termo está alinhada ao PCA 2026 da Secretaria de Estado da Segurança Pública (SESP), conforme descrito abaixo:

- Números de ordem: Conforme tabela constante no Anexo II do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.
- Tipo de item: 3007 – Gêneros de Alimentação.

Item 10 do Estudo Técnico Preliminar: [Contém] a tabela com os números de ordem que detalham a correspondência da contratação ao PCA 2026 da SESP.

19. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1 O licitante e o contratado que incorrerem em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e nos arts. 193 a 227 do Decreto nº 10.086, de 17 de janeiro de 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

Art. 156 da Lei nº 14.133/2021: [Estabelece] as sanções administrativas aplicáveis a licitantes e contratados por descumprimento de obrigações contratuais ou irregularidades no processo licitatório.

Arts. 193 a 227 do Decreto nº 10.086/2022: [Detalham] os procedimentos e penalidades administrativas para infrações em contratações públicas no âmbito do Estado do Paraná.

Capítulo II-B do Título XI do Código Penal: [Define] os crimes contra a Administração Pública, incluindo implicações penais para condutas ilícitas em licitações e contratos.

20. DECRETO ESTADUAL N.º 10.086, de 2022.

20.1 Os servidores que subscrevem este Termo de Referência atestam que observaram integralmente a regulamentação estabelecida pelo Decreto Estadual nº 10.086, de 17 de janeiro de 2022, e as orientações constantes da Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

Decreto Estadual nº 10.086/2022: [Estabelece] os procedimentos para licitações e contratações públicas no âmbito do Estado do Paraná, incluindo diretrizes para elaboração de Termos de Referência.

Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná: [Define] o modelo padrão para elaboração de Termos de Referência, assegurando conformidade com a legislação vigente.

Apucarana, **conforme data eletrônica**.

(Assinado eletronicamente)
3º Sgt. QPBM Antonio **Bresciani** Filho**,**
Responsável pela elaboração do TR.

Assinatura Avançada realizada por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho (XXX.271.479-XX)** em 13/10/2026 10:06 Local: 11BBM/PTG. Inserido ao protocolo **25.656.254-5** por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho** em: 13/10/2026 10:06. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **9e02b2eed42d7ac9204ff1f3d6c32f28**

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 1318
Mov. 66

ANEXO I
QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS E NÚMERO PCA

LOTE FRIOS				
ITEM	**Nº PCA**	**DETALHAMENTO**	**Quantidade Anual**	**Quantidade Quinquenal**
01	1127	PRESUNTO COZIDO FATIADO (kg)	395	1975
02	1128	QUEIJO MUSSARELA FATIADO (Kg)	755	3775
03	1118	MARGARINA CREMOSA COM SAL (500g)	425	2125
04	1604	MANTEIGA EXTRA COM SAL (500g)	80	400
05	1605	REQUEIJÃO CREMOSO (400g)	375	1875

LOTE EMBUTIDOS E DEFUMADOS				
ITEM	**Nº PCA**	**DETALHAMENTO**	**Quantidade Anual**	**Quantidade Quinquenal**
06	1172	SALSICHA TIPO VINA (kg)	225	1125
07	1173	LINGUIÇA DEFUMADA (Kg)	300	1500
08	1629	LINGUIÇA TOSCANA CARNE SUÍNA (kg)	135	675
09	1174	BACON DEFUMADO (Kg)	225	1125

LOTE PÃO				
ITEM	**Nº PCA**	**DETALHAMENTO**	**Quantidade Anual**	**Quantidade Quinquenal**
10	1129	PÃO DE TRIGO (Kg)	1810	9050

Assinatura Avançada realizada por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho (XXX.271.479-XX)** em 13/10/2026 10:06 Local: 11BBM/PTG. Inserido ao protocolo **25.656.254-5** por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho** em: 13/10/2026 10:06. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **9e02b2eed42d7ac9204ff1f3d6c32f28**

ePROTOCOLO

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls 1318a
Mov. 66

Documento: **NOVOTermodereferenciafriosembutidosepaoSgtBresciani.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho (XXX.271.479-XX)** em 13/10/2026 10:06 Local: 11BBM/PTG.

Inserido ao protocolo **25.656.254-5** por: **3º Sgt. Qpbm Antonio Bresciani Filho** em: 13/10/2026 10:06.

Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento com o código: