

## EDITAL

O ESTADO do PARANÁ, por intermédio do 4º COMANDO REGIONAL DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARANÁ da SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA, torna público que realizará licitação nos seguintes termos:

<b>PREGÃO ELETRÔNICO:</b>  <b>332/2026</b>  <b>TIPO: MENOR PREÇO</b>	<b>Acolhimento/Abertura/Divulgação de Propostas:</b>  <b>Até 09 h 00 min do dia 30/04/2026</b>  Início da sessão / disputa de lances:  <b>09 h 00 min do dia 30/04/2026</b>  Será sempre considerado o horário de Brasília (DF) para todas as indicações de tempo constantes neste edital.
--	--

### 1 OBJETO:

A presente licitação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios, com entrega parcelada, para satisfazer as demandas do 5ºBBM/4ºCRBM/CBMPR/SESP, para as cidades de Maringá e Sarandi.

### 2 VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO:

O preço global máximo para o presente procedimento licitatório é de **R\$ 3.166.028,50 (Três milhões e cento e sessenta e seis mil e vinte e oito reais e cinquenta centavos)**.

### 3 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

Dotação orçamentária: 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; 3924.06.182.31.8151 – Ações do 4º Comando Regional do Corpo de Bombeiros Maringá; 4760.10.122.35.8164 – Atenção às urgências e emergências SIATE.

Elemento da despesa: 3390.30 - Material de consumo.

Fonte: 500.000000; 501.000147; 703.000148; 759.000113; 759.000157.

### 4 SISTEMA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

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

O edital está disponível na internet, nas páginas do Portal Nacional de Contratações Públicas <https://pncp.gov.br/>, [www.comprasparana.pr.gov.br](http://www.comprasparana.pr.gov.br).

Os trabalhos serão conduzidos pelos pregoeiros 2º Ten. QOEBM Célio Piacentini Filho (Portaria nº 670, de 4 de Dezembro de 2025 – DIOE nº 12048 de 12/12/2025 e Subtenente QPBM Wagner da Silva Trindade

(Portaria Nº 070, de 09 de Fevereiro de 2026 – DIOE Nº 12084 de 10/02/2026) e equipe de apoio, servidores do CBMPR/SESP.

**E-mail:** 4crbmcrb3@gmail.com

**Telefones:** (44) 3218-6296

**Endereço:** Av. Centenário, nº 290 – Vila Christino – CEP 87.050-040, Maringá / Paraná

**O atendimento será feito: de segundas, terças, quintas e sextas nos horários entre 08h30min às 11h e 13h30min às 17h. Às quartas, entre 08h30min e 11h30min.**

## **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 [www.comprasparana.pr.gov.br](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 4crbmcrb3@gmail.com.

### **5.2 RECURSOS E CONTRARRAZÕES:**

As razões de recurso e as contrarrazões poderão ser enviadas exclusivamente por meio eletrônico, através do e-mail 4crbmcrb3@gmail.com, 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.

**6.3** Para os lotes 01, 03, 05, 07, 09, 11, 13, 15, 17 e 19 não será aplicado o tratamento privilegiado, para ME e EPP, previsto nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2023, em cumprimento ao art. 4º, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

## **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 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.

2.4 A adoção da previsão do item 2.1, fundamenta-se da seguinte forma:

2.4.1 Permite avaliar os preços de cada item individualmente, assegurando que todos os itens estão sendo oferecidos a preços justos e competitivos, além de facilitar a identificação de discrepâncias e irregularidades. 2.4.2 Ajuda a prevenir práticas desleais, como a subcotação de itens específicos para ganhar o contrato e a compensação com preços elevados em outros itens, prática conhecida como "jogo de planilhas".

2.4.3 Facilita a verificação de que todos os itens atendem às especificações técnicas exigidas.

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

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

### **4 PROPOSTA PARCIAL:**

4.1 Não será permitido ao licitante oferecer proposta parcial

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

Somente poderão participar da disputa dos lotes 02, 04, 06, 08, 10, 12, 14, 16, 18 e 20 as empresas que se enquadrem na condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, conforme o disposto no art. 48, incisos I e III, da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

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

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

Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei n.º 11.488, de 2007, e para o microempreendedor

individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar n.º 123, de 2006.

#### **6 GARANTIA:**

Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pois 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.

#### **7 CONSÓRCIO:**

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

#### **8. VIGÊNCIA**

**8.1** O contrato terá vigência pelo prazo de 12 (doze) meses, a contar da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, em caso de situações supervenientes e excepcionais, por um ou mais períodos, desde que satisfeitos os requisitos dos artigos 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

**8.1.1** O prazo de vigência poderá ser prorrogado nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

#### **9 ANEXOS:**

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

## **CONDIÇÕES GERAIS DO PREGÃO ELETRÔNICO**

### **1 A REALIZAÇÃO DO PREGÃO**

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

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

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

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

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

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

### **2 EXIGÊNCIAS PARA PARTICIPAÇÃO**

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

**2.2** Os interessados em participar do pregão devem dispor de chave de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas, nos termos do item 1 do presente Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **3 PROPOSTA INICIAL**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4.1.1** Valor unitário do item e valor global da soma do valor do item em razão de sua quantidade;

**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, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente.

**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 (um centavo de real)**.

**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, vedada a identificação do licitante.

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

**5.17** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) pregoeiro(a) persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas, no mínimo, vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

- 5.19** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.20** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, as empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.
- 5.21** Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 5.22** A ME, EPP ou MEI melhor classificada, nos termos do item anterior, terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 5.23** Caso a microempresa, a empresa de pequeno porte ou o microempreendedor individual melhor classificado desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes na condição de ME, EPP ou MEI que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 5.24** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 5.25** Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 5.26** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 5.27** Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 5.28** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) pregoeiro(a) deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 5.28.1** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 5.28.2** O(a) pregoeiro(a) solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **24 (vinte 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.
- 5.28.3** É facultado ao(a) pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo previsto no item 5.28.2.
- 5.29** Após a negociação do preço, o(a) Pregoeiro(a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **6. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**

- 6.1** Encerrada a etapa de negociação, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no art. 95 do Decreto n.º 10.086, de 2022.
- 6.2** O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V da citada Instrução, sob pena de desclassificação.
- 6.3** Será desclassificada a proposta, ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao(s) preço(s) máximo(s) fixado(s), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.



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

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

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

**6.6** O(a) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **24 (vinte 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 alimento ofertado, tais como marca e fabricante, além de outras informações pertinentes.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **8. DESCRITIVO DA PROPOSTA**

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

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

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

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

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

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

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

## **9. OS RECURSOS**

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

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

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

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

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

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

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

## **10. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

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

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

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

**11.1** O adjudicatário será notificado para assinar o contrato ou retirar a nota de empenho (ou documento equivalente) no prazo de **5 (cinco) dias úteis** 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 financeiro 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 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%.

**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.

Maringá, 2 de março de 2026.

2º Ten. QOEBM Célio Piacentini Filho,  
**Aux. CRB-3/4ºCRBM.**

**ANEXO I  
TERMO DE REFERÊNCIA**

**1 OBJETO**

**1.1** Aquisição de gêneros de alimentação para atender a demanda anual do 5º Batalhão de Bombeiros - Municípios de Maringá e Sarandi, pelo período de 12 (doze) meses, conforme especificações da planilha abaixo:

LOTE 01 - NÃO PERECÍVEIS - AMPLA CONCORRÊNCIA					
Lote 01	Cod. GMS	Descrição do objeto	QTd	Valor unit máximo	Valor total máximo
1	1907	Açúcar Cristal (5kg)	795	R\$ 26,95	R\$ 21.425,25
2	42742	Adoçante Líquido (100 ml)	90	R\$ 7,50	R\$ 675,00
3	12151	Amido De Milho 100% Puro (1kg)	265	R\$ 19,79	R\$ 5.244,35
4	2259	Açafrão em pó (1kg)	24	R\$ 38,99	R\$ 935,76
5	1403	Achocolatado Em Pó Instantâneo (1kg)	175	R\$ 32,40	R\$ 5.670,00
6	59669	Arroz Polido Longo (tipo 1 – 5kg)	705	R\$ 42,45	R\$ 29.927,25
7	64881	Azeite De Oliva Extra Virgem (500ml)	310	R\$ 54,94	R\$ 17.031,40
8	36410	Azeitona sem caroço (vidro 500g)	705	R\$ 32,10	R\$ 22.630,50
9	74588	Batata Palha (1kg)	175	R\$ 27,99	R\$ 4.898,25
10	14033	Biscoito Amanteigado Chocolate (400g)	240	R\$ 11,10	R\$ 2.664,00
11	14030	Biscoito Amanteigado Leite (400g)	240	R\$ 11,10	R\$ 2.664,00
12	31628	Biscoito Pão de Mel Achocolatado (400g)	240	R\$ 16,49	R\$ 3.957,60
13	12635	Biscoito Maizena (400g)	240	R\$ 9,30	R\$ 2.232,00
14	79912	Cacau Em Pó 100% (500g)	135	R\$ 42,45	R\$ 5.730,75
15	7251	Café Gourmet Moído Empac. Vácuo – (500g)	1770	R\$ 68,95	R\$ 122.041,50
16	2350	Canjica Amarela (500g)	265	R\$ 9,95	R\$ 2.636,75
17	6363	Chá Mate Tostado (500g)	705	R\$ 20,10	R\$ 14.170,50
18	74624	Coco Ralado sem açúcar (1kg)	175	R\$ 53,95	R\$ 9.441,25
19	78018	Creme De Cebola (1kg)	100	R\$ 40,69	R\$ 4.069,00
20	1262	Creme De Leite (lata 300g)	970	R\$ 13,45	R\$ 13.046,50
21	2275	Cravo Da Índia (40g)	105	R\$ 8,69	R\$ 912,45
22	12156	Canela Em Pó (100g)	40	R\$ 8,74	R\$ 349,60
23	2274	Cominho Em Pó (1kg)	27	R\$ 38,95	R\$ 1.051,65
24	1636	Doce Cremoso de Leite (400g)	705	R\$ 15,70	R\$ 11.068,50
25	2335	Amendoim in natura (500g)	440	R\$ 20,45	R\$ 8.998,00
26	1631	Ervilha em conserva (lata 200g)	440	R\$ 4,90	R\$ 2.156,00
27	1361	Extrato De Tomate (350g)	970	R\$ 14,39	R\$ 13.958,30

28	2363	Farinha Mandioca, Torrada Biju (1kg)	40	R\$ 12,49	R\$ 499,60
29	12168	Farinha De Milho Seca Biju (1kg)	40	R\$ 11,99	R\$ 479,60
30	1465	Farofa De Milho Pronta (1kg)	405	R\$ 18,45	R\$ 7.472,25
31	2369	Farinha De Trigo (5kg)	265	R\$ 27,45	R\$ 7.274,25
32	2353	Feijão Carioca (tipo 1 - 1kg)	1770	R\$ 10,75	R\$ 19.027,50
33	2354	Feijão Preto (tipo 1 - 1kg)	885	R\$ 9,50	R\$ 8.407,50
34	18593	Fermento Biológico Para Pão (100g)	150	R\$ 14,70	R\$ 2.205,00
35	12684	Fermento Em Pó Químico (100g)	130	R\$ 6,80	R\$ 884,00
36	1469	Fubá (500g)	405	R\$ 9,40	R\$ 3.807,00
37	1646	Pó Gelatina Sabores (1kg)	405	R\$ 21,94	R\$ 8.885,70
38	4364	Louro Em Folhas (1kg)	24	R\$ 41,99	R\$ 1.007,76
39	2403	Macarrão Parafuso com ovos (500g)	440	R\$ 8,95	R\$ 3.938,00
40	74662	Macarrão Ninho (500g)	440	R\$ 11,95	R\$ 5.258,00
41	2398	Macarrão Espaguete com ovos( 500g)	440	R\$ 9,95	R\$ 4.378,00
42	1516	Maionese Tradicional (500g)	880	R\$ 16,84	R\$ 14.819,20
43	61728	Manjeriçõ desidratado (1kg)	24	R\$ 30,98	R\$ 743,52
44	2315	Milho Verde Em Conserva (200g)	2655	R\$ 4,95	R\$ 13.142,25
45	3547	Milho Pipoca (500g)	440	R\$ 11,49	R\$ 5.055,60
46	82864	Molho Shoyu (500ml)	130	R\$ 20,45	R\$ 2.658,50
47	21143	Molho de Pimenta (900ml)	25	R\$ 19,95	R\$ 498,75
48	74668	Mostarda Amarela (1kg)	95	R\$ 28,99	R\$ 2.754,05
49	82463	Catchup Tradicional (1kg)	130	R\$ 19,99	R\$ 2.598,70
50	2273	Colorífico em Pó (1kg)	40	R\$ 41,99	R\$ 1.679,60
51	1647	Óleo De Soja (900ml)	1250	R\$ 17,95	R\$ 22.437,50
52	61730	Orégano Desidratado (1kg)	25	R\$ 49,45	R\$ 1.236,25
53	5350	Pimenta Calabresa (1kg)	24	R\$ 42,99	R\$ 1.031,76
54	2295	Pimenta Do Reino (1kg)	25	R\$ 42,90	R\$ 1.072,50
55	1824	Pêssego Calda (lata 450g)	440	R\$ 26,79	R\$ 11.787,60
56	2076	Sagu De Mandioca (500g)	255	R\$ 11,45	R\$ 2.919,75
57	2305	Sal Refinado (1kg)	440	R\$ 7,00	R\$ 3.080,00
58	11153	Suco Em Pó - Diversos Sabores (1kg)	750	R\$ 21,95	R\$ 16.462,50
59	74598	Chimichurri (1kg)	85	R\$ 48,99	R\$ 4.164,15
60	2374	Trigo Para Quibe (500g)	175	R\$ 10,74	R\$ 1.879,50
61	1669	Vinagre De Maçã (750ml)	380	R\$ 14,45	R\$ 5.491,00
62	90487	Vinagre Balsâmico (750ml)	40	R\$ 25,45	R\$ 1.018,00
63	46399	Queijo Parmesão Ralado (100g)	705	R\$ 15,45	R\$ 10.892,25
64	1510	Leite Condensado (lata 395g)	970	R\$ 14,30	R\$ 13.871,00

65	1512	Leite Longa Vida (caixa 1L)	7010	R\$ 8,95	R\$ 62.739,50
----	------	-----------------------------	------	----------	---------------

**Valor máximo Global do Lote 01 (CRITÉRIO DE DISPUTA) R\$ 607.143,70**

**LOTE 02 - NÃO PERECÍVEIS - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

Lote 02	Cod. GMS	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
66	1907	Açúcar Cristal (5kg)	140	R\$ 26,95	R\$ 3.773,00
67	42742	Adoçante Líquido (100 ml)	20	R\$ 7,50	R\$ 150,00
68	12151	Amido De Milho 100% Puro (1kg)	50	R\$ 19,79	R\$ 989,50
69	2259	Açafrão em pó (1kg)	5	R\$ 38,99	R\$ 194,95
70	1403	Achocolatado Em Pó Instantâneo (1kg)	35	R\$ 32,40	R\$ 1.134,00
71	59669	Arroz Polido Longo (tipo 1 – 5kg)	125	R\$ 42,45	R\$ 5.306,25
72	64881	Azeite De Oliva Extra Virgem (500ml)	55	R\$ 54,94	R\$ 3.021,70
73	36410	Azeitona sem caroço (vidro 500g)	125	R\$ 32,10	R\$ 4.012,50
74	74588	Batata Palha (1kg)	35	R\$ 27,99	R\$ 979,65
75	14033	Biscoito Amanteigado Chocolate (400g)	45	R\$ 11,10	R\$ 499,50
76	14030	Biscoito Amanteigado Leite (400g)	45	R\$ 11,10	R\$ 499,50
77	31628	Biscoito Pão de Mel Achocolatado (400g)	45	R\$ 16,49	R\$ 742,05
78	12635	Biscoito Maizena (400g)	45	R\$ 9,30	R\$ 418,50
79	79912	Cacau Em Pó 100% (500g)	25	R\$ 42,45	R\$ 1.061,25
80	7251	Café Gourmet Moído Empac. Vácuo – (500g)	305	R\$ 68,95	R\$ 21.029,75
81	2350	Canjica Amarela (500g)	50	R\$ 9,95	R\$ 497,50
82	6363	Chá Mate Tostado (500g)	125	R\$ 20,10	R\$ 2.512,50
83	74624	Coco Ralado sem açúcar (1kg)	35	R\$ 53,95	R\$ 1.888,25
84	78018	Creme De Cebola (1kg)	20	R\$ 40,69	R\$ 813,80
85	1262	Creme De Leite (lata 300g)	170	R\$ 13,45	R\$ 2.286,50
86	2275	Cravo Da Índia (40g)	20	R\$ 8,69	R\$ 173,80
87	12156	Canela Em Pó (100g)	10	R\$ 8,74	R\$ 87,40
88	2274	Cominho Em Pó (1kg)	2	R\$ 38,95	R\$ 77,90
89	1636	Doce Cremoso de Leite (400g)	125	R\$ 15,70	R\$ 1.962,50
90	2335	Amendoim in natura (500g)	80	R\$ 20,45	R\$ 1.636,00
91	1631	Ervilha em conserva (lata 200g)	80	R\$ 4,90	R\$ 392,00
92	1361	Extrato De Tomate (350g)	170	R\$ 14,39	R\$ 2.446,30
93	2363	Farinha Mandioca, Torrada Biju (1kg)	10	R\$ 12,49	R\$ 124,90
94	12168	Farinha De Milho Seca Biju (1kg)	10	R\$ 11,99	R\$ 119,90



95	1465	Farofa De Milho Pronta (1kg)	70	R\$ 18,45	R\$ 1.291,50
96	2369	Farinha De Trigo (5kg)	50	R\$ 27,45	R\$ 1.372,50
97	2353	Feijão Carioca (tipo 1 - 1kg)	305	R\$ 10,75	R\$ 3.278,75
98	2354	Feijão Preto (tipo 1 - 1kg)	155	R\$ 9,50	R\$ 1.472,50
99	18593	Fermento Biológico Para Pão (100g)	30	R\$ 14,70	R\$ 441,00
100	12684	Fermento Em Pó Químico (100g)	25	R\$ 6,80	R\$ 170,00
101	1469	Fubá (500g)	70	R\$ 9,40	R\$ 658,00
102	1646	Pó Gelatina Sabores (1kg)	70	R\$ 21,94	R\$ 1.535,80
103	4364	Louro Em Folhas (1kg)	5	R\$ 41,99	R\$ 209,95
104	2403	Macarrão Parafuso com ovos (500g)	80	R\$ 8,95	R\$ 716,00
105	74662	Macarrão Ninho (500g)	80	R\$ 11,95	R\$ 956,00
106	2398	Macarrão Espaguete com ovos( 500g)	80	R\$ 9,95	R\$ 796,00
107	1516	Maionese Tradicional (500g)	150	R\$ 16,84	R\$ 2.526,00
108	61728	Manjerição desidratado (1kg)	5	R\$ 30,98	R\$ 154,90
109	2315	Milho Verde Em Conserva (200g)	455	R\$ 4,95	R\$ 2.252,25
110	3547	Milho Pipoca (500g)	80	R\$ 11,49	R\$ 919,20
111	82864	Molho Shoyu (500ml)	25	R\$ 20,45	R\$ 511,25
112	21143	Molho de Pimenta (900ml)	5	R\$ 19,95	R\$ 99,75
113	74668	Mostarda Amarela (1kg)	20	R\$ 28,99	R\$ 579,80
114	82463	Catchup Tradicional (1kg)	25	R\$ 19,99	R\$ 499,75
115	2273	Colorífico em Pó (1kg)	10	R\$ 41,99	R\$ 419,90
116	1647	Óleo De Soja (900ml)	215	R\$ 17,95	R\$ 3.859,25
117	61730	Orégano Desidratado (1kg)	5	R\$ 49,45	R\$ 247,25
118	5350	Pimenta Calabresa (1kg)	5	R\$ 42,99	R\$ 214,95
119	2295	Pimenta Do Reino (1kg)	5	R\$ 42,90	R\$ 214,50
120	1824	Pêssego Calda (lata 450g)	80	R\$ 26,79	R\$ 2.143,20
121	2076	Sagu De Mandioca (500g)	30	R\$ 11,45	R\$ 343,50
122	2305	Sal Refinado (1kg)	80	R\$ 7,00	R\$ 560,00
123	11153	Suco Em Pó - Diversos Sabores (1kg)	80	R\$ 21,95	R\$ 1.756,00
124	74598	Chimichurri (1kg)	15	R\$ 48,99	R\$ 734,85
125	2374	Trigo Para Quibe (500g)	35	R\$ 10,74	R\$ 375,90
126	1669	Vinagre De Maçã (750ml)	35	R\$ 14,45	R\$ 505,75
127	90487	Vinagre Balsâmico (750ml)	10	R\$ 25,45	R\$ 254,50
128	46399	Queijo Parmesão Ralado (100g)	125	R\$ 15,45	R\$ 1.931,25

129	1510	Leite Condensado (lata 395g)	170	R\$ 14,30	R\$ 2.431,00
130	1512	Leite Longa Vida (caixa 1L)	1195	R\$ 8,95	R\$ 10.695,25

**Valor máximo Global do Lote 02 (CRITÉRIO DE DISPUTA) R\$ 105.959,30**

**LOTE 03 - FRIOS - AMPLA CONCORRÊNCIA**

LOTE 03	Cod. GMS	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
131	1856	Presunto cozido fatiado (kg)	930	R\$ 43,49	R\$ 40.445,70
132	26670	Queijo muçarela fatiado(kg)	1790	R\$ 60,39	R\$ 108.098,10
133	1374	Margarina Cremosa C/ Sal 500g	1000	R\$ 14,49	R\$ 14.490,00
134	62805	Manteiga Extra com sal (500g)	1135	R\$ 30,94	R\$ 35.116,90
135	1728	Requeijão Cremoso 400g	885	R\$ 20,94	R\$ 18.531,90

**Valor máximo Global do Lote 03 (CRITÉRIO DE DISPUTA) R\$ 216.682,60**

**LOTE 04 - FRIOS - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

LOTE 04	Cod. GMS	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
136	1856	Presunto cozido fatiado (kg)	160	R\$ 43,49	R\$ 6.958,40
137	26670	Queijo muçarela fatiado(kg)	305	R\$ 60,39	R\$ 18.418,95
138	1374	Margarina Cremosa C/ Sal 500g	170	R\$ 14,49	R\$ 2.463,30
139	62805	Manteiga Extra com sal (500g)	35	R\$ 30,94	R\$ 1.082,90
140	1728	Requeijão Cremoso 400g	155	R\$ 20,94	R\$ 3.245,70

**Valor máximo Global do Lote 04 (CRITÉRIO DE DISPUTA) R\$ 32.169,25**

**LOTE 05 - HORTIFRUTIGRANJEIROS - AMPLA CONCORRÊNCIA**

LOTE 05	Cod. GMS	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
141	2113	Abacaxi Pérola (unidade)	615	R\$ 12,95	R\$ 7.964,25
142	2112	Abacate (kg)	350	R\$ 11,95	R\$ 4.182,50
143	19766	Abobrinha Verde (kg)	440	R\$ 7,99	R\$ 3.515,60
144	2196	Acelga (unidade)	370	R\$ 13,95	R\$ 5.161,50
145	2211	Alface Crespa Grande (unidade)	1700	R\$ 7,95	R\$ 13.515,00
146	2220	Almeirão (unidade)	515	R\$ 7,95	R\$ 4.094,25
147	22738	Alho Nacional Branco Descascado (kg)	140	R\$ 63,45	R\$ 8.883,00
148	2132	Banana Prata, Maturação Média (kg)	2655	R\$ 8,95	R\$ 23.762,25

149	2223	Batata Doce (kg)	615	R\$ 6,95	R\$ 4.274,25
150	2154	Batata Inglesa (kg)	2655	R\$ 8,95	R\$ 23.762,25
151	2157	Beterraba Extra (kg)	885	R\$ 7,89	R\$ 6.982,65
152	2158	Brócolis japonês (und.)	1770	R\$ 10,45	R\$ 18.496,50
153	2168	Cebola Branca Extra (kg)	785	R\$ 8,95	R\$ 7.025,75
154	2171	Cenoura Extra (kg)	2655	R\$ 8,39	R\$ 22.275,45
155	2172	Cheiro Verde (maço 400g)	440	R\$ 16,75	R\$ 7.370,00
156	4356	Chicória/Escarola (maço)	440	R\$ 7,95	R\$ 3.498,00
157	2173	Chuchu (kg)	435	R\$ 5,45	R\$ 2.370,75
158	74168	Couve-Flor (kg)	1150	R\$ 25,95	R\$ 29.842,50
159	2188	Couve Manteiga (kg)	885	R\$ 28,49	R\$ 25.213,65
160	2204	Alface Americana (kg)	440	R\$ 25,49	R\$ 11.215,60
161	2150	Tangerina (poncã) (kg)	2210	R\$ 8,45	R\$ 18.674,50
162	2137	Limão Taiti, (kg)	265	R\$ 8,09	R\$ 2.143,85
163	2140	Maçã Fuji (kg)	1770	R\$ 16,45	R\$ 29.116,50
164	2148	Mamão Comercial (kg)	970	R\$ 14,49	R\$ 14.055,30
165	2182	Melancia Redonda (kg)	1325	R\$ 5,99	R\$ 7.936,75
166	2195	Melão Amarelo (kg)	440	R\$ 10,39	R\$ 4.571,60
167	22930	Mandioca Amarela Descascada (kg)	440	R\$ 15,49	R\$ 6.815,60
168	19397	Manga Tommy (kg)	615	R\$ 10,94	R\$ 6.728,10
169	2185	Maracujá Azedo (kg)	350	R\$ 16,95	R\$ 5.932,50
170	2130	Caqui Chocolate (kg)	190	R\$ 12,98	R\$ 2.466,20
171	1868	Ovos Branco (dúzia)	4850	R\$ 19,45	R\$ 94.332,50
172	2227	Pêssego Nacional (kg)	350	R\$ 12,99	R\$ 4.546,50
173	2215	Pepino Japonês (kg)	500	R\$ 8,24	R\$ 4.120,00
174	2225	Pera Importada(kg)	350	R\$ 16,94	R\$ 5.929,00
175	2231	Pimentão Verde (kg)	265	R\$ 12,49	R\$ 3.309,85
176	2232	Pimentão Vermelho (kg)	340	R\$ 24,49	R\$ 8.326,60
177	2234	Quiabo (kg)	265	R\$ 14,05	R\$ 3.723,25
178	2240	Repolho manteiga (kg)	885	R\$ 7,45	R\$ 6.593,25
179	2241	Rúcula (maço)	340	R\$ 8,24	R\$ 2.801,60
180	22732	Tomate Saladete (kg)	3140	R\$ 8,95	R\$ 28.103,00
181	100305	Uva Tompson verde sem semente (kg)	350	R\$ 29,98	R\$ 10.493,00
182	105193	Uva Thompson Roxa sem semente (kg)	350	R\$ 29,98	R\$ 10.493,00

183	2230	Vagem Comprida (kg)	360	R\$ 15,45	R\$ 5.562,00
-----	------	---------------------	-----	-----------	--------------

**Valor máximo Global do Lote 05 (CRITÉRIO DE DISPUTA) R\$ 520.180,15**

**LOTE 06 - HORTIFRUTIGRANJEIROS - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

LOTE 06	Cod. GMS	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
184	2113	Abacaxi Pérola (unidade)	110	R\$ 12,95	R\$ 1.424,50
185	2112	Abacate (kg)	65	R\$ 11,95	R\$ 776,75
186	19766	Abobrinha Verde (kg)	80	R\$ 7,99	R\$ 639,20
187	2196	Acelga (unidade)	65	R\$ 13,95	R\$ 906,75
188	2211	Alface Crespa Grande (unidade)	290	R\$ 7,95	R\$ 2.305,50
189	2220	Almeirão (unidade)	90	R\$ 7,95	R\$ 715,50
190	22738	Alho Nacional Branco Descascado (kg)	25	R\$ 63,45	R\$ 1.586,25
191	2132	Banana Prata, Maturação Média (kg)	455	R\$ 8,95	R\$ 4.072,25
192	2223	Batata Doce (kg)	110	R\$ 6,95	R\$ 764,50
193	2154	Batata Inglesa (kg)	455	R\$ 8,95	R\$ 4.072,25
194	2157	Beterraba Extra (kg)	155	R\$ 7,89	R\$ 1.222,95
195	2158	Brócolis japonês (und.)	305	R\$ 10,45	R\$ 3.187,25
196	2168	Cebola Branca Extra (kg)	135	R\$ 8,95	R\$ 1.208,25
197	2171	Cenoura Extra (kg)	455	R\$ 8,39	R\$ 3.817,45
198	2172	Cheiro Verde (maço 400g)	80	R\$ 16,75	R\$ 1.340,00
199	4356	Chicória/Escarola (maço)	80	R\$ 7,95	R\$ 636,00
200	2173	Chuchu (kg)	75	R\$ 5,45	R\$ 408,75
201	74168	Couve-Flor (kg)	200	R\$ 25,95	R\$ 5.190,00
202	2188	Couve Manteiga (kg)	155	R\$ 28,49	R\$ 4.415,95
203	2204	Alface Americana (kg)	80	R\$ 25,49	R\$ 2.039,20
204	2150	Tangerina (poncã) (kg)	380	R\$ 8,45	R\$ 3.211,00
205	2137	Limão Taiti, (kg)	50	R\$ 8,09	R\$ 404,50
206	2140	Maçã Fuji (kg)	305	R\$ 16,45	R\$ 5.017,25
207	2148	Mamão Comercial (kg)	170	R\$ 14,49	R\$ 2.463,30
208	2182	Melancia Redonda (kg)	230	R\$ 5,99	R\$ 1.377,70
209	2195	Melão Amarelo (kg)	80	R\$ 10,39	R\$ 831,20
210	22930	Mandioca Amarela Descascada (kg)	80	R\$ 15,49	R\$ 1.239,20
211	19397	Manga Tommy (kg)	110	R\$ 10,94	R\$ 1.203,40

212	2185	Maracujá Azedo (kg)	65	R\$ 16,95	R\$ 1.101,75
213	2130	Caqui Chocolate (kg)	35	R\$ 12,98	R\$ 454,30
214	1868	Ovos Branco (dúzia)	825	R\$ 19,45	R\$ 16.046,25
215	2227	Pêssego Nacional (kg)	65	R\$ 12,99	R\$ 844,35
216	2215	Pepino Japonês (kg)	90	R\$ 8,24	R\$ 741,60
217	2225	Pera Importada(kg)	65	R\$ 16,94	R\$ 1.101,10
218	2231	Pimentão Verde (kg)	50	R\$ 12,49	R\$ 624,50
219	2232	Pimentão Vermelho (kg)	60	R\$ 24,49	R\$ 1.469,40
220	2234	Quiabo (kg)	50	R\$ 14,05	R\$ 702,50
221	2240	Repolho manteiga (kg)	155	R\$ 7,45	R\$ 1.154,75
222	2241	Rúcula (maço)	60	R\$ 8,24	R\$ 494,40
223	22732	Tomate Saladete (kg)	535	R\$ 8,95	R\$ 4.788,25
224	100305	Uva Tompson verde sem semente (kg)	65	R\$ 29,98	R\$ 1.948,70
225	105193	Uva Thompson Roxa sem semente (kg)	65	R\$ 29,98	R\$ 1.948,70
226	2230	Vagem Comprida (kg)	65	R\$ 15,45	R\$ 1.004,25

**Valor máximo Global do Lote 06 (CRITÉRIO DE DISPUTA) R\$ 90.901,60**

**LOTE 07 - CARNE BOVINA - AMPLA CONCORRÊNCIA**

LOTE 07	Cod. GMS	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
227	2018	Carne bovina Alcatra peça (kg)	1610	R\$ 74,45	R\$ 119.864,50
228	2019	Carne bovina Contrafilé sem osso peça (kg)	1235	R\$ 74,44	R\$ 91.933,40
229	2021	Carne bovina Paleta sem osso peça (kg)	1260	R\$ 62,94	R\$ 79.304,40
230	2029	Carne bovina Patinho sem osso peça (kg)	2145	R\$ 64,90	R\$ 139.210,50
231	2048	Carne bovina Coxão Mole peça (kg)	1850	R\$ 63,44	R\$ 117.364,00
232	2025	Carne bovina Posta Vermelha peça (kg)	1260	R\$ 62,94	R\$ 79.304,40

**Valor máximo Global do Lote 07 (CRITÉRIO DE DISPUTA) R\$ 626.981,20**

**LOTE 08 - CARNE BOVINA - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

LOTE 08	Cod. GMS	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
233	2018	Carne bovina Alcatra peça (kg)	275	R\$ 74,45	R\$ 20.473,75
234	2019	Carne bovina Contrafilé sem osso peça (kg)	215	R\$ 74,44	R\$ 16.004,60
235	2021	Carne bovina Paleta sem osso peça (kg)	215	R\$ 62,94	R\$ 13.532,10

236	2029	Carne bovina Patinho sem osso peça (kg)	365	R\$ 64,90	R\$ 23.688,50
237	2048	Carne bovina Coxão Mole peça (kg)	315	R\$ 63,44	R\$ 19.983,60
238	2025	Carne bovina Posta Vermelha peça (kg)	215	R\$ 62,94	R\$ 13.532,10

**Valor máximo Global do Lote 08 (CRITÉRIO DE DISPUTA) R\$ 107.214,65**

**LOTE 09 - AVES - AMPLA CONCORRÊNCIA**

LOTE 09	Cod. GMS	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
239	22745	Ave resfriada Chester (kg)	175	R\$ 51,99	R\$ 9.098,25
240	83136	Carne de frango (sobrecoca) (kg)	3985	R\$ 24,95	R\$ 99.425,75
241	74881	Filé de peito de frango, sem osso e pele (kg)	2210	R\$ 25,99	R\$ 57.437,90

**Valor máximo Global do Lote 09 (CRITÉRIO DE DISPUTA) R\$ 165.961,90**

**LOTE 10 - AVES - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

LOTE 10	Cod. GMS	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
242	22745	Ave resfriada Chester (kg)	35	R\$ 51,99	R\$ 1.819,65
243	83136	Carne de frango (sobrecoca) (kg)	680	R\$ 24,95	R\$ 16.966,00
244	74881	Filé de peito de frango, sem osso e pele (kg)	380	R\$ 25,99	R\$ 9.876,20

**Valor máximo Global do Lote 10 (CRITÉRIO DE DISPUTA) R\$ 28.661,85**

**LOTE 11 - CARNE SUÍNA - AMPLA CONCORRÊNCIA**

LOTE 11	Cod. GMS	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
245	2040	Bisteca suína fatiada (kg)	1415	R\$ 33,95	R\$ 48.039,25
246	2041	Pernil suíno fatiado com osso (kg)	1415	R\$ 32,90	R\$ 46.553,50
247	2043	Costela suína fatiada (kg)	370	R\$ 38,47	R\$ 14.233,90

**Valor máximo Global do Lote 11 (CRITÉRIO DE DISPUTA) R\$ 108.826,65**

**LOTE 12 - CARNE SUÍNA - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

LOTE 12	Cod. GMS	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
248	2040	Bisteca suína fatiada (kg)	245	R\$ 33,95	R\$ 8.317,75
249	2041	Pernil suíno fatiado com osso (kg)	245	R\$ 32,90	R\$ 8.060,50
250	2043	Costela suína fatiada (kg)	65	R\$ 38,47	R\$ 2.500,55

**Valor máximo Global do Lote 12 (CRITÉRIO DE DISPUTA) R\$ 18.878,80**

**LOTE 13 - EMBUTIDOS - LOTE EXCLUSIVO AMPLA CONCORRÊNCIA**

LOTE 13	Cod. GMS	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
251	1686	Salsicha Hot Dog (kg)	530	R\$ 22,45	R\$ 11.898,50
252	2050	Linguiça calabresa defumada (kg)	705	R\$ 40,45	R\$ 28.517,25
253	74674	Linguiça Toscana Carne Suína (kg)	310	R\$ 29,95	R\$ 9.284,50
254	1313	Bacon defumado (kg)	530	R\$ 56,49	R\$ 29.939,70

**Valor máximo Global do Lote 13 (CRITÉRIO DE DISPUTA) R\$ 79.639,95**

**LOTE 14 - EMBUTIDOS - LOTE EXCLUSIVO ME/EPP**

LOTE 14	Cod. GMS	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
255	1686	Salsicha Hot Dog (kg)	95	R\$ 22,45	R\$ 2.132,75
256	2050	Linguiça calabresa defumada (kg)	125	R\$ 40,45	R\$ 5.056,25
257	74674	Linguiça Toscana Carne Suína (kg)	55	R\$ 29,95	R\$ 1.647,25
258	1313	Bacon defumado (kg)	95	R\$ 56,49	R\$ 5.366,55

**Valor máximo Global do Lote 14 (CRITÉRIO DE DISPUTA) R\$ 14.202,80**

**LOTE 15 - BEBIDAS - AMPLA CONCORRÊNCIA**

LOTE 15	Cod. GMS	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
259	4094	Água mineral sem gás (500ml)	35410	R\$ 2,65	R\$ 93.836,50
260	5340	Água mineral com gás (500 ml)	17705	R\$ 3,02	R\$ 53.469,10
261	2386	Refrigerante Cola (2L)	395	R\$ 14,85	R\$ 5.865,75
262	3540	Refrigerante Guaraná (2L)	395	R\$ 11,90	R\$ 4.700,50
263	18733	Refrigerante Cola Lata (350ml)	145	R\$ 5,00	R\$ 725,00
264	22643	Refrigerante Guaraná Lata (350ml)	145	R\$ 4,75	R\$ 688,75

**Valor máximo Global do Lote 15 (CRITÉRIO DE DISPUTA) R\$ 159.285,60**

**LOTE 16 - BEBIDAS - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

LOTE 16	Cod. GMS	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
265	4094	Água mineral sem gás (500ml)	6020	R\$ 2,65	R\$ 15.953,00
266	5340	Água mineral com gás (500 ml)	3010	R\$ 3,02	R\$ 9.090,20
267	2386	Refrigerante Cola (2L)	20	R\$ 14,85	R\$ 297,00
268	3540	Refrigerante Guaraná (2L)	20	R\$ 11,90	R\$ 238,00
269	18733	Refrigerante Cola Lata (350ml)	25	R\$ 5,00	R\$ 125,00
270	22643	Refrigerante Guaraná Lata (350ml)	25	R\$ 4,75	R\$ 118,75

**Valor máximo Global do Lote 16 (CRITÉRIO DE DISPUTA) R\$ 25.821,95**

**LOTE 17 - PESCADOS - AMPLA CONCORRÊNCIA**

LOTE	Cod. GMS	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
17	45849	Filé de Tilápia congelado (kg)	1680	R\$ 60,84	R\$ 102.211,20

**Valor máximo Global do Lote 17 (CRITÉRIO DE DISPUTA) R\$ 102.211,20**

**LOTE 18 - PESCADOS - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

LOTE	Cod. GMS	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
18	45849	Filé de Tilápia congelado (kg)	290	R\$ 60,84	R\$ 17.643,60

**Valor máximo Global do Lote 18 (CRITÉRIO DE DISPUTA) R\$ 17.643,60**

**LOTE 19 - PÃO - AMPLA CONCORRÊNCIA**

LOTE	Cod. GMS	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
19	2063	Pão Francês (kg)	4285	R\$ 27,45	R\$ 117.623,25

**Valor máximo Global do Lote 19 (CRITÉRIO DE DISPUTA) R\$ 117.623,25**

**LOTE 20 - PÃO - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

LOTE	Cod. GMS	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
20	2063	Pão Francês (kg)	730	R\$ 27,45	R\$ 20.038,50

**Valor máximo Global do Lote 20 (CRITÉRIO DE DISPUTA) R\$ 20.038,50**

**1.1.2** O valor máximo total Global é de **R\$ 3.166.028,50** (três milhões, cento e sessenta e seis mil, vinte e oito reais e cinquenta centavos) correspondendo à soma do valor máximo total dos 20 (vinte) lotes para o prazo de vigência de 12 (doze) meses da Licitação.

**1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

**LOTE 01 e LOTE 02 - NÃO PERECÍVEIS**

ITEM	Unid	Especificação Detalhada do Objeto
1 e 66	5KG	<b>Açúcar Cristal, Primeira Linha</b> , COMPOSIÇÃO: Sacarose de cana de açúcar, TEOR SACAROSE: 99,3%, COR: Branca, AROMA: Próprio, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, substâncias estranhas de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Saco plástico de 5kg, UNID. MEDIDA: Unitário.
2 e 67	100ML	<b>Adoçante</b> dietético, ASPECTO: Líquido, com bico dosador, COMPOSIÇÃO: Edulcorante artificial, Ciclamato de sódio e Sacarina sódica, EMBALAGEM: Frasco plástico atóxico com no mínimo 100ml, com tampa rosqueável lacrada, UNID. MEDIDA: Unitário.
3 e 68	1KG	<b>Amido de milho</b> , TEOR DE UMIDADE: Máximo de 14%, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de



		sujidades e substâncias estranhas á sua natureza, EMBALAGEM: pacote de papel envolto por caixa de papel, PESO LÍQUIDO: 1kg, UNID. MEDIDA: Quilograma. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
4 e 69	1KG	<b>Açafrão</b> , ASPECTO: Pó, INGREDIENTES: Cúrcuma moída, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: 50g. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
5 e 70	1KG	<b>Achocolatado em Pó solúvel instantâneo, Primeira Qualidade</b> 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 á sua natureza, EMBALAGEM: Saco de polietileno, PESO LÍQUIDO: 1kg, UNID. MEDIDA: Unitário.
6 e 71	5KG	<b>Arroz Branco Premium, Primeira Linha</b> GRUPO: Beneficiado e polido, CLASSE: Longo fino, TIPO: 1, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Composto 100% grãos nobres, Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico, PESO LÍQUIDO: 5kg, UNID. MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
7 e 72	500ML	<b>Azeite de Oliva Extra virgem</b> , TEOR DE ACIDEZ: Máximo 0,5%, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, ranço e substâncias estranhas á sua natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco de vidro com tampa rosqueável, bico dosador e lacre de segurança, PESO LÍQUIDO: 500ml, UNID. MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
8 e 73	500G	<b>Azeitona Verde sem caroço em conserva, Primeira Linha</b> ASPECTO: Inteiro, TAMANHO: Grande, INGREDIENTES: Azeitonas verdes, água, sal, acidulantes, conservador e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Vidro com tampa rosqueável. PESO DRENADO: 500g, UNID. MEDIDA: Unitário.
9 e 74	1KG	<b>Batata Palha Frita</b> , TIPO: Fina, COR: Dourado clara, SABOR: Tradicional, INGREDIENTES: Batata, óleo vegetal e sal, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, Não conter glúten, EMBALAGEM: Saco plástico termosselado, PESO LÍQUIDO: 1kg, UNID. MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
10 e 75	400G	<b>Biscoito Amanteigado Chocolate</b> , CLASSIFICAÇÃO: Doce, FORMATO: Redondo, ASPECTO: Volume e tamanho uniforme, massa torrada, INGREDIENTES: Farinha de trigo enriquecida com ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e demais ingredientes permitidos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Ausência de biscoitos queimados ou quebradiços, isento de sujidade e substâncias estranhas á sua natureza, sem recheio, EMBALAGEM: Pacote plástico, PESO LÍQUIDO: 400g (variação de até 10%, UNID. MEDIDA: Unitário.
11 e 76	400G	<b>Biscoito Amanteigado Leite</b> , CLASSIFICAÇÃO: Doce, FORMATO: Redondo, ASPECTO: Volume e tamanho uniforme, massa torrada, INGREDIENTES: Farinha de trigo enriquecida com ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e demais ingredientes permitidos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Ausência de biscoitos queimados ou quebradiços, isento de sujidade e substâncias estranhas á sua natureza, sem recheio, EMBALAGEM: Pacote plástico, PESO LÍQUIDO: 400g, Variação de até 10%, UNID. MEDIDA: Unitário.

12 e 77	400G	<b>Biscoito Pão de Mel Achocolatado</b> , CLASSIFICAÇÃO: Doce, APRESENTAÇÃO: Cobertura achocolatada, INGREDIENTES: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, soro de leite integral, massa de cacau, leite desnatado, Emulsificantes: lecitina de soja e éster de poliglicerol e aromatizante, açúcar, risca sabor chocolate meio amargo, especiarias, mel, farinha de arroz, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, corantes sintético idêntico ao natural: betacaroteno e acidulante: ácido láctico, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Ausência de biscoitos queimados e quebradiços, isento de sujidades e substâncias estranhas á sua natureza, EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 300g, Variação de até 10%, UNID. DE MEDIDA: Unitário
13 e 78	400G	<b>Biscoito de Maizena</b> , CLASSIFICAÇÃO: Doce, ASPECTO: Volume e tamanho uniforme, INGREDIENTES: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), gordura ou óleo vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Sem recheio, Ausência de biscoitos queimados e quebradiços, Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico laminado, PESO LÍQUIDO: 400g, UNID. MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
14 e 79	500G	<b>Cacau em Pó Solúvel</b> , INGREDIENTES: 100% Cacau em pó solúvel, sem adição de açúcar e aromatizante, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, substâncias estranhas á sua natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Pacote com 500g, UNID. MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
15 e 80	500G	<b>Café Gourmet Torrado e moído</b> , INGREDIENTES: <b>100% café (sem mistura)</b> espécie arábica, FRAGRÂNCIA: Excelente, AROMA: Característico, marcante, ACIDEZ: Moderada a alta, AMARGOR: Típico, SABOR: Característico, equilibrado e limpo, SABOR RESIDUAL: Desejável, persistente, DEFEITOS: Nenhuma interferência, ADSTRINGÊNCIA: Nenhuma, CORPO: Encorpado, suave, QUALIDADE DA BEBIDA: Apenas mole a melhor, QUALIDADE GLOBAL: Muito bom a excelente, INTERVALO DE NOTAS DA QUALIDADE GLOBAL: 10,0 - 7,3, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, impurezas, substâncias estranhas á sua natureza e não conter glúten, <b>EMBALAGEM</b> sanfonada (material plástico metalizado + PE para proteção contra luz e oxigênio, presença ou não de válvula desgaseificadora e material externo fosco, brilhante ou kraft). PESO LÍQUIDO: 500g, UNID. MEDIDA: Unitário. Quando da não apresentação do selo ABIC na embalagem, a qualidade e a pureza do produto devem ser comprovadas por meio de laudos laboratoriais, de acordo com a NLLC (14.133/21) Art. 42. INFORMAÇÕES ADICIONAIS: Disposições constantes nas normas técnicas mínimas de identidade e de qualidade intrínsecas e extrínsecas do produto, conforme descrição do <b>ANEXO I DO DECRETO ESTADUAL Nº 2916/2008</b> , que estabelece as características para a aquisição de café torrado em grão ou café torrado e moído para consumo no âmbito da Administração Pública Estadual Direta e Indireta.
16 e 81	500G	<b>Canjica de milho</b> , COR: Amarela, GRUPO: Misturada, SUBGRUPO: Despeliculada, CLASSIFICAÇÃO: Beneficiada e polida, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico, PESO LÍQUIDO: 500g, UNID. MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
17 e 82	500G	<b>Chá, Mate</b> queimado, SABOR: Natural, TIPO: Preparo instantâneo, INGREDIENTES: Folhas e talos tostados de erva mate <i>ilex paraguariensis</i> , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas á sua natureza, Pacote, PESO LÍQUIDO: 500g, UNID. MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.

18 e 83	1KG	<b>Coco Ralado, sem açúcar</b> , levemente desidratado, úmido, com coloração, sabor e odor próprios, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, impurezas, ranço e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote com 1kg, UNID. MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
19 e 84	1KG	<b>Creme de cebola</b> , ASPECTO: Pó, INGREDIENTES: Farinha de trigo, amido, cebola, sal, gordura vegetal, açúcar, pimenta do reino, realçador de sabor glutamato monossódico, corante caramelo, aromatizante e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas á sua natureza, EMBALAGEM: Envelope com 1kg, UNID. MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
20 e 85	300G	<b>Creme de leite</b> , Tradicional, INGREDIENTES: Creme de Leite, estabilizante e fosfato dissódico, TEOR DE GORDURA: Entre 20 e 25%, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, quaisquer substâncias estranhas á sua natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Lata de 300g, UNID. MEDIDA: Unitário.
21 e 86	40G	<b>Cravo da Índia</b> , ASPECTO: Seco, APRESENTAÇÃO: Inteiro (Botão floral da espécie Eugenia Caryophyllata), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, mofo, grãos ou sementes de outros vegetais e quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico, PESO LÍQUIDO: 40g, UNID. MEDIDA: Unitário
22 e 87	100G	<b>Canela em Pó</b> fino e homogêneo, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico. PESO LÍQUIDO: 100g, UNID. MEDIDA: Unitário.
23 e 88	1KG	<b>Cominho em Pó</b> , fino e homogêneo, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: 1Kg. UNID. MEDIDA: Unitário.
24 e 89	400G	<b>Doce Cremoso de leite, Primeira Qualidade</b> INGREDIENTES: Leite, açúcar e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas á sua natureza, não conter glúten, não será aceito doce de soro de leite, EMBALAGEM: Pote plástico, com tampa e lacre de segurança, PESO LÍQUIDO: 400g, UNID. MEDIDA: Unitário.
25 e 90	500G	<b>Amendoim In natura</b> , 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, 500g.
26 e 91	200G	<b>Ervilha lata em conserva</b> , ASPECTO: Com líquido de cobertura, INGREDIENTES: Ervilha, água e sal, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas á sua natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: Lata hermeticamente fechada, PESO DRENADO MÍNIMO: 200g, UNID. MEDIDA: Unitário.
27 e 92	350G	<b>Extrato de tomate, Primeira Linha</b> CARACTERÍSTICAS: 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. EMBALAGEM: Lata 350g A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.

28 e 93	1KG	<b>Farinha de mandioca</b> , Biju, ASPECTO: Flocada, GRUPO: Seca, CLASSE: Branca, TIPO: 1, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, Pacote plástico, PESO LÍQUIDO: 1kg, UNID. 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).
29 e 94	1KG	<b>Farinha de milho</b> , TIPO: Biju, ASPECTO: Flocada, COR: Amarela, CLASSIFICAÇÃO: Simples, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico, PESO LÍQUIDO: 1kg, UNID. 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).
30 e 95	1KG	<b>Farofa de milho pronta, Temperada</b> , INGREDIENTES: Farinha de milho, gordura vegetal, toucinho defumado, alho, cebola, sal, pimenta, cebolinha verde, realçador glutamato monossódico, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e substâncias estranhas à sua natureza, Pacote, PESO LÍQUIDO: 1kg, UNID. MEDIDA: Unitário.
31 e 96	5KG	<b>Farinha de trigo, Primeira Linha</b> , APRESENTAÇÃO: Farinha obtida a partir de grãosãos, limpos, isento de matérias estranhas, grãos fermentados, úmidos ou germinados. Sem fermento, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote de 5kg, UNID. MEDIDA: Unitário.
32 e 97	1KG	<b>Feijão Carioca, Primeira Linha</b> TIPO: 1, APRESENTAÇÃO: Feijão deverá ser novo, constituídos de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies ou quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico, deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade). PESO LÍQUIDO: 1kg, UNID. MEDIDA: Unitário.
33 e 98	1KG	<b>Feijão Preto, Primeira Linha</b> TIPO: 1, APRESENTAÇÃO: Feijão deverá ser novo, constituídos de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies ou quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico, deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade). PESO LÍQUIDO: 1kg, UNID. MEDIDA: Unitário.
34 e 99	100G	<b>Fermento Biológico Seco</b> , para pão, instantâneo, ASPECTO: Granulado, INGREDIENTES: Saccharomyces cerevisiae e agente de reidratação, USO: Produção de pães e massas em geral, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade. Não conter glúten, Pacote plástico aluminizado com fechamento a vácuo, PESO LÍQUIDO: 100g, UNID. 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).
35 e 100	100G	<b>Fermento Químico em Pó</b> , INGREDIENTES: Amido de milho ou fécula de mandioca, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Sódio e Carbonato de Cálcio, USO: Produção de bolos, biscoitos e massas em geral, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, Não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco plástico com tampa rosqueável e lacre de segurança, PESO LÍQUIDO: 100g, UNID. 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).

36 e 101	500G	<b>Fubá de milho</b> , ASPECTO: Pó fino, COR: Amarelo, INGREDIENTES: Fubá, ferro e ácido fólico, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, substâncias estranhas à sua natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Saco de polietileno com 500g, UNID. MEDIDA: Unitário.
37 e 102	1KG	<b>Pó para gelatina</b> , APRESENTAÇÃO: ASPECTO: Pó solúvel, COR: Diversas, SABOR: Diversos (limão, morango, uva, abacaxi, cereja), INGREDIENTES: Açúcar, gelatina, sal, aromatizante, corantes, vitaminas A, C e E, regulador de acidez e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e substâncias estranhas à sua natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: Pacote, PESO LÍQUIDO: 1Kg, UNID. MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
38 e 103	1KG	<b>Louro em Folhas, desidratado</b> , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. PESO LÍQUIDO: 10g. UNID. MEDIDA: Unitário.
39 e 104	500G	<b>Macarrão Parafuso com ovos, Primeira Linha</b> 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. PESO LÍQUIDO: 500g, UNID. MEDIDA: Unitário.
40 e 105	500G	<b>Macarrão Ninho, sem sêmola, Primeira Linha</b> APRESENTAÇÃO: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote com 500g, UNID. DE MEDIDA: Unitário
41 e 106	500G	<b>Macarrão Espaguete com ovos, Primeira Linha</b> 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). PESO LÍQUIDO: 500g, UNID. MEDIDA: Unitário.
42 e 107	500G	<b>Maionese Tradicional</b> , ASPECTO: Emulsão cremosa, INGREDIENTES: Óleo vegetal, água, ovos, vinagre, amido modificado, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, espessante goma xantana, sequestrante EDTA, conservador, aromatizantes e demais substâncias comestíveis aprovadas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, substâncias estranhas à sua natureza, não conter glúten e sem adição de corantes, EMBALAGEM: Pote plástico com 500g, com tampa plástica rosqueável e selo de vedação, UNID. MEDIDA: Unitário.
43 e 108	1KG	<b>Manjeriço Desidratado</b> , CLASSIFICAÇÃO: Erva aromática, ASPECTO: Folhas desidratadas em flocos, CONSERVAÇÃO: Local seco e arejado, COMPOSIÇÃO: Folhas de manjeriço (Ocimum basilicum L) processadas, secas ou desidratadas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e materiais estranhos de qualquer natureza, EMBALAGEM: Pacote plástico laminado e vedado. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. PESO LÍQUIDO: 10g, UNID. MEDIDA: Unitário.

44 e 109	200G	<b>Milho em conserva</b> , INGREDIENTES: Milho, água, sal e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Lata hermeticamente fechada, PESO DRENADO MÍNIMO: 200g, UNID. MEDIDA: Unitário.
45 e 110	500G	<b>Milho para Pipoca</b> , CLASSE: <b>Amarela</b> , Tipo 1, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidade e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico, PESO Líquido: 500g, UNID. MEDIDA: Unitário.
46 e 111	500ML	<b>Molho de Soja (shoyu)</b> , TIPO: Tradicional, INGREDIENTES: Água, sal refinado, soja, milho, açúcar cristal, xarope de glicose, corante caramelo, conservador de sorbato de potássio, fermentação natural, FERMENTAÇÃO: 100% natural, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas à sua natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco 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). PESO LÍQUIDO: 500ml, UNID. MEDIDA: Unitário.
47 e 112	900ML	<b>Molho de Pimenta</b> , ASPECTO: Líquido denso, INGREDIENTES: Pimenta vermelha, vinagre e sal, Sem adição de corantes, aditivos e conservantes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Frasco plástico atóxico com tampa, lacre de segurança e bico dosador, validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. PESO LÍQUIDO: 900ml, UNID. MEDIDA: Unitário.
48 e 113	1KG	<b>Mostarda Amarela Americana</b> - ASPECTO: Pastosa, COR: Amarela, INGREDIENTES: Vinagre, açúcar, óleo vegetal, glicose, mostarda, sal, amido de milho, conservante, cúrcuma, AROMA: Característico, SABOR: Característico, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas à sua natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco plástico com bico dosador e lacre de segurança. PESO LÍQUIDO: 300g, UNID. MEDIDA: Unitário.
49 e 114	1KG	<b>Catchup Tradicional, não picante</b> , INGREDIENTES: Polpa de tomate adicionado de especiarias, sal, açúcar e outros condimentos, Ter no mínimo 35% de resíduos secos, CONSISTÊNCIA: Cremosa, SABOR: Próprio, AROMA: Próprio, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas à sua natureza, Não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco plástico com tampa flip top, bico dosador e selo de segurança. PESO LÍQUIDO: 400g, UNID. MEDIDA: Unitário.
50 e 115	1KG	<b>Colorífico em Pó fino</b> , APRESENTAÇÃO: A base de urucum, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, mofo, e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico. PESO LÍQUIDO: 80g, UNID. MEDIDA: Unitário.
51 e 116	900ML	<b>Óleo vegetal</b> , TIPO: Soja refinado, INGREDIENTES: 100% óleo de soja, ASPECTO: Límpido e isento de impurezas, ODOR: Característico, SABOR: Característico, COR: Característico, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, substâncias estranhas à sua natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco plástico com tampa e lacre de segurança, UNID. MEDIDA: Unitário. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. PESO LÍQUIDO: 900ml, UNID. MEDIDA: Unitário.
52 e 117	1KG	<b>Orégano Desidratado</b> CLASSIFICAÇÃO: Erva aromática, ASPECTO: Folhas desidratadas, CONSERVAÇÃO: Local seco e arejado, COMPOSIÇÃO: Folhas de orégano ( <i>Origanum vulgare</i> ) processadas, secas ou desidratadas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e materiais estranhos de qualquer natureza, EMBALAGEM: Pacote plástico, laminado e vedado, PESO LÍQUIDO:

		100g. UNID. MEDIDA: Unitário.
<b>53 e 118</b>	1KG	<b>Pimenta Calabresa em pó</b> , APRESENTAÇÃO: Pimenta dedo de moça picada e desidratada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: 50g. UNID. MEDIDA: Unitário.
<b>54 e 119</b>	1KG	<b>Pimenta do reino em pó</b> , TIPO: Preta, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, PESO LÍQUIDO: 50g. UNID. MEDIDA: Unitário.
<b>55 e 120</b>	450G	<b>Pêssego em calda</b> , ASPECTO: Em metades, INGREDIENTES: Pêssego, água e açúcar, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza. Não contém glúten, EMBALAGEM: Lata hermeticamente fechada, PESO DRENADO: 450g. Variação de até 10% UND. MEDIDA: Unitário.
<b>56 e 121</b>	500G	<b>Sagu</b> , INGREDIENTE: Mandioca, CLASSE: Pérola, SABOR: Natural, ASPECTO: Granulado, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. PESO LÍQUIDO: 500g, UNID. MEDIDA: Unitário.
<b>57 e 122</b>	1KG	<b>Sal refinado iodado</b> , ASPECTO: Cristais brancos, com granulação uniforme, INGREDIENTES: Cloreto de sódio, iodato de potássio, antiemectantes: ferrocianeto de sódio e alumínio silicato de sódio, TEOR IODO: Entre 20 e 60 mg/kg, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, mofo e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco polietileno, PESO LÍQUIDO: 1kg, UNID. MEDIDA: Unitário.
<b>58 e 123</b>	1KG	<b>Suco em pó</b> com açúcar - diversos sabores. INGREDIENTES: Açúcar, acidulante ácido cítrico, antiemectante fosfato tricálcico, corante inorgânico dióxido de titânio, antioxidante ácido ascórbico, corantes artificiais, aroma idêntico ao natural da fruta. <b>Não contém GLÚTEN</b> . Não fermentado. Não alcoólico. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. PESO LÍQUIDO: 1kg, UNID. MEDIDA: Unitário.
<b>59 e 124</b>	1KG	<b>Chimichurri</b> , INGREDIENTES: Cebola desidratada, salsa desidratada, alho desidratado, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, pimenta calabresa, corante natural de urucum, cominho, manjeriço desidratado, sal, aroma artificial de galinha, óleo de soja, açúcar e realçador de sabor glutamato monossódico. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e materiais estranhos de qualquer natureza, EMBALAGEM: Pacote plástico. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. PESO LÍQUIDO: 300g, UNID. MEDIDA: Unitário.
<b>60 e 125</b>	500G	<b>Trigo para quibe</b> , INGREDIENTES: Grãos de trigo moído, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico, PESO LÍQUIDO: 500g, UNID. DE MEDIDA: Unitário
<b>61 e 126</b>	750ML	<b>Vinagre de Maçã</b> , ASPECTO: Líquido, INGREDIENTES: Fermentado acético de maçã, água e conservador INS 224, COR: Característico, AROMA: Acético, SABOR: Ácido, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de corantes, sujidades, elementos estranhos a sua natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco plástico com 750ml, com tampa e lacre de segurança, UNID. MEDIDA: Unitário

62 e 127	750ML	<b>Vinagre Balsâmico, Primeira Linha</b> ASPECTO: Denso e xaroposo, INGREDIENTES: Vinagre de vinho tinto, água, extratos vegetais e demais substâncias permitidas, COR: Escura, AROMA: Acético, SABOR: Doce/Ácido, ACIDEZ: 5,5%, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, elementos estranhos a sua natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco de vidro, com tampa rosqueável e lacre de segurança. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. PESO LÍQUIDO: 750ml, UNID. MEDIDA: Unitário.
63 e 128	100G	<b>Queijo Parmesão, Ralado</b> APRESENTAÇÃO: Queijo Parmesão Ralado 75%, queijo montanhês, queijo tropical, queijo muçarela (leite, coalho, fermento lácteo, sal, antiaglutinante: celulose microcristalina ou dióxido de silício, conservador ácido sórbico). <b>Sem glúten</b> . EMBALAGEM: Pacote plástico. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. PESO LÍQUIDO: 100g, UNID. MEDIDA: Unitário.
64 e 129	395G	<b>Leite condensado, Lata, Primeira Linha</b> 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: Lata. 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). PESO LÍQUIDO: 395g, UNID. MEDIDA: Unitário.
65 e 130	1L	<b>Leite Longa Vida, Integral</b> APRESENTAÇÃO: esterilizado, em embalagem tetra-pack de 01 litro, e reembalados em caixa de papelão com 12 unidades. Composição mínima por litro: valor energético 550 kcal; carboidratos 40g; proteínas 30g; lipídios 30g. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade). PESO LÍQUIDO: 1l, UNID. MEDIDA: Unitário.

**LOTE 03 e LOTE 04 – FRIOS**

ITEM	Unid	Especificação Detalhada do Objeto
131 e 136	KG	<b>Presunto Pré cozido, fatiado</b> APRESENTAÇÃO: A carne deve ser firme e úmida e a gordura branca a castanho-claro, sem manchas amarelas ou verdes, com textura, cor, sabor e odor característicos, CONSERVAÇÃO: Resfriado, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e matérias estranhas de qualquer natureza, não conter glúten, EMBALAGEM: Envoltório plástico. 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. PESO LÍQUIDO: 1kg. UNID. MEDIDA: Unitário.
132 e 137	KG	<b>Queijo Muçarela, Fatiado</b> APRESENTAÇÃO: Produto com massa amarelo esbranquiçada, firme, compacta e de sabor ligeiramente ácido. O produto deve conter cheiro e sabor de leite, porém ligeiramente ácidos, textura firme e sem buracos. CONSERVAÇÃO: Refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidade, mofo, quaisquer substâncias estranhas à sua natureza e não conter glúten. 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. PESO LÍQUIDO: 1kg. UNID. MEDIDA: Unitário.
133 e 138	500G	<b>Margarina Cremosa Com sal, Primeira linha</b> COMPOSIÇÃO: Fitoesteróis, 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: Mínimo de 80%, devidamente expresso na embalagem, ASPECTO: Emulsão plástica homogênea, CONSERVAÇÃO: <b>REFRIGERADA</b> , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Pote plástico com tampa e lacre de vedação. PESO LÍQUIDO: 500g. UNID. MEDIDA: Unitário.
<b>134 e 139</b>	500G	<b>Manteiga, com Sal, Primeira linha</b> COMPOSIÇÃO: Creme de leite pasteurizado, derivado exclusivamente do leite de vaca, cloreto de sódio e corante natural de urucum. CONSISTÊNCIA: Pastosa, CONSERVAÇÃO: <b>SEM REFRIGERAÇÃO</b> , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Não pode conter conservantes, EMBALAGEM: Pote plástico com tampa e lacre de vedação. PESO LÍQUIDO: 500g. UNID. MEDIDA: Unitário.
<b>135 e 140</b>	400G	<b>Requeijão Cremoso, Tradicional, Primeira Linha</b> CONSISTÊNCIA: Untável com textura cremosa, fina e lisa. INGREDIENTES: Leite, creme de leite, água, fermento lácteo, coalho, estabilizante polifosfato de sódio, conservantes sorbato de potássio e nisina e acidulante ácido láctico, CONSERVAÇÃO: Refrigerado, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e materiais estranhos de qualquer natureza, Não conter glúten. EMBALAGEM: Copo de vidro ou copo plástico, com tampa e lacre de vedação. PESO LÍQUIDO: 400g, UNID. MEDIDA: Unitário.

**LOTE 05 e LOTE 06 – FRUTAS E VERDURAS**

ITEM	Unid	Especificação Detalhada do Objeto
<b>141 e 184</b>	UN	<b>Abacaxi Pérola, Primeira Qualidade</b> , ASPECTO: In natura, fresco, APRESENTAÇÃO: Com coroa, inteiro, de primeira qualidade, maduro, casca sem manchas escuras e partes amolecidas, com polpa firme e intacta, PESO MÉDIO: 1,5kg, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 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. Isento de sujidades, mofo, enfermidades, fermentação e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, UNID. MEDIDA: Unitário.
<b>142 e 185</b>	KG	<b>Abacate Comum, Primeira Qualidade</b> ASPECTO: In natura, fresco, APRESENTAÇÃO: Inteiro, com tamanho e coloração uniformes, sem machucados ou defeitos CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade, UNID. MEDIDA: Kg
<b>143 e 186</b>	KG	<b>Abobrinha verde, Primeira Qualidade</b> , 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, UNID. MEDIDA: Kg
<b>144 e 187</b>	UN	<b>Acelga, Primeira Qualidade</b> , ASPECTO: In natura, fresco, APRESENTAÇÃO: De primeira qualidade, bem desenvolvida, firme e compacta com folhas viçosas na cor verde claro, talo verde esbranquiçados e núcleo branco sem amolecimento ou manchas escuras, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, enfermidades, quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade e sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, PESO LÍQUIDO: Mínimo 400g. UNID. MEDIDA: Unitário
<b>145 e 188</b>	UN	

		<b>Alface crespa, Primeira Qualidade</b> - ASPECTO: In natura, fresco, APRESENTAÇÃO: Firme, compacta, com coloração e tamanho uniformes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, umidade externa anormal, fertilizantes, larvas e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade. 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. UNID. MEDIDA: Unitário
146 e 189	UN	<b>Almeirão, Primeira Qualidade</b> ASPECTO: In natura, Fresco, APARÊNCIA: Maço, APRESENTAÇÃO: Folhas inteiras, verdes, firmes, sem sinais de murchamento e sem pontos escuros, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, enfermidades, quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, UNID. MEDIDA: Maço
147 e 190	KG	<b>Alho Nacional Branco Descascado, Primeira Qualidade</b> , ASPECTO: In natura, fresco, APARÊNCIA: Bulbilhos, APRESENTAÇÃO: Inteiros, sem casca, firme, isento de fungos e sem indício de germinação, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: O produto não deverá apresentar umidade, problemas com coloração (escura), presença de impurezas, odor desagradável estar machucado, presença de dentes murchos e perfurados. Isento de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Plástica, transparente e lacrada, UNID. MEDIDA: Kg
148 e 191	KG	<b>Banana Prata, Primeira Qualidade, maturação média</b> APARÊNCIA: Penca, ASPECTO: In natura, fresca, APRESENTAÇÃO: Inteira, firme, com casca bem amarela e sem partes moles ou machucadas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 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. Isenta de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, UNID. MEDIDA: Kg
149 e 192	KG	<b>Batata Doce Roxa, Primeira Qualidade</b> 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, UNID. MEDIDA: Kg
150 e 193	KG	<b>Batata Inglesa, Primeira Qualidade</b> ASPECTO: In natura, fresca, nova, lavada, firme, pele lisa, sem manchas escuras ou esverdeadas, sem brotos, coloração amarela, tamanho médio e formato alongado, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Lisa e lavada, 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 Isenta de sujidades, enfermidades, umidade externa anormal, lesões de origens físicas ou mecânicas (rachaduras ou cortes) e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, UNID. MEDIDA: Kg
151 e 194	KG	<b>Beterraba, Primeira Qualidade</b> ASPECTO: In natura, fresco, APRESENTAÇÃO: Firme, casca lisa, sem rachaduras, folhas, talos e sinais de brotação, com o mínimo de cortiça (tecido escuro) no ombro e com coloração vermelho intenso, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Sem dano profundo que atinja a polpa. Não podendo estar murcha. UNID. MEDIDA: Kg
152 e 195	UN	<b>Brócolis Japonês Primeira Qualidade</b> Cabeça única, ASPECTO: In natura, fresco, APRESENTAÇÃO: Firme, compacto, com granulação fina, com pedúnculo curto e agregado à cabeça, com flores miúdas e com coloração verde escura, sem sinais de murcho, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, UNID. MEDIDA: Unitário
153 e 196	KG	<b>Cebola Branca, Primeira Qualidade</b> , ASPECTO: In natura, fresco, APRESENTAÇÃO: Cabeça, com casca, de primeira qualidade, compacta, firme, sem brotos, podridões, manchas e mofos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, enfermidades, umidade externa anormal e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, UNID. MEDIDA: Kg
154 e 197	KG	<b>Cenoura, Primeira Qualidade</b> , ASPECTO: In natura, fresco, APRESENTAÇÃO: Inteira, lisa,

		compacta, firme, com cor uniforme, sem irregularidades, rugas e rama, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, umidade externa anormal, ausência de lesões de origens físicas ou mecânicas e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, UNID. MEDIDA: Kg
155 e 198	400G	<b>Cheiro verde, Primeira Qualidade</b> ASPECTO: In natura, fresco, APRESENTAÇÃO: Maço, cebolinha verde e salsinha bem desenvolvidas, com tamanho e coloração uniformes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, PESO LÍQUIDO: 400g. UNID. MEDIDA: Maço
156 e 199	MAÇO	<b>Chicória/Escarola Primeira Qualidade</b> ASPECTO: In natura, fresco, APRESENTAÇÃO: Maço, firme, compacta, com tamanho e coloração uniformes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 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. Isenta de sujidades, umidade externa anormal, fertilizantes, larvas e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, UNID. MEDIDA: Unitário.
157 e 200	KG	<b>Chuchu Primeira Qualidade</b> ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Tamanho, formação e coloração uniformes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, enfermidades, lesões de origens físicas ou mecânicas e quaisquer materiais que comprometam a sua qualidade, UNID. MEDIDA: Kg
158 e 201	KG	<b>Couve flor Primeira Qualidade</b> Média híbrida, ASPECTO: In natura, fresco, APRESENTAÇÃO: Maço, nova, firme, com talos firmes, compacta, com buquês bem fechados de cor branca ou creme, sem manchas escuras e sinais de estarem murchas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes e quaisquer materiais que comprometam a sua qualidade, UNID. MEDIDA: Kg
159 e 202	KG	<b>Couve Manteiga Primeira Qualidade</b> , ASPECTO: In natura, fresco, APRESENTAÇÃO: Folhas verdes, firmes e inteiras, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, enfermidades, materiais terrosos, umidade externa anormal, quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, UNID. MEDIDA: Kg
160 e 203	KG	<b>Alface Americana, Primeira Qualidade</b> ASPECTO: In natura, fresco, APARÊNCIA: cabeça única, APRESENTAÇÃO: Firme, compacta e com coloração e tamanho uniformes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, umidade externa anormal, fertilizantes, larvas e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, UNID. MEDIDA: Kg.
161 e 204	KG	<b>Tangerina (Poncã), Primeira Qualidade</b> ASPECTO: In natura, fresco, APRESENTAÇÃO: Inteira, casca firme e brilhante, sem manchas, machucados e partes moles, com tamanho e coloração uniformes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, UNID. MEDIDA: Kg
162 e 205	KG	<b>Limão Taiti, Primeira Qualidade</b> TAMANHO: Médio, Firme, intacto, maduro, casca fina, lisa e brilhante, cor uniforme, ASPECTO: In natura, Fresco, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de manchas, cicatrizes, lesões físicas e/ou mecânicas, quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, UNID. MEDIDA: Kg
163 e 206	KG	<b>Maçã Fuji, Primeira Qualidade</b> ASPECTO: In natura, fresco, APRESENTAÇÃO: Inteira, firme, casca lisa, sem machucados, partes batidas e pintas pretas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 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. Isenta de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, UNID. MEDIDA: Kg
164 e 207	KG	<b>Mamão formosa Primeira Qualidade</b> ASPECTO: In natura, fresco, APRESENTAÇÃO: Inteiro, com casca firme e sem rachaduras, partes escuras e machucadas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 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. Isento de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, UNID. MEDIDA: Kg
165 e 208	KG	<b>Melancia Redonda Primeira Qualidade</b> , TAMANHO: Grande, ASPECTO: In natura, fresco, APRESENTAÇÃO: Inteira, com casca firme, lustrosa e sem manchas escuras, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: O produto precisa ter a casca firme, lustrosa e sem manchas escuras. Ela deve ser pesada em relação ao seu volume. Isenta de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, UNID. MEDIDA: Kg
166 e 209	KG	<b>Melão Amarelo, Primeira Qualidade</b> , TAMANHO: Médio, Inteiro, casca firme, coloração forte, perfume agradável e sementes soltas, sem rachaduras e perfurações, ASPECTO: In natura, Fresco, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, UNID. MEDIDA: Kg
167 e 210	KG	<b>Mandioca Amarela sem Casca, Primeira Qualidade</b> , ASPECTO: In Natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Não lenhosa, sem pigmentação Escura, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, enfermidades, lesões de origens físicas ou mecânicas, umidades externa anormal, resíduos de fertilizantes e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Embalagem Plástica, Transparente e Lacrada, UNID. MEDIDA: Kg
168 e 211	KG	<b>Manga Tommy, Primeira Qualidade</b> , ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Inteira, bem desenvolvida, com polpa intacta, firme e suculenta, 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, UNID. MEDIDA: Kg
169 e 212	KG	<b>Maracujá Azedo, Primeira Qualidade</b> 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, UNID. MEDIDA: Kg
170 e 213	KG	<b>Caqui Chocolate, Primeira Qualidade</b> ASPECTO: In natura, fresco, APRESENTAÇÃO: Inteiro, firme, sem manchas, sem rachaduras, com tamanho e coloração uniformes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, UNID. MEDIDA: Kg
171 e 214	DUZIA	<b>Ovo Branco, Primeira Qualidade</b> TAMANHO: Grande, ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: ovos de galinha, 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). UNID. MEDIDA: Dúzia.
172 e 215	KG	<b>Pêssego Nacional, Primeira Qualidade</b> 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, UNID. MEDIDA: Kg
173 e 216	KG	<b>Pepino Japonês, Primeira Qualidade</b> 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, UNID. MEDIDA: Kg
174 e 217	KG	<b>Pera Importada, Primeira Qualidade</b> , 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, UNID. MEDIDA: Kg

175 e 218	KG	<b>Pimentão Verde, Primeira Qualidade</b> , 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, UNID. MEDIDA: Kg
176 e 219	KG	<b>Pimentão Vermelho, Primeira Qualidade</b> , 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, UNID. MEDIDA: Kg
177 e 220	KG	<b>Quiabo, Primeira Qualidade</b> , ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Firme, com cor verde intensa e sem manchas escuras, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, UNID. MEDIDA: Kg
178 e 221	KG	<b>Repolho manteiga, Primeira Qualidade</b> , ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: 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. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, UNID. MEDIDA: Kg
179 e 222	MAÇO	<b>Rúcula, Primeira Qualidade</b> ASPECTO: In natura, fresco, APARÊNCIA: Maço, APRESENTAÇÃO: Folhas bem verdes viçosas, sem manchas amareladas, murchas ou pontos pretos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, umidade externa anormal e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, PESO LÍQUIDO: Aproximadamente 300g, UNID. MEDIDA: Maço
180 e 223	KG	<b>Tomate Saladete, Primeira Qualidade</b> ASPECTO: In natura, fresco, APRESENTAÇÃO: Inteiro, firme, tamanho médio, com coloração uniforme, sem manchas, furos e ferimentos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, enfermidades, umidade externa anormal e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, UNID. MEDIDA: Kg
181 e 224	KG	<b>Uva Thompson Roxa, Primeira Qualidade</b> APARÊNCIA: Cacho, ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Sem semente, 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, UNID. MEDIDA: Kg
182 e 225	KG	<b>Uva Thompson Verde Clara, Primeira Qualidade</b> APARÊNCIA: Cacho, ASPECTO: In natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Sem semente, 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, UNID. MEDIDA: Kg
183 e 226	KG	<b>Vagem comprida, Primeira Qualidade</b> ASPECTO: In natura, fresco, APRESENTAÇÃO: Inteira, com coloração uniforme, formato arredondado, sem sinais de murchamento, fermento e pontos escuros, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, umidade externa anormal e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, UNID. MEDIDA: Kg

**LOTE 07 e 08– CARNES VERMELHAS**

ITEM	Unid	Especificação Detalhada do Objeto
------	------	-----------------------------------

227 e 233	KG	<p><b>Carne Bovina, Alcatra, peça. De primeira qualidade.</b> ASPECTO: <i>In natura</i>, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: <b>Corte composto pelo miolo da alcatra, sem maminha. Corte limpo, sem aponevrose e sem sebo.</b> Consistência firme e compacta sem osso, cor vermelho brilhante, cheiro e sabor próprios, com no máximo 10% de gordura, corte característico da peça sem pedaços aleatórios. 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. A carne não deverá estar congelada. UNID. MEDIDA: Kg</p>
228 e 234	KG	<p><b>Carne Bovina, Contrafilé, SEM OSSO, peça. De primeira qualidade.</b> ASPECTO: <i>In natura</i>, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: <b>Corte limpo, sem capa de filé, sem acém, sem cabelouro, sem aponevrose e sem sebo.</b> Consistência firme e compacta sem osso, cor vermelho brilhante, cheiro e sabor próprios, com no máximo 10% de gordura, corte característico da peça sem pedaços aleatórios. 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. A carne não deverá estar congelada. UNID. MEDIDA: Kg</p>
229 e 235	KG	<p><b>Carne Bovina, Paleta, SEM OSSO, peça. De primeira qualidade.</b> ASPECTO: <i>In natura</i>, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: <b>Corte limpo, retirada da parte dianteira do boi, com aba, com lombinho (lagartinho) e miolo da paleta. Sem músculo, sem sebo, sem nervos e aponevrose.</b> Consistência firme, COR: Vermelho brilhante, cheiro e sabor próprios, Com no máximo 10% de gordura, corte característico da peça sem pedaços aleatórios. 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. A carne não deverá estar congelada. UNID. MEDIDA: Kg</p>
230 e 236	KG	<p><b>Carne Bovina, Patinho SEM OSSO, peça. De primeira qualidade.</b> ASPECTO: <i>In natura</i>, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: <b>Corte proveniente da parte traseira do boi, corte magro, sem presença de gordura. Corte limpo, sem sebo, sem nervos e aponevrose.</b> Consistência firme sem osso, cor vermelho brilhante, odor e sabor característicos. Corte característico da peça sem pedaços aleatórios. 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. UNID. MEDIDA: Kg</p>
231 e 237	KG	<p><b>Carne Bovina, Coxão Mole, em peça.</b> ASPECTO: <i>In natura</i>, CONSERVAÇÃO: Resfriada, <b>Corte proveniente da parte da coxa do boi. Corte limpo, sem capa do coxão mole, sem sebo, sem nervos e aponevrose. De primeira qualidade.</b> APRESENTAÇÃO: Consistência firme sem osso, cor vermelho brilhante, odor e sabor próprio, com no máximo 10% de gordura, corte característico da peça sem pedaços aleatórios. 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. UNID. MEDIDA: Kg</p>
232 e 238	KG	<p><b>Carne Bovina, Posta Vermelha, peça.</b> ASPECTO: <i>In natura</i>, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: <b>Corte proveniente da parte traseira do boi, com camada de gordura de até 02</b></p>

		(dois) centímetros. Sem lagarto, sem sebo, sem nervos e aponevrose. De primeira qualidade. Consistência firme e compacta, cor vermelho brilhante, cheiro e sabor característicos, com no máximo 10% de gordura, corte característico da peça sem pedaços aleatórios. 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. A carne não deverá estar congelada. UNID. MEDIDA: Kg
--	--	--

**LOTE 09 e LOTE 10 - AVES**

ITEM	Unid	Especificação Detalhada do Objeto
239 e 242	KG	<b>Carne de ave resfriada, Chester</b> , CONSERVAÇÃO: Resfriado ASPECTO: In natura, APRESENTAÇÃO: Ave natalina, festa, limpa, inteira, com 70% do seu peso sendo, peito, coxa e sobre coxa. 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. A carne não deverá estar congelada. UNID. MEDIDA: Kg
240 e 243	KG	<b>Carne de Frango, Sobrecoxa</b> , CONSERVAÇÃO: Resfriado ASPECTO: In natura, APRESENTAÇÃO: Consistência firme e compacta, com osso, com cor, sabor e odor próprios. Sem dorso. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, entre 1kg e 3kg. 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. UNID. MEDIDA: Kg
241 e 244	KG	<b>Carne de Frango, Filé de peito</b> , CONSERVAÇÃO: Resfriado, ASPECTO: In natura, APRESENTAÇÃO: Corte de textura macia e firme, livre de ossos, de pele, nervos e gordura. 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. A carne não deverá estar congelada. UNID. MEDIDA: Kg

**LOTE 11 e LOTE 12 – SUÍNOS**

ITEM	Unid	Especificação Detalhada do Objeto
------	------	-----------------------------------

<b>245 e 248</b>	KG	<b>Carne Suína Bisteca, fatiada</b> , ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Corte oriundo do lombo do porco. Corte limpo, sem pele, sem excesso de osso (martelinho), sem excesso de gordura, sem copa lombo, sem nervos e aponevroses. Fatiada com a média de 02 (dois) cm cada. Consistência sendo firme e compacta, com osso, sem gordura, com cor, sabor e odor característicos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer 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. UNID. MEDIDA: Kg
<b>246 e 249</b>	KG	<b>Carne Suína, Pernil, fatiado</b> , ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Corte oriundo da parte traseira do porco, sem pele, com osso, sem excesso de gordura, sem nervos e aponevroses.. Fatiada com a média de 05 (cinco) cm cada. Consistência firme, sem pele, com osso, sem tempero, com cor, sabor e odor próprios, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua 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. UNID. MEDIDA: Kg
<b>247 e 250</b>	KG	<b>Carne Suína, Costela, fatiada</b> , ASPECTO: In natura, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APRESENTAÇÃO: Corte limpo, sem pele, sem excesso de gordura, sem nervos e aponevroses. Com osso, com cor, sabor e odor próprios. Fatiada com a média de 05 (cinco) cm. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua 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. UNID. MEDIDA: Kg

**LOTE 13 e LOTE 14 – EMBUTIDO E DEFUMADOS**

ITEM	Unid	Especificação Detalhada do Objeto
<b>251 e 255</b>	KG	<b>Salsicha tipo Hot Dog</b> , CONSERVAÇÃO: Resfriada, TEXTURA: Característico, COR: Característico, SABOR: Característico, ODOR: Característico, INGREDIENTES: Carnes bovina, suína e aves separadas mecanicamente, gordura suína, água, proteína de soja, sal, estabilizantes: tripolifosfato de sódio, polifosfato de sódio e pirofosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, conservador nitrito de sódio, antioxidante eritorbato de sódio, corante natural de urucúm, condimentos naturais e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten. UNID. MEDIDA: Kg
<b>252 e 256</b>	KG	<b>Linguiça Calabresa</b> , ASPECTO: Defumada, APRESENTAÇÃO: Inteira, CONSERVAÇÃO: Resfriada, APARÊNCIA: Sem umidade e não pegajosa, TEXTURA: Firme, COR: Característico, ODOR: Próprio, SABOR: Próprio, INGREDIENTES: Carnes suína, bovina e de ave (até 20% CMS), sal, pimenta calabresa e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico. UNID. MEDIDA: Kg
<b>253 e 257</b>	KG	



		<b>Linguíça Toscana, Primeira Qualidade</b> APRESENTAÇÃO: Em gomos, CONSERVAÇÃO: Congelada, APARÊNCIA: Com teor máximo de gordura 15%, não pegajosa, sem umidade, TEXTURA: Firme, COR: Uniforme, ODOR: Próprio, SABOR: Próprio, INGREDIENTES: Carne suína e condimentos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico. 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. UNID. MEDIDA: Kg
<b>254 e 258</b>	KG	<b>Bacon Defumado</b> ASPECTO: Pedaco, CONSERVAÇÃO: Resfriado, INGREDIENTES: Carne da barriga do porco, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Saco plástico atóxico e transparente. UNID. MEDIDA: Kg

**LOTE 15 e LOTE 16 – BEBIDAS**

ITEM	Unid	Especificação Detalhada do Objeto
<b>259 e 265</b>	500ML	<b>Água mineral natural, Sem gás</b> , APRESENTAÇÃO: Água obtida diretamente de fontes naturais ou por extração de águas subterrâneas. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade. Especificação das características físico-químicas constando pH a 25°C, superior ou igual a 7. EMBALAGEM: Garrafa plástica com tampa rosqueável e lacre de segurança contendo entre 500ml e 510ml, UNID. MEDIDA: Unitário
<b>260 e 266</b>	500ML	<b>Água mineral natural, Com Gás</b> , APRESENTAÇÃO: Água obtida diretamente de fontes naturais ou por extração de águas subterrâneas, contendo a adição de dióxido de carbono (CO <sub>2</sub> ). CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, pH a 25°C, entre 5 e 6. EMBALAGEM: Garrafa plástica com tampa rosqueável e lacre de segurança, contendo entre 500ml e 510ml, UNID. MEDIDA: Unitário
<b>261 e 267</b>	2L	<b>Refrigerante de COLA, sabor Original</b> , INGREDIENTES: Água gaseificada, extrato de noz de cola, açúcar, cafeína, aromatizantes naturais, corante, acidulante, conservador e demais substâncias permitidas na legislação. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pet com tampa rosqueável e lacre de segurança, contendo 2L, UNID. MEDIDA: Unitário
<b>262 e 268</b>	2L	<b>Refrigerante de GUARANÁ, sabor Original</b> , INGREDIENTES: 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, contendo 2L, UNID. MEDIDA: Unitário
<b>263 e 269</b>	350ML	<b>Refrigerante de COLA, sabor Original</b> , INGREDIENTES: Água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, aromatizantes naturais, acidulante, conservador, edulcorantes artificiais e demais substâncias permitidas na legislação, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Lata de alumínio com lacre de segurança, PESO LÍQUIDO: 350ml, UNID. MEDIDA: Unitário
<b>264 e 270</b>	350ML	<b>Refrigerante de GUARANÁ, sabor Original</b> INGREDIENTES: Extrato de Guaraná, Água Gaseificada, Açúcar e Demais Substâncias Permitidas na Legislação, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de

Sujidades e Quaisquer Materiais Estranhos que Comprometam a sua Qualidade, EMBALAGEM: Lata de Alumínio com Lacre de Segurança, PESO LÍQUIDO: 350ml, UNID. DE MEDIDA: Unitário

### LOTE 17 e LOTE 18 – PEIXE

ITEM	Unid	Especificação Detalhada do Objeto
271 e 272	KG	<b>Filé de Peixe (Tilápia)</b> , APRESENTAÇÃO: Sem couro, sem espinha, sem espinhos, totalmente limpos, cada unidade deverá pesar entre 50g e 80g, aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios e características da espécie de peixe, do tipo e classe do produto, livre de descolorações, enegrecimentos, odores e sabores estranhos, CONSERVAÇÃO: Congelado através da tecnologia IQF, a cobertura de gelo não deverá ultrapassar 10% do peso líquido do produto descongelado e drenado, livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, não conter corantes, aromatizantes e conservantes artificiais, molhos e pimenta, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, EMBALAGEM: Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado, conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), PESO LÍQUIDO: 1kg, UNID. MEDIDA: Kg

### LOTE 19 e LOTE 20 – PÃO

ITEM	Unid	Especificação Detalhada do Objeto
273 e 274	KG	<b>Pão Francês</b> , APRESENTAÇÃO: Assado, 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, craquelada, 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. INGREDIENTES:: farinha de trigo especial, sal, açúcar, água, reforçador, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (seco ou biológico). PESO LÍQUIDO: 1kg, UNID. MEDIDA: Kg

#### 1.2.1 DEMAIS EXIGÊNCIAS APLICADA AOS LOTES

Todos os itens, objeto deste documento, deverão atender as normas vigentes da Anvisa no que se refere às Diretrizes de Rotulagem e Tabela de Informação Nutricional. Para todos os itens dos lotes 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 17 e 18 o proponente deverá indicar na entrega o número do SIF, SIP ou SIM dos produtos inspecionados.

Os itens que forem descritos como refrigerados, deverão ser transportados em carro refrigerado conforme legislação vigente (Resolução 465/2013 da Secretaria de Estado da Saúde).

Deverão ser observadas as especificações técnicas dos alimentos não processados, estes deverão seguir as características descritas neste Edital. Quando da sua sazonalidade, será aceito produto

equivalente desde que mantida qualidade igual ou superior, **nunca inferior**.

A comprovação da qualidade do objeto, por meio de apresentação de **Certificado de Pureza e Qualidade** na categoria de Café Gourmet com Laudos de Avaliação do Café, emitido por laboratório especializado e credenciado aos órgãos competentes: Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento ou Secretarias Estaduais equivalentes.

A qualidade do café deve atender o estipulado no Decreto Estadual Nº 2916/2008 - Anexo III, cuja Nota de Qualidade Global é de 7,3 a 10,0, podendo ser aceito café de qualidade superior, **nunca inferior**.

**ANEXO III A QUE SE REFERE O DECRETO Nº 2916/2008**

TABELA

Enquadramento do produto	Gourmet	Superior	Tradicional	Desclassificado Temporariamente
Característica sensoriais				
Fragrância	Excelente	Marcante	Moderada	Fraca
Aroma	Característico, marcante	Característico	Fraco a moderado	Indesejado
Acidez	Moderada a alta	Baixa a moderada	Baixa	Excessiva
Amargor	Típico	Moderado	Fraco a moderadamente	Intenso
Sabor	Característico, equilibrado e limpo	Característico e equilibrado	Razoavelmente característico	Indesejado
Sabor Residual	Desejável, persistente	Bom, duradouro	Regular	Indesejado
Defeitos	Nenhuma interferência	Pouca interferência	Média Interferência	Forte interferência
Adstringência	Nenhuma	Baixa	Moderada	Forte
Corpo	Encorpado, suave	Razoavelmente encorpado	Pouco encorpado a encorpado	Inexistente, fraco
Qualidade da Bebida	Apenas Mole a melhor	Dura a melhor	Rio a melhor	Rio Zona
Qualidade Global	Muito Bom a excelente	Razoavelmente bom a bom	Regular a ligeiramente bom	Indesejado
Intervalo de Notas da Qualidade Global	10,0 – 7,3	7,2 – 6,0	5,9 – 4,5	abaixo de 4,5

Em caso de o produto apresentado não condizer com o descritivo no rótulo do mesmo, a Administração Pública solicitará a substituição do produto por um que, verdadeiramente, se adeque às especificações técnicas contratadas. Em caso de negativa do Fornecedor em realizar a substituição, a Administração Pública reserva-se ao direito de exigir Laudo Técnico de Análise Laboratorial, cujas custas serão exclusivamente do Fornecedor. Laudo este que, obrigatoriamente, deverá ser realizado com amostra do produto entregue, não tendo validade laudos de produtos similares e/ou lotes distintos do questionado. O laboratório deverá ser especializado, conforme descrito no parágrafo anterior.

Todos os gêneros de alimentação relacionados no presente Edital deverão ser entregues com prazo de validade decorrida de no máximo até ¼ (um quarto) do período da data de fabricação até a data de vencimento descrita na embalagem do produto.

**As exigências acima descritas se aplicam a todos os produtos objeto deste Edital, cabendo aos aspirantes a Fornecedor, ler, interpretar e contabilizar todos os custos envolvendo a aquisição, o transporte, a entrega e todos os demais custos implícitos ao objeto em acordo com as Especificações Técnicas contidas no Item 1.2 deste Edital pelo período de 12 (doze) meses, bem como a periodicidade de entrega de cada lote (diária, duas vezes por semana ou semanal) em acordo com o Item 1.4.2, antes de aventarem lances com valores impraticáveis evitando a**

**assinatura de contratos inexequíveis e deste modo gerando ônus à Administração Pública.**

### 1.3 DA PADRONIZAÇÃO

Tendo em vista que o catálogo eletrônico de padronização ainda não foi implementado pelo órgão da Administração Pública Estadual competente, não serão utilizados dados de padronização.

### 1.4 DO FORNECIMENTO

**1.4.1** A entrega do objeto será de forma parcelada para o período de 12 (doze) meses, período que compreende a duração do contrato de fornecimento de gêneros alimentícios para o CBMPR dos Municípios de MARINGÁ e SARANDI, em 02 (dois) endereço distintos conforme as condições e necessidades do órgão:

#### **LOCAL 1: Município de MARINGÁ**

Endereço: Rua Benjamin Constant, 93 - Zona 7, Maringá/Pr - CEP 87020-060 Fone/Fax: (44) 3218-6172 | E-mail: 5bg.b4.mga@gmail.com

Quantidade: de acordo com quantidades estipuladas no **Anexo A - Quantidade a ser entregue em Maringá.**

#### **LOCAL 2: Município de SARANDI**

Endereço: Rua Antônio Volpato, 1040, Jardim Europa, Sarandi/Pr - CEP 87111-010 Fone/Fax: (44) 3288-5500 | E-mail: b4sarandi@gmail.com.

Quantidade: de acordo com quantidades estipuladas no **Anexo B - Quantidade a ser entregue em Sarandi.**

**1.4.2 Os produtos não perecíveis, as carnes e derivados, deverão ser entregues semanalmente. As frutas e verduras serão entregues duas vezes por semana.**

**1.4.3.2.1 Para os produtos de panificação, a entrega será feita diariamente nos seguintes endereços:**

- **Quartel de Bombeiros Bairro Alvorada** - Endereço: Av. Dr. Alexandre Rasgulaeff, 607 - Jardim Alvorada, Maringá - PR, 87033-050 - **Horário de entrega:** antes das 07h00.
  - **Quartel de Bombeiros Bairro Operária** - Endereço: Av. Centenário, 290-362 - Vila Christino, Maringá - PR, 87050-040 - **Horário de entrega:** antes das 07h00.
  - **Quartel de Bombeiros Bairro Maringá Velho** - Endereço: Praça Geoffrey Wilde Diment, 88 - Zona 05, Maringá - PR, 87015-460 - **Horário de entrega:** antes das 07h00.
  - **Quartel de Bombeiros Bairro Centro** - Endereço: R. Benjamin Constant, 93 - Zona 7, Maringá - PR, 87020-060 - **Horário de entrega:** antes das 07h00.
  - **Quartel de Bombeiros de Sarandi** - Endereço: R. Antônio Volpato, 1040, Jardim Europa, Sarandi - Pr, 87111-010 - **Horário de entrega:** antes das 07h00.
- Deverá constar na Nota Fiscal a quantidade, o número do lote, prazo de garantia e/ou a data da validade do objeto.

A Empresa deverá designar, formalmente o preposto, no ato da assinatura do contrato, com poderes para operacionalizar avenças, assumindo o gerenciamento de todas as atividades inerentes ao seu fiel cumprimento. Manter, obrigatoriamente, no mínimo dois canais de comunicação distintos com a Administração Pública, sendo um e-mail e um número telefônico com contato direto com o preposto.

**1.4.3** Todos os gêneros de alimentação relacionados no presente edital deverão ser entregues com a qualidade em consonância ao descrito no item 1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, ou na falta deste, independentemente da motivação, obrigatoriamente com qualidade igual ou superior, **nunca inferior**. Não serão aceitos produtos em desacordo.

**1.4.4** Todos os itens dispostos como objeto neste edital deverão ser entregues com prazo de validade decorrido de no máximo até 1/4 (um quarto) do período da data de fabricação até a data de vencimento descrita na embalagem do produto.

Para todos os itens do lote 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 17 e 18, o proponente deverá indicar na entrega o número do SIF, SIP ou SIM dos produtos inspecionados.

**1.4.5** Para os lotes 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 17 e 18 as embalagens deverão constar 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 deverá ser resfriada e ter obrigatoriamente a indicação do SIM ou SIP ou SIF nos produtos inspecionados.

**1.4.5.1** Os gêneros alimentícios constantes dos Lotes 19 e 20 (pão de trigo), a entrega será diária, logo, deverão ser entregues diariamente, nos seguintes endereços do Município de Maringá:

Quartel de Bombeiros Bairro Alvorada - Endereço: Av. Dr. Alexandre Rasgulaeff, 607 - Jardim Alvorada, Maringá - PR, 87033-050, Fone/Fax: (44) 3218-6172 E-mail: [5bg.b4.mga@gmail.com](mailto:5bg.b4.mga@gmail.com) - **Horário de entrega:** 08h00 às 10h00 (para panificação, antes das 07h00).

Quartel de Bombeiros Bairro Operária - Endereço: Av. Centenário, 290-362 - Vila Christino, Maringá - PR, 87050-040, Fone/Fax: (44) 3218-6172 E-mail: [5bg.b4.mga@gmail.com](mailto:5bg.b4.mga@gmail.com) - **Horário de entrega:** 08h00 às 10h00 (para panificação, antes das 07h00).

Quartel de Bombeiros Bairro Maringá Velho - Endereço: Praça Geoffrey Wilde Diment, 88 - Zona 05, Maringá - PR, 87015-460, Fone/Fax: (44) 3218-6172 E-mail: [5bg.b4.mga@gmail.com](mailto:5bg.b4.mga@gmail.com)

Quartel de Bombeiros Bairro Centro - Endereço: R. Benjamin Constant, 93 - Zona 7, Maringá - PR, 87020-060, Fone/Fax: (44) 3218-6172 E-mail: [5bg.b4.mga@gmail.com](mailto:5bg.b4.mga@gmail.com) - **Horário de entrega:** 08h00 às 10h00 (para panificação, antes das 07h00).

Quantidade: De acordo com quantidades estipuladas no **Anexo A - Quantidade Maringá**;

**1.4.5.2** Os gêneros alimentícios constantes dos Lotes 19 e 20 (pão de trigo), a entrega será diária, logo, deverão ser entregues diariamente, no seguinte endereço do Município de Sarandi:

Quartel de Bombeiros Sarandi - Endereço: Av. Rua Antônio Volpato, 1040, Jardim Europa - CEP 87111-010 Fone/Fax (44) 3288-5500 E-mail [b4sarandi@gmail.com](mailto:b4sarandi@gmail.com) - **Horário de entrega:** 08h00 às 10h00 (para panificação, antes das 07h00).

Quantidade: De acordo com quantidades estipuladas no **Anexo B - Quantidade Sarandi**;

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

**1.4.7** Quando solicitado pela unidade, a entrega dos gêneros alimentícios deverá ser efetivada em no máximo 02 (dois) dias úteis. A falta implicará penalidades previstas no respectivo contrato. O mesmo se aplicará para itens em desacordo com as Especificações Técnicas, estes não serão aceitos e a entrega do item adequadamente correspondente deverá ser feita em até 02 (dois) dias úteis.

## 2 DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

**2.1** A aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, visa atender as necessidades de fornecimento diário de alimentação (café da manhã, almoço, jantar) ao efetivo do CBMPR dos Municípios de Maringá e Sarandi.

**2.2** O quartel do CBMPR de Maringá e Sarandi conta com um efetivo de 288 pessoas (168 operacional e 120 do efetivo administrativo) que trabalham com escalas operacionais e administrativas diferenciadas - entre 24h, 12h e 8h de serviços externos e internos ao aquartelamento. Desta forma os produtos alimentícios a serem adquiridos servirão para manter a demanda de alimentação pelo período de 12 (doze) meses.

**2.3** O CBMPR de Maringá e Sarandi é equipado com cozinha própria para o preparo e fornecimento de refeições, por isso é essencial a aquisição de gêneros alimentícios para a produção no rancho, tendo em vista que os produtos solicitados fazem parte do cardápio básico das refeições servidas de forma diária e ininterrupta.

**2.4** O consumo é orientado de modo a atender aos valores múltiplos fornecidos para uma etapa por dia, servindo de base para gerenciar os gêneros e preparos alimentícios, sendo estabelecidos da seguinte forma: 232 etapas para o café da manhã; 176 etapas para o almoço; 56 etapas para o jantar.

**2.5** O atendimento, na quantidade demandada, tem o fito de garantir o desempenho ininterrupto das atividades, uma vez que há o regime de prontidão nesta unidade do CBMPR, em que os militares de serviço trabalham com escalas operacionais e administrativas diferenciadas entre 24, 12 e 8 horas de serviços externos e internos ao aquartelamento, prontos para o atendimento das mais diversas ocorrências, que podem ocorrer a qualquer hora do dia ou da noite, e podem variar em tempo de duração variando de poucos minutos até dias inteiros.

**2.6** Diante disso, torna-se conveniente a cocção da alimentação no próprio quartel, haja vista que o regime de prontidão atende chamados a qualquer tempo e por isso se necessita realizar o deslocamento para as ocorrências com urgência e assim, uma vez que estes agentes fossem liberados para se alimentarem fora do aquartelamento, o atendimento dos chamados da população seriam prejudicados por insuficiência de contingente e vidas poderiam ser perdidas em decorrência deste ato.

**2.7** Desta forma, o comprometimento com o serviço de excelência prestado por este CBMPR à comunidade de Maringá e Sarandi, com atendimento ininterrupto 24 horas por dia, depende da contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para cocção de refeições neste quartel da corporação, os quais serão adquiridos, com a maior legalidade, impessoalidade, publicidade, e economicidade possíveis, o que gera satisfação na condução do serviço, bem como boa visibilidade pela sociedade em geral.

**2.8** Tendo em vista o grande número de itens que compõem o objeto deste estudo, optou-se pelo particionamento em 20 (vinte) lotes, buscando atrair um maior número de fornecedores e ampliar a concorrência.

**2.9** As características dos produtos a serem adquiridos na presente licitação enquadram-se na conveniência e oportunidade, e buscam uniformizar os procedimentos acerca de uma alimentação segura e nutricionalmente balanceada.

**2.10** Além disso, a contratação demanda busca atender o Plano de Contratações Anual (PCA) por meio de eficiente gestão dos recursos públicos, ao buscar para esta unidade do CBMPR a proposta de preços para o quantitativo estimado para 12 (doze) meses.

**2.11** Ademais, a contratação desejada visa suprir as necessidades no âmbito deste CBMPR, evitando a manutenção de estoques elevados ou o não atendimento de requisições por falta dos materiais nos estoques.

**2.12** 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\$ 30,11 (Trinta Reais e onze centavos).**

#### Cálculo Aproximado:

$$\frac{\text{Valor Estimado}}{365 \text{ dias}} / \frac{\text{Nº do efetivo total}}{365} \Rightarrow \frac{\text{R\$ 3.166.028,50}}{288} \Rightarrow \text{R\$ 30,11}$$

**2.13** Diante dos elementos supramencionados, com o objetivo de cumprir a missão institucional e continuar promovendo a manutenção da saúde e da qualidade de vida do efetivo é que se faz necessário a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, por meio de procedimento licitatório.

### 3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

**3.1** A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada no ITEM 5 - DESCRIÇÃO DA

SOLUÇÃO COMO UM TODO - OBJETO TÉCNICO do Estudo Técnico Preliminar (ETP), que compõem este processo.

**3.2** 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:

**3.2.1** Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações constantes no subitem 1.2 deste Termo de Referência, o qual detalha as Especificações Técnicas dos itens, além dos prazos e locais de entrega, constantes no item 1.4 deste Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal;

**3.2.2** Substituir os itens que não atendam as especificações, às suas expensas, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, conforme especificado no subitem 1.4.7.

**3.2.3** 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;

**3.2.4** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação. Para tanto, o Fornecedor deverá realizar a atualização quinzenal dos dados junto ao Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, para tornar possível que certidões sejam compiladas no Certificado de Regularidade Fiscal (CRF). A falta delas implicará na descontinuidade das liquidações até que as inconformidades sejam sanadas.

**3.3** Para todos os itens do lote 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 17 e 18 o proponente deverá indicar na entrega o número do SIF, SIP ou SIM dos produtos inspecionados. As embalagens deverão constar especificados os locais de origens dos produtos, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).

**3.4** Os produtos que são resfriados deverão ser transportados em carro refrigerado conforme legislação vigente. A carne deverá estar refrigerada.

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

#### **4 PESQUISA DE PREÇOS**

**4.1** 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 de pesquisa a partir de: valores indicados no Portal Nacional de Contratações Públicas, contratos similares firmados pela Administração Pública e pesquisa direta com fornecedores, considerando que tais métodos 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.

**4.1.1** Parâmetro 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 disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP); Sendo a pesquisa realizada através do site <https://paineldepregos.planejamento.gov.br/>

**4.1.2** Parâmetro II - Os preços praticados em contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período máximo de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente; Sendo utilizado o <http://www.transparencia.pr.gov.br>, - Esta equipe utilizou para composição da pesquisa de preço o PE nº 692/2023 referente à aquisição de gêneros alimentícios para suprir por um ano para o Quartel do Corpo de Bombeiros dos Municípios de Campo Mourão e Goioerê protocolo nº 20.826.990-9.

**4.1.3** Parâmetro 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. Para realização da pesquisa mercadológica que supra este parâmetro, esta equipe encaminhou e-mails a 10 (dez) fornecedores através dos seguintes endereços eletrônicos: [hakourdistribuidora@gmail.com](mailto:hakourdistribuidora@gmail.com)  
[kslicitacao@gmail.com](mailto:kslicitacao@gmail.com) [beirariodistribuidora@gmail.com](mailto:beirariodistribuidora@gmail.com) [hortbrasalimentos@gmail.com](mailto:hortbrasalimentos@gmail.com)  
[superfavorito@hotmail.com](mailto:superfavorito@hotmail.com) [mrdistribuidoralicitacoes@gmail.com](mailto:mrdistribuidoralicitacoes@gmail.com)  
[saomagnificodistribuidora@gmail.com](mailto:saomagnificodistribuidora@gmail.com) [saomiguelalimentos@gmail.com](mailto:saomiguelalimentos@gmail.com) [mnlicitacoes@gmail.com](mailto:mnlicitacoes@gmail.com)  
[paesciacm@gmail.com](mailto:paesciacm@gmail.com)

Justifico que os fornecedores escolhidos já atenderam esta unidade em outras oportunidades e/ou possuem capacidade técnica para participação deste processo. Contudo, esta equipe não logrou êxito nas respostas.

**4.2** A pesquisa de preços realizada não utilizou os parâmetros III, V e VI em acordo com Art. 368º do Decreto nº 10.086/22 pois:

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

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

**4.2.3** Desta maneira entende-se que o fornecedor a ser contratado possui custos operacionais diferentes dos apresentados nos parâmetros V e VI, principalmente no que tange ao local de entrega, frequência de entrega e prazos para o fornecedor entregar o produto conforme item 1.4 deste Termo de Referência,

desta maneira o preço praticado à clientes que se deslocam ao estabelecimento e compram o produto para o seu consumo não refletem a realidade da presente contratação, e desta maneira estes parâmetros deixam de fazer parte da formação de preços por não haver similaridade com o exigido na presente licitação.

**4.3** A metodologia utilizada para a cotação foi a MEDIANA dos 06 (seis) 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 esta equipe 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.

**4.4** 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>

## 5 PARCELAMENTO DO OBJETO

**5.1** A divisão do objeto em 20 (vinte) 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 deserção do processo. Há de se destacar ainda que o agrupamento dos itens em questão implicará outras vantagens para a Administração, tais como:

- Diminuição dos custos, devido a economia de escala;
- Facilitação da condução do processo de recebimento definitivo e de acionamento da garantia;
- 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;
- Desoneração processual com agrupamento de Notas Fiscais a serem liquidadas contendo lotes de itens em vez de itens isolados.
- 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.

- Simplificação do processo licitatório e administrativo, referentes à futura contratação;
- 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** Cada lote será composto de acordo com as características dos itens e local de entrega, haja vista que o valor total de alguns produtos é ínfimo para a formação do lote. Ademais, a disputa por itens torna-se demasiadamente longa, e a divisão conforme o grupo dos produtos facilita a contratação e a entrega dos gêneros alimentícios sem prejuízos logísticos a este CBMPR. O agrupamento de vários itens no mesmo lote nos termos dos artigos 40, V, "b" e 47, II, da Lei nº 14.133/2021 e da Súmula 247 do TCU, não fere a amplitude da competição e a concentração de mercado.

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.** A decisão por aquisição da solução na divisão adotada neste certame tem como fim a mitigação dos riscos inerentes à complexidade e amplitude do projeto em desenvolvimento e encontra amparo na lei "Lei nº 14133 Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:

- I - condições de aquisição e pagamento semelhantes às do setor privado;
- II - processamento por meio de sistema de registro de preços, quando pertinente;
- III - determinação de unidades e quantidades a serem adquiridas em função de consumo e utilização prováveis, cuja estimativa será obtida, sempre que possível, mediante adequadas técnicas quantitativas, admitido o fornecimento contínuo;
- IV - condições de guarda e armazenamento que não permitam a deterioração do material;
- V - atendimento aos princípios:
  - a) da padronização, considerada a compatibilidade de especificações estéticas, técnicas ou de desempenho;
  - b) do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso;
  - c) da responsabilidade fiscal, mediante a comparação da despesa estimada com a prevista no orçamento."

**5.4.** O Professor Jorge Ulisses Jacoby Fernandes, no Parecer nº 2086/00, elaborado no Processo nº 194/2000 do TCDF, ensina que:

"Desse modo a regra do parcelamento deve ser coordenada com o requisito que a própria lei definiu: só se pode falar em parcelamento quando há viabilidade técnica para sua adoção. Não se imagina, quando o objeto é fisicamente único, como um automóvel, que o administrador esteja vinculado a parcelar o objeto. Nesse sentido, um exame atento dos tipos de objeto licitados pela Administração Pública evidencia que embora sejam divisíveis, há interesse técnico na manutenção da unicidade, da licitação ou do item da mesma. Não é pois a simples divisibilidade, mas a viabilidade técnica que dirige o processo decisório. Observa-se que, na aplicação dessa norma, até pela disposição dos requisitos, fisicamente dispostos no seu conteúdo, a avaliação sob o aspecto técnico precede a avaliação sob o aspecto econômico. É a visão jurídica que se harmoniza com a lógica. Se um objeto, divisível, sob o aspecto econômico for mais vantajoso, mas houver inviabilidade técnica em que seja licitado em separado, de nada valerá a

avaliação econômica. Imagine-se ainda esse elementar exemplo do automóvel: se por exemplo as peças isoladamente custassem mais barato, mesmo assim, seria recomendável o não parcelamento, pois sob o aspecto técnico é a visão do conjunto que iria definir a garantia do fabricante, o ajuste das partes compondo todo único, orgânico e harmônico. Por esse motivo, deve o bom administrador, primeiramente, avaliar se o objeto é divisível. Em caso afirmativo, o próximo passo será avaliar a conveniência técnica de que seja licitado inteiro ou dividido.”

**5.5.** Visto que o objeto deste termo de referência é divisível e não há prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, além de ser técnica e economicamente viável, concluímos que o agrupamento proporcionará economia com custos de mobilização e desmobilização, pois a empresa diluirá os custos de transporte;

**5.6.** O agrupamento dos itens garante a observância da cota de até 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.

## **6 SUSTENTABILIDADE**

**6.1.** Adotar as seguintes práticas de sustentabilidade:

**6.1.1.** Os bens deverão 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;

**6.1.2.** Os bens não conterão 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).

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

**6.1.4.** O objeto não demanda de logística reversa, por suas características.

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

**7.1** Somente poderão participar da disputa do(s) lote(s) 02, 04, 06, 08, 10, 12, 14, 16, 18 e 20 as empresas que se enquadrem na condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, conforme o disposto no art. 48, incisos I e III, da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

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

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

2022.

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

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

**8.1** 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 n.º 14.133, de 2021.

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

**9.1.** A empresa deverá realizar a entrega de acordo com o item 1.4 deste Termo de Referência, bem como, com o calendário de entrega dos gêneros de alimentação a ser apresentado pela unidade, livre de quaisquer outros encargos (frete, carretos, taxa de descargas ou embalagens, presentes às Notas Fiscais – DANFE correspondentes, de forma parcelada pelo período de 12 (doze) meses, período que compreende a duração do contrato de fornecimento de gêneros alimentícios para o CBMPR dos Municípios de MARINGÁ e SARANDI, em 02 (dois) endereços distintos conforme as condições e necessidades do órgão.

**9.2** A entrega será efetuada conforme a quantidade estabelecida nos Anexos A e B deste Termo de Referência para cada unidade, devendo ser observado que os materiais serão entregues junto ao endereço da solicitante, obedecendo às quantidades ali descritas para cada unidade, nos seguintes endereços:

### **9.2.1 LOCAL DE ENTREGA 1: Município de MARINGÁ**

Quartel de Bombeiros Bairro Centro - Endereço: R. Benjamin Constant, 93 - Zona 7, Maringá - PR, 87020-060, Fone/Fax: (44) 3218-6172 E-mail: [5bg.b4.mga@gmail.com](mailto:5bg.b4.mga@gmail.com)

Quantidade: De acordo com quantidades estipuladas no **Anexo A - Quantidade Maringá - Horário de Entrega: 08h00 às 10h00. PANIFICAÇÃO, ENTREGA DIÁRIA ATÉ ÀS 07H00.**

**9.2.1.1** Os gêneros alimentícios constantes dos Lotes 19 e 20 (pão de trigo), cuja entrega será diária conforme item 1.4.4.1, deverão ser entregues diariamente nos seguintes endereços do Município de Maringá:

Quartel de Bombeiros Bairro Alvorada - Endereço: Av. Dr. Alexandre Rasgulaeff, 607 - Jardim Alvorada, Maringá - PR, 87033-050, Fone/Fax: (44) 3218-6172 E-mail: [5bg.b4.mga@gmail.com](mailto:5bg.b4.mga@gmail.com) - **Horário de Entrega: ATÉ ÀS 07H00;**

Quartel de Bombeiros Bairro Operária - Endereço: Av. Centenário, 290-362 - Vila Christino, Maringá - PR, 87050-040, Fone/Fax: (44) 3218-6172 E-mail: [5bg.b4.mga@gmail.com](mailto:5bg.b4.mga@gmail.com) - **Horário de Entrega: ATÉ ÀS 07H00;**

Quartel de Bombeiros Bairro Maringá Velho - Endereço: Praça Geoffrey Wilde Diment, 88 - Zona 05, Maringá - PR, 87015-460, Fone/Fax: (44) 3218-6172 E-mail: [5bg.b4.mga@gmail.com](mailto:5bg.b4.mga@gmail.com) - **Horário de Entrega: ATÉ ÀS 07H00;**

Quartel de Bombeiros Bairro Centro - Endereço: R. Benjamin Constant, 93 - Zona 7, Maringá - PR, 87020-060, Fone/Fax: (44) 3218-6172 E-mail: [5bg.b4.mga@gmail.com](mailto:5bg.b4.mga@gmail.com) - **Horário de Entrega: ATÉ ÀS 07H00;**

### 9.3 LOCAL DE ENTREGA 2: Município de **SARANDI**

Quartel de Bombeiros - Endereço: Av. Rua Antônio Volpato, 1040, Jardim Europa - CEP 87111-010 Fone/Fax (44) 3288-5500 E-mail [b4sarandi@gmail.com](mailto:b4sarandi@gmail.com)

Quantidade: De acordo com quantidades estipuladas no **Anexo B - Quantidade Sarandi - Horário de Entrega: 08h00 às 10h00. PANIFICAÇÃO, ENTREGA DIÁRIA ATÉ ÀS 07H00.**

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

**9.5** Quando solicitado pela unidade, a entrega dos gêneros alimentícios deverá ser efetivada em no máximo **02 (dois) dias úteis**. A falta implicará penalidades previstas no respectivo contrato.

**9.5.1** Em exceção ao subitem anterior, o primeiro pedido a ser realizado pela Contratante, após a assinatura do Contrato, terá o prazo de **05 (cinco) dias úteis** para a entrega, para que assim o Fornecedor tenha tempo hábil de adequação e conhecimento dos locais de entrega.

**9.6** Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de **30 (trinta) dias**, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

**9.6.1** No caso da 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.

**9.6.2** Todos os gêneros de alimentação relacionados no presente edital deverão ser entregues com a qualidade em consonância ao descrito no item 1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, ou na falta deste, independentemente da motivação, obrigatoriamente com qualidade igual ou superior, **nunca inferior**. Não serão aceitos produtos em desacordo.

**9.7** O fornecedor somente poderá emitir Nota Fiscal e providenciar a entrega do(s) produto(s) após a assinatura do CONTRATO entre as partes, Contratada e Contratante, respeitando o prazo de entrega estabelecido neste Edital.

**9.8** O fornecedor deverá fazer constar na Nota Fiscal o número da respectiva Nota de Empenho, informada pela Contratante no ato do pedido, além do número da agência e da conta-corrente do banco onde o pagamento deverá ser creditado, sendo essa, **compatível** com a **instituição financeira** contratada pelo Estado.

**9.9** Não será aceita Nota Fiscal referente a mais de um Empenho, sem a referência de um Empenho ou Empenho em desacordo com o informado no ato do pedido.

**9.10** As Notas Fiscais não poderão incluir produtos correspondentes a mais de uma ordem de compra, ou

documento equivalente, sob pena de suspensão do pagamento até a substituição da nota.

**9.11** Por ocasião da entrega, caso o objeto apresentado não atenda às especificações técnicas do objeto licitado, poderá o Contratante rejeitá-lo, integralmente ou em parte, obrigando-se a Contratada a providenciar a substituição do bem não aceito no prazo de **02 (dois) dias úteis** a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

## **10 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE**

### **10.1 São obrigações do Contratado:**

**10.1.1** Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações deste Termo de Referência, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva Nota Fiscal, na qual constarão as indicações referentes a Nota de Empenho e demais descrições do produto;

**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, defeitos e/ou em desacordo com as Especificações Técnicas.

**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 e nova data definida para entrega.

**10.1.5** Designar, formalmente, um representante, no ato da assinatura do contrato, com poderes para operacionalizar avenças, assumindo o gerenciamento de todas as atividades inerentes ao seu fiel cumprimento. Manter, obrigatoriamente, no mínimo dois canais de comunicação distintos com a Administração Pública, sendo um e-mail e um número telefônico com contato direto com o preposto.

**10.1.6** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação. Para tanto, o Fornecedor deverá realizar a atualização quinzenal dos dados junto ao Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, para tornar possível que certidões sejam compiladas no Certificado de Regularidade Fiscal (CRF). A falta delas implicará na descontinuidade das liquidações até que as inconformidades sejam sanadas.

**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** Aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal n.º 14.133 de 2021, de até 25% (vinte e cinco por cento) mediante Carta de Concordância e processo de Aditivo Contratual.

### **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** Rejeitar no ato da entrega, itens identificados em desacordo com o especificado no Termo de Referência. Comunicar ao Contratado, 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 e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção;

**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** As Notas Fiscais devem ser emitidas em nome da **SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA**, CNPJ 76.416.932/0001-81, INSC. ESTADUAL: Isento, Rua Coronel Dulcídio, 800, Bairro Batel, Curitiba - Pr, CEP 87.420-170.

**11.2** 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.



**11.3** 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.

**11.3.1** 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 n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

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

**11.5** As Notas Fiscais devem ser emitidas conforme dados constantes no ato do pedido a ser encaminhado pelo contratante, bem como deve constar número da Nota de Empenho e demais informações acerca do produto entregue, para fins de rastreabilidade em estoque.

**11.6** 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 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 III - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**, deste termo de referência.

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

**12.4.1.** Valor Global: R\$ **3.166.028,50** (três milhões, cento e sessenta e seis mil, vinte e oito reais e cinquenta centavos).

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

**12.4.3** É vedado ao licitante oferecer proposta parcial, haja vista a especificação do objeto.

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

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

### **13 ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

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

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

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

### **14 SUBCONTRATAÇÃO**

**14.1** É vedada a subcontratação.

### **15 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

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

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

### **16 DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS**

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

### **17 VIGÊNCIA**

**17.1** O contrato a ser firmado terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, em caso de situações supervenientes e excepcionais, por um ou mais períodos, desde que satisfeitos os requisitos dos artigos 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021, que rege as licitações e contratos administrativos no Brasil.

É importante destacar que a vigência inicial do contrato de 12 (doze) meses, conforme estabelecido no texto, representa um prazo significativo, permitindo que a administração e o contratado tenham tempo suficiente para realizar o cumprimento das obrigações previstas. No entanto, a possibilidade de prorrogação, mediante o Termo Aditivo, oferece flexibilidade para adaptar o contrato às necessidades futuras, desde que atendidos os requisitos legais e de interesse público.

**17.2** A Administração Pública terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem. A extinção ocorrerá apenas na próxima data de aniversário do contrato e com prazo mínimo de 02 (dois) meses, desde que cumpridas as premissas do artigo 405 do Decreto Estadual 10.086/2022.

## **18 DO REAJUSTAMENTO**

**18.1.** A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 2001, utilizando-se o índice IPCA. (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), que é um indicador abrangente da variação de preços no país, publicamente acessível e regularmente divulgado pelo IBGE, o que garante transparência e previsibilidade, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

**18.1.1.** A data-base do reajuste será vinculada à data da assinatura da Planilha Orçamentária (Planilha de Pesquisa Mercadológica), conforme Art. 169 do Decreto 10.086/22.

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

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

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

## **19 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**

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

### **Gestão/Unidade:**

3966.06.182.31.8606 – Ações do Comando-Geral do Corpo de Bombeiros – FUNESP;  
3924.06.182.31.8624 – Ações do Comando do Corpo de Bombeiros;  
3924.06.182.31.8151 – Ações do 4º Comando Regional do Corpo de Bombeiros Maringá;  
4760.10.122.35.8164 – Atenção às urgências e emergências SIATE.

### **Elemento de Despesa:**

3390.30 - Material de consumo.

### **Subelemento de Despesa:**

07 – Gêneros de alimentação.

### **Fonte de Recursos:**

500.000000;  
501.000147;  
703.000148;

759.000113;

759.000157.

## 20 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

*Assinado Eletronicamente*

2º Ten. QOBM Lucas Mateus Buzatto,  
Chefe SLF/5ºBBM

*Assinado Eletronicamente*

Cb. QPBM Fabiana Araujo Figueira,  
Auxiliar SLF/5ºBBM

## 22 ANEXOS QUE INTEGRAM O PRESENTE TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO A - QUANTIDADE MARINGÁ

ANEXO B - QUANTIDADE SARANDI

### ANEXO A QUANTIDADE A SER ENTREGUE EM MARINGÁ

**QUANTIDADE A SER FORNECIDA AO CORPO DE BOMBEIROS DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ,**  
**ENDEREÇO DE ENTREGA: R. Benjamin Constant, 93 - Zona 7, Maringá - PR, 87020-060**

LOTE - NÃO PERECÍVEIS		
Item	Descrição do objeto	Quant.
1	Açúcar Cristal (5kg)	795
2	Adoçante Líquido (100 ml)	90
3	Amido De Milho 100% Puro (1kg)	265
4	Açafrão em pó (1kg)	24
5	Achocolatado Em Pó Instantâneo (1kg)	175
6	Arroz Polido Longo (tipo 1 – 5kg)	705
7	Azeite De Oliva Extra Virgem (500ml)	310
8	Azeitona sem caroço (vidro 500g)	705
9	Batata Palha (1kg)	175

10	Biscoito Amanteigado Chocolate (400g)	240
11	Biscoito Amanteigado Leite (400g)	240
12	Biscoito Pão de Mel Achocolatado (400g)	240
13	Biscoito Maizena (400g)	240
14	Cacau Em Pó 100% (500g)	135
15	Café Gourmet Moído Empac. Vácuo – (500g)	1770
16	Canjica Amarela (500g)	265
17	Chá Mate Tostado (500g)	705
18	Coco Ralado sem açúcar (1kg)	175
19	Creme De Cebola (1kg)	100
20	Creme De Leite (lata 300g)	970
21	Cravo Da Índia (40g)	105
22	Canela Em Pó (100g)	40
23	Cominho Em Pó (1kg)	27
24	Doce Cremoso de Leite (400g)	705
25	Amendoim in natura (500g)	440
26	Ervilha em conserva (lata 200g)	440
27	Extrato De Tomate (350g)	970
28	Farinha Mandioca, Torrada Biju (1kg)	40
29	Farinha De Milho Seca Biju (1kg)	40
30	Farofa De Milho Pronta (1kg)	405
31	Farinha De Trigo (5kg)	265
32	Feijão Carioca (tipo 1 - 1kg)	1770
33	Feijão Preto (tipo 1 - 1kg)	885
34	Fermento Biológico Para Pão (100g)	150
35	Fermento Em Pó Químico (100g)	130
36	Fubá (500g)	405
37	Pó Gelatina Sabores (1kg)	405
38	Louro Em Folhas (1kg)	24
39	Macarrão Parafuso com ovos (500g)	440
40	Macarrão Ninho (500g)	440
41	Macarrão Espaguete com ovos( 500g)	440
42	Maionese Tradicional (500g)	880
43	Manjerição desidratado (1kg)	24
44	Milho Verde Em Conserva (200g)	2655

45	Milho Pipoca (500g)	495
46	Molho Shoyu (500ml)	130
47	Molho de Pimenta (900ml)	25
48	Mostarda Amarela (1kg)	95
49	Catchup Tradicional (1kg)	130
50	Colorífico em Pó (1kg)	40
51	Óleo De Soja (900ml)	1250
52	Orégano Desidratado (1kg)	25
53	Pimenta Calabresa (1kg)	24
54	Pimenta Do Reino (1kg)	25
55	Pêssego Calda (lata 450g)	440
56	Sagu De Mandioca (500g)	255
57	Sal Refinado (1kg)	440
58	Suco Em Pó - Diversos Sabores (1kg)	750
59	Chimichurri (1kg)	85
60	Trigo Para Quibe (500g)	175
61	Vinagre De Maçã (750ml)	380
62	Vinagre Balsâmico (750ml)	40
63	Queijo Parmesão Ralado (100g)	705
64	Leite Condensado (lata 395g)	970
65	Leite Longa Vida (caixa 1L)	7010

**LOTE - FRIOS**

Item	Descrição do objeto	Qtd
131	Presunto cozido fatiado (kg)	930
132	Queijo muçarela fatiado(kg)	1790
133	Margarina Cremosa C/ Sal 500g	1000
134	Manteiga Extra com sal (500g)	1135
135	Requeijão Cremoso 400g	885

**LOTE - HORTIFRUTI**

Item	Descrição do objeto	Qtd
141	Abacaxi Pérola (unidade)	615
142	Abacate (kg)	350
143	Abobrinha Verde (kg)	440

144	Acelga (unidade)	370
145	Alface Crespa Grande (unidade)	1700
146	Almeirão (unidade)	515
147	Alho Nacional Branco Descascado (kg)	140
148	Banana Prata, Maturação Média (kg)	2655
149	Batata Doce (kg)	615
150	Batata Inglesa (kg)	2655
151	Beterraba Extra (kg)	885
152	Brócolis japonês (und.)	1770
153	Cebola Branca Extra (kg)	785
154	Cenoura Extra (kg)	2655
155	Cheiro Verde (maço 400g)	440
156	Chicória/Escarola (maço)	440
157	Chuchu (kg)	435
158	Couve-Flor (kg)	1150
159	Couve Manteiga (kg)	885
160	Alface Americana (kg)	440
161	Tangerina (poncã) (kg)	2210
162	Limão Taiti, (kg)	265
163	Maçã Fuji (kg)	1770
164	Mamão Comercial (kg)	970
165	Melancia Redonda (kg)	1325
166	Melão Amarelo (kg)	440
167	Mandioca Amarela Descascada (kg)	440
168	Manga Tommy (kg)	615
169	Maracujá Azedo (kg)	350
170	Caqui Chocolate (kg)	190
171	Ovos Branco (dúzia)	4850
172	Pêssego Nacional (kg)	350
173	Pepino Japonês (kg)	500
174	Pera Importada(kg)	350
175	Pimentão Verde (kg)	265
176	Pimentão Vermelho (kg)	340
177	Quiabo (kg)	265
178	Repolho manteiga (kg)	885

179	Rúcula (maço)	340
180	Tomate Saladete (kg)	3140
181	Uva Tompson verde sem semente (kg)	350
182	Uva Thompson Roxa sem semente (kg)	350
183	Vagem Comprida (kg)	360

<b>LOTE - CARNE BOVINA</b>		
<b>Item</b>	<b>Descrição do objeto</b>	<b>Qtd</b>
227	Carne bovina Alcatra peça (kg)	1610
228	Carne bovina Contrafilé sem osso peça (kg)	1235
229	Carne bovina Paleta sem osso peça (kg)	1260
230	Carne bovina Patinho sem osso peça (kg)	2145
231	Carne bovina Coxão Mole peça (kg)	1850
232	Carne bovina Posta Vermelha peça (kg)	1260

<b>LOTE - AVES</b>		
<b>Item</b>	<b>Descrição do objeto</b>	<b>Qtd</b>
239	Ave resfriada Chester (kg)	175
240	Carne de frango (sobrecoxa) (kg)	3985
241	Filé de peito de frango, sem osso e pele (kg)	2210

<b>LOTE - CARNE SUÍNA</b>		
<b>Item</b>	<b>Descrição do objeto</b>	<b>Qtd</b>
245	Bisteca suína fatiada (kg)	1415
246	Pernil suíno fatiado com osso (kg)	1415
247	Costela suína fatiada (kg)	370

<b>LOTE - EMBUTIDOS</b>		
<b>Item</b>	<b>Descrição do objeto</b>	<b>Qtd</b>
251	Salsicha Hot Dog (kg)	530
252	Linguiça calabresa defumada (kg)	705
253	Linguiça Toscana Carne Suína (kg)	310
254	Bacon defumado (kg)	530



<b>LOTE - BEBIDAS</b>		
<b>Item</b>	<b>Descrição do objeto</b>	<b>Qtd</b>
259	Água mineral sem gás (500ml)	35410
260	Água mineral com gás (500 ml)	17705
261	Refrigerante Cola (2L)	395
262	Refrigerante Guaraná (2L)	395
263	Refrigerante Cola Lata (350ml)	145
264	Refrigerante Guaraná Lata (350ml)	145

<b>LOTE - PEIXE</b>		
<b>Item</b>	<b>Descrição do objeto</b>	<b>Qtd</b>
271	Filé de Tilápia congelado (kg)	1680

<b>LOTE - PÃO</b>		
<b>Item</b>	<b>Descrição do objeto</b>	<b>Qtd</b>
273	Pão Francês (kg)	4285

## ANEXO B

### QUANTIDADE A SER ENTREGUE EM SARANDI

**QUANTIDADE A SER FORNECIDA ANUALMENTE AO CORPO DE BOMBEIROS DO MUNICÍPIO DE SARANDI, ENDEREÇO DE ENTREGA: Rua Antônio Volpato, 1040, Jardim Europa - CEP 87111-010**

<b>LOTE - NÃO PERECÍVEIS</b>		
<b>Item</b>	<b>Descrição do objeto</b>	<b>Quant.</b>
66	Açúcar Cristal (5kg)	140
67	Adoçante Líquido (100 ml)	20
68	Amido De Milho 100% Puro (1kg)	50
69	Açafrão em pó (1kg)	5
70	Achocolatado Em Pó Instantâneo (1kg)	35
71	Arroz Polido Longo (tipo 1 – 5kg)	125
72	Azeite De Oliva Extra Virgem (500ml)	55
73	Azeitona sem caroço (vidro 500g)	125
74	Batata Palha (1kg)	35
75	Biscoito Amanteigado Chocolate (400g)	45
76	Biscoito Amanteigado Leite (400g)	45
77	Biscoito Pão de Mel Achocolatado (400g)	45

78	Biscoito Maizena (400g)	45
79	Cacau Em Pó 100% (500g)	25
80	Café Gourmet Moído Empac. Vácuo – (500g)	305
81	Canjica Amarela (500g)	50
82	Chá Mate Tostado (500g)	125
83	Coco Ralado sem açúcar (1kg)	35
84	Creme De Cebola (1kg)	20
85	Creme De Leite (lata 300g)	170
86	Cravo Da Índia (40g)	20
87	Canela Em Pó (100g)	10
88	Cominho Em Pó (1kg)	2
89	Doce Cremoso de Leite (400g)	125
90	Amendoim in natura (500g)	80
91	Ervilha em conserva (lata 200g)	80
92	Extrato De Tomate (350g)	170
93	Farinha Mandioca, Torrada Biju (1kg)	10
94	Farinha De Milho Seca Biju (1kg)	10
95	Farofa De Milho Pronta (1kg)	70
96	Farinha De Trigo (5kg)	50
97	Feijão Carioca (tipo 1 - 1kg)	305
98	Feijão Preto (tipo 1 - 1kg)	155
99	Fermento Biológico Para Pão (100g)	30
100	Fermento Em Pó Químico (100g)	25
101	Fubá (500g)	70
102	Pó Gelatina Sabores (1kg)	70
103	Louro Em Folhas (1kg)	5
104	Macarrão Parafuso com ovos (500g)	80
105	Macarrão Ninho (500g)	80
106	Macarrão Espaguete com ovos (500g)	80
107	Maionese Tradicional (500g)	150
108	Manjericão desidratado (1kg)	5
109	Milho Verde Em Conserva (200g)	455
110	Milho Pipoca (500g)	80
111	Molho Shoyu (500ml)	25
112	Molho de Pimenta (900ml)	5

113	Mostarda Amarela (1kg)	20
114	Catchup Tradicional (1kg)	25
115	Colorífico em Pó (1kg)	10
116	Óleo De Soja (900ml)	215
117	Orégano Desidratado (1kg)	5
118	Pimenta Calabresa (1kg)	5
119	Pimenta Do Reino (1kg)	5
120	Pêssego Calda (lata 450g)	80
121	Sagu De Mandioca (500g)	30
122	Sal Refinado (1kg)	80
123	Suco Em Pó - Diversos Sabores (1kg)	80
124	Chimichurri (1kg)	15
125	Trigo Para Quibe (500g)	35
126	Vinagre De Maçã (750ml)	35
127	Vinagre Balsâmico (750ml)	10
128	Queijo Parmesão Ralado (100g)	125
129	Leite Condensado (lata 395g)	170
130	Leite Longa Vida (caixa 1L)	1195

LOTE - FRIOS		
Item	Descrição do objeto	Qtd
136	Presunto cozido fatiado (kg)	160
137	Queijo muçarela fatiado(kg)	305
138	Margarina Cremosa C/ Sal 500g	170
139	Manteiga Extra com sal (500g)	35
140	Requeijão Cremoso 400g	155

LOTE - HORTIFRUTI		
Item	Descrição do objeto	Qtd
184	Abacaxi Pérola (unidade)	110
185	Abacate (kg)	65
186	Abobrinha Verde (kg)	80
187	Acelga (unidade)	65
188	Alface Crespa Grande (unidade)	290
189	Almeirão (unidade)	90

190	Alho Nacional Branco Descascado (kg)	25
191	Banana Prata, Maturação Média (kg)	455
192	Batata Doce (kg)	110
193	Batata Inglesa (kg)	455
194	Beterraba Extra (kg)	155
195	Brócolis japonês (und.)	305
196	Cebola Branca Extra (kg)	135
197	Cenoura Extra (kg)	455
198	Cheiro Verde (maço 400g)	80
199	Chicória/Escarola (maço)	80
200	Chuchu (kg)	75
201	Couve-Flor (kg)	200
202	Couve Manteiga (kg)	155
203	Alface Americana (kg)	80
204	Tangerina (poncã) (kg)	380
205	Limão Taiti, (kg)	50
206	Maçã Fuji (kg)	305
207	Mamão Comercial (kg)	170
208	Melancia Redonda (kg)	230
209	Melão Amarelo (kg)	80
210	Mandioca Amarela Descascada (kg)	80
211	Manga Tommy (kg)	110
212	Maracujá Azedo (kg)	65
213	Caqui Chocolate (kg)	35
214	Ovos Branco (dúzia)	825
215	Pêssego Nacional (kg)	65
216	Pepino Japonês (kg)	90
217	Pera Importada(kg)	65
218	Pimentão Verde (kg)	50
219	Pimentão Vermelho (kg)	60
220	Quiabo (kg)	50
221	Repolho manteiga (kg)	155
222	Rúcula (maço)	60
223	Tomate Saladete (kg)	535
224	Uva Tompson verde sem semente (kg)	65

225	Uva Thompson Roxa sem semente (kg)	65
226	Vagem Comprida (kg)	65

LOTE - CARNE BOVINA		
Item	Descrição do objeto	Qtd
233	Carne bovina Alcatra peça (kg)	275
234	Carne bovina Contrafilé sem osso peça (kg)	215
235	Carne bovina Paleta sem osso peça (kg)	215
236	Carne bovina Patinho sem osso peça (kg)	365
237	Carne bovina Coxão Mole bife (kg)	315
238	Carne bovina Posta Vermelha peça (kg)	215

LOTE - AVES		
Item	Descrição do objeto	Qtd
242	Ave resfriada Chester (kg)	35
243	Carne de frango (sobrecosta) (kg)	680
244	Filé de peito de frango, sem osso e pele (kg)	380

LOTE - CARNE SUÍNA		
Item	Descrição do objeto	Qtd
248	Bisteca suína fatiada (kg)	245
249	Pernil suíno fatiado com osso (kg)	245
250	Costela suína fatiada (kg)	65

LOTE - EMBUTIDOS		
Item	Descrição do objeto	Qtd
255	Salsicha Hot Dog (kg)	95
256	Linguiça calabresa defumada (kg)	125
257	Linguiça Toscana Carne Suína (kg)	55
258	Bacon defumado (kg)	95

LOTE - BEBIDAS		
Item	Descrição do objeto	Qtd
265	Água mineral sem gás (500ml)	6020
266	Água mineral com gás (500 ml)	3010

267	Refrigerante Cola (2L)	20
268	Refrigerante Guaraná (2L)	20
269	Refrigerante Cola Lata (350ml)	25
270	Refrigerante Guaraná Lata (350ml)	25

**LOTE - PEIXE**

<b>Item</b>	<b>Descrição do objeto</b>	<b>Qtd</b>
272	Filé de Tilápia congelado (kg)	290

**LOTE - PÃO**

<b>Item</b>	<b>Descrição do objeto</b>	<b>Qtd</b>
274	Pão Francês (kg)	730

## **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 Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) e Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CAUFPR) e os documentos abaixo descritos, salvo os que já estejam contemplados e válidos nos referidos certificados:

A documentação de habilitação referida neste Capítulo do Título II da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 poderá ser:

a) substituída por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que previsto no edital e que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto nesta Lei;

b) dispensada, total ou parcialmente, nos termos do inciso III do art. 70 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

No caso do item b deverá ser anexada aos autos a motivação visando demonstrar a adequação para a dispensa total ou parcial de documentos de habilitação, considerando que tal opção poderá impactar na aferição da aptidão dos futuros licitantes.

#### **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;
- 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:

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

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

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

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), observado o percentual mínimo de 10% (dez por cento), referente ao critério de quantidade, indicado pela unidade solicitante.

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

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

- Certidão Simplificada original da Junta Comercial da sede do licitante ou documento equivalente;



- **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);

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

**1.7.1** De acordo com o art. 43, §1º, da Lei Complementar Federal n° 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.

**1.12** Certidão de Vigilância Sanitária ou Declaração de Dispensa de Licença Sanitária em plena validade.

**1.13** A presente licitação não admite a participação de consórcio, pois, esta participação é recomendada sempre que o objeto é de alta complexidade ou vulto, que não é este caso fático. Neste caso concreto, existem empresas com condições de participar da licitação e executar o contrato em questão.

***Assinado eletronicamente***

---

2 °Ten. QOBM Lucas Mateus Buzatto,  
**Chefe Seção de Logística e Finanças/5°BBM.**

ANEXO III  
MODELO DE DESCRITIVO DA PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xxx Ano: xxx

DADOS DO FORNECEDOR

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

Constitui objeto desta licitação: aquisição de gêneros de alimentação para atender a demanda do **Corpo de Bombeiros das Cidades de Maringá/PR e Sarandi/PR.**

1. Especificações técnicas:

LOTE 01 - NÃO PERECÍVEIS - AMPLA CONCORRÊNCIA

Lote 1	Descrição	Quantidade	Valor Unitário Bruto	Valor Total Bruto	Valor Unitário s/ ICMS	Valor Total s/ ICMS	Alíquota % ICMS
1	Açúcar Cristal (5kg)	795					
2	Adoçante Líquido (100 ml)	90					
3	Amido De Milho 100% Puro (1kg)	265					
4	Açafrão em pó (1kg)	24					
5	Achocolatado Em Pó Instantâneo (1kg)	175					
6	Arroz Polido Longo (tipo 1 – 5kg)	705					
7	Azeite De Oliva Extra Virgem (500ml)	310					
8	Azeitona sem caroço (vidro 500g)	705					
9	Batata Palha (1kg)	175					
10	Biscoito Amanteigado Chocolate (400g)	240					

11	Biscoito Amanteigado Leite (400g)	240					
12	Biscoito Pão de Mel Achocolatado (400g)	240					
13	Biscoito Maizena (400g)	240					
14	Cacau Em Pó 100% (500g)	135					
15	Café Gourmet Moído Empac. Vácuo – (500g)	1770					
16	Canjica Amarela (500g)	265					
17	Chá Mate Tostado (500g)	705					
18	Coco Ralado sem açúcar (1kg)	175					
19	Creme De Cebola (1kg)	100					
20	Creme De Leite (lata 300g)	970					
21	Cravo Da Índia (40g)	105					
22	Canela Em Pó (100g)	40					
23	Cominho Em Pó (1kg)	27					
24	Doce Cremoso de Leite (400g)	705					
25	Amendoim in natura (500g)	440					
26	Ervilha em conserva (lata 200g)	440					
27	Extrato De Tomate (350g)	970					
28	Farinha Mandioca, Torrada Bijú (1kg)	40					

29	Farinha De Milho Seca Biju (1kg)	40					
30	Farofa De Milho Pronta (1kg)	405					
31	Farinha De Trigo (5kg)	265					
32	Feijão Carioca (tipo 1 - 1kg)	1770					
33	Feijão Preto (tipo 1 - 1kg)	885					
34	Fermento Biológico Para Pão (100g)	150					
35	Fermento Em Pó Químico (100g)	130					
36	Fubá (500g)	405					
37	Pó Gelatina Sabores (1kg)	405					
38	Louro Em Folhas (1kg)	24					
39	Macarrão Parafuso com ovos (500g)	440					
40	Macarrão Ninho (500g)	440					
41	Macarrão Espaguete com ovos (500g)	440					
42	Maionese Tradicional (500g)	880					
43	Manjericão desidratado (1kg)	24					
44	Milho Verde Em Conserva (200g)	2655					
45	Milho Pipoca (500g)	440					
46	Molho Shoyu (500ml)	130					

47	Molho de Pimenta (900ml)	25					
48	Mostarda Amarela (1kg)	95					
49	Catchup Tradicional (1kg)	130					
50	Colorífico em Pó (1kg)	40					
51	Óleo De Soja (900ml)	1250					
52	Orégano Desidratado (1kg)	25					
53	Pimenta Calabresa (1kg)	24					
54	Pimenta Do Reino (1kg)	25					
55	Pêssego Calda (lata 450g)	440					
56	Sagu De Mandioca (500g)	255					
57	Sal Refinado (1kg)	440					
58	Suco Em Pó - Diversos Sabores (1kg)	750					
59	Chimichurri (1kg)	85					
60	Trigo Para Quibe (500g)	175					
61	Vinagre De Maçã (750ml)	380					
62	Vinagre Balsâmico (750ml)	40					
63	Queijo Parmesão Ralado (100g)	705					
64	Leite Condensado (lata 395g)	970					

65	Leite Longa Vida (caixa 1L)	7010					
----	-----------------------------	------	--	--	--	--	--

**LOTE 02 - NÃO PERECÍVEIS - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

Lote 2	Descrição	Quantidade	Valor Unitário Bruto	Valor Total Bruto	Valor Unitário s/ ICMS	Valor Total s/ ICMS	Alíquota % ICMS
66	Açúcar Cristal (5kg)	140					
67	Adoçante Líquido (100 ml)	20					
68	Amido De Milho 100% Puro (1kg)	50					
69	Açafrão em pó (1kg)	5					
70	Achocolatado Em Pó Instantâneo (1kg)	35					
71	Arroz Polido Longo (tipo 1 – 5kg)	125					
72	Azeite De Oliva Extra Virgem (500ml)	55					
73	Azeitona sem caroço (vidro 500g)	125					
74	Batata Palha (1kg)	35					
75	Biscoito Amanteigado Chocolate (400g)	45					
76	Biscoito Amanteigado Leite (400g)	45					
77	Biscoito Pão de Mel Achocolatado (400g)	45					
78	Biscoito Maizena (400g)	45					
79	Cacau Em Pó 100% (500g)	25					
80	Café Gourmet Moído Empac. Vácuo – (500g)	305					

81	Canjica Amarela (500g)	50					
82	Chá Mate Tostado (500g)	125					
83	Coco Ralado sem açúcar (1kg)	35					
84	Creme De Cebola (1kg)	20					
85	Creme De Leite (lata 300g)	170					
86	Cravo Da Índia (40g)	20					
87	Canela Em Pó (100g)	10					
88	Cominho Em Pó (1kg)	2					
89	Doce Cremoso de Leite (400g)	125					
90	Amendoim in natura (500g)	80					
91	Ervilha em conserva (lata 200g)	80					
92	Extrato De Tomate (350g)	170					
93	Farinha Mandioca, Torrada Biju (1kg)	10					
94	Farinha De Milho Seca Biju (1kg)	10					
95	Farofa De Milho Pronta (1kg)	70					
96	Farinha De Trigo (5kg)	50					
97	Feijão Carioca (tipo 1 - 1kg)	305					
98	Feijão Preto (tipo 1 - 1kg)	155					
99	Fermento Biológico Para Pão	30					

	(100g)						
100	Fermento Em Pó Químico (100g)	25					
101	Fubá (500g)	70					
102	Pó Gelatina Sabores (1kg)	70					
103	Louro Em Folhas (1kg)	5					
104	Macarrão Parafuso com ovos (500g)	80					
105	Macarrão Ninho (500g)	80					
106	Macarrão Espaguete com ovos( 500g)	80					
107	Maionese Tradicional (500g)	150					
108	Manjeriçao desidratado (1kg)	5					
109	Milho Verde Em Conserva (200g)	455					
110	Milho Pipoca (500g)	80					
111	Molho Shoyu (500ml)	25					
112	Molho de Pimenta (900ml)	5					
113	Mostarda Amarela (1kg)	20					
114	Catchup Tradicional (1kg)	25					
115	Colorífico em Pó (1kg)	10					
116	Óleo De Soja (900ml)	215					
117	Orégano Desidratado (1kg)	5					



118	Pimenta Calabresa (1kg)	5					
119	Pimenta Do Reino (1kg)	5					
120	Pêssego Calda (lata 450g)	80					
121	Sagu De Mandioca (500g)	30					
122	Sal Refinado (1kg)	80					
123	Suco Em Pó - Diversos Sabores (1kg)	80					
124	Chimichurri (1kg)	15					
125	Trigo Para Quibe (500g)	35					
126	Vinagre De Maçã (750ml)	35					
127	Vinagre Balsâmico (750ml)	10					
128	Queijo Parmesão Ralado (100g)	125					
129	Leite Condensado (lata 395g)	170					
130	Leite Longa Vida (caixa 1L)	1195					

**LOTE 03 - FRIOS - AMPLA CONCORRÊNCIA**

Lote 3	Descrição	Quantidade	Valor Unitário Bruto	Valor Total Bruto	Valor Unitário s/ ICMS	Valor Total s/ ICMS	Alíquota % ICMS
131	Presunto cozido fatiado (kg)	930					
132	Queijo muçarela fatiado(kg)	1790					
133	Margarina Cremosa C/ Sal 500g	1000					

134	Manteiga Extra com sal (500g)	1135					
135	Requeijão Cremoso 400g	885					

**LOTE 04 - FRIOS - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

Lote 4	Descrição	Quantidade	Valor Unitário Bruto	Valor Total Bruto	Valor Unitário s/ ICMS	Valor Total s/ ICMS	Alíquota % ICMS
136	Presunto cozido fatiado (kg)	160					
137	Queijo muçarela fatiado(kg)	305					
138	Margarina Cremosa C/ Sal 500g	170					
139	Manteiga Extra com sal (500g)	35					
140	Requeijão Cremoso 400g	155					

**LOTE 05 - HORTIFRUTIGRANJEIROS - AMPLA CONCORRÊNCIA**

Lote 5	Descrição	Quantidade	Valor Unitário Bruto	Valor Total Bruto	Valor Unitário s/ ICMS	Valor Total s/ ICMS	Alíquota % ICMS
141	Abacaxi Pérola (unidade)	615					
142	Abacate (kg)	350					
143	Abobrinha Verde (kg)	440					
144	Acelga (unidade)	370					
145	Alface Crespa Grande (unidade)	1700					
146	Almeirão (unidade)	515					
147	Alho Nacional Branco Descascado (kg)	140					
148	Banana Prata, Maturação Média	2655					

	(kg)						
149	Batata Doce (kg)	615					
150	Batata Inglesa (kg)	2655					
151	Beterraba Extra (kg)	885					
152	Brócolis japonês (und.)	1770					
153	Cebola Branca Extra (kg)	785					
154	Cenoura Extra (kg)	2655					
155	Cheiro Verde (maço 400g)	440					
156	Chicória/Escarola (maço)	440					
157	Chuchu (kg)	435					
158	Couve-Flor (kg)	1150					
159	Couve Manteiga (kg)	885					
160	Alface Americana (kg)	440					
161	Tangerina (poncã) (kg)	2210					
162	Limão Taiti, (kg)	265					
163	Maçã Fuji (kg)	1770					
164	Mamão Comercial (kg)	970					
165	Melancia Redonda (kg)	1325					
166	Melão Amarelo (kg)	440					

167	Mandioca Amarela Descascada (kg)	440					
168	Manga Tommy (kg)	615					
169	Maracujá Azedo (kg)	350					
170	Caqui Chocolate (kg)	190					
171	Ovos Branco (dúzia)	4850					
172	Pêssego Nacional (kg)	350					
173	Pepino Japonês (kg)	500					
174	Pera Importada(kg)	350					
175	Pimentão Verde (kg)	265					
176	Pimentão Vermelho (kg)	340					
177	Quiabo (kg)	265					
178	Repolho manteiga (kg)	885					
179	Rúcula (maço)	340					
180	Tomate Saladete (kg)	3140					
181	Uva Tompson verde sem semente (kg)	350					
182	Uva Thompson Roxa sem semente (kg)	350					
183	Vagem Comprida (kg)	360					

**LOTE 06 - HORTIFRUTIGRANJEIROS - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

<b>Lote 6</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unitário Bruto</b>	<b>Valor Total Bruto</b>	<b>Valor Unitário s/ ICMS</b>	<b>Valor Total s/ ICMS</b>	<b>Alíquota % ICMS</b>
184	Abacaxi Pérola (unidade)	110					
185	Abacate (kg)	65					
186	Abobrinha Verde (kg)	80					
187	Acelga (unidade)	65					
188	Alface Crespa Grande (unidade)	290					
189	Almeirão (unidade)	90					
190	Alho Nacional Branco Descascado (kg)	25					
191	Banana Prata, Maturação Média (kg)	455					
192	Batata Doce (kg)	110					
193	Batata Inglesa (kg)	455					
194	Beterraba Extra (kg)	155					
195	Brócolis japonês (und.)	305					
196	Cebola Branca Extra (kg)	135					
197	Cenoura Extra (kg)	455					
198	Cheiro Verde (maço 400g)	80					
199	Chicória/Escarola (maço)	80					

200	Chuchu (kg)	75					
201	Couve-Flor (kg)	200					
202	Couve Manteiga (kg)	155					
203	Alface Americana (kg)	80					
204	Tangerina (poncã) (kg)	380					
205	Limão Taiti, (kg)	50					
206	Maçã Fuji (kg)	305					
207	Mamão Comercial (kg)	170					
208	Melancia Redonda (kg)	230					
209	Melão Amarelo (kg)	80					
210	Mandioca Amarela Descascada (kg)	80					
211	Manga Tommy (kg)	110					
212	Maracujá Azedo (kg)	65					
213	Caqui Chocolate (kg)	35					
214	Ovos Branco (dúzia)	825					
215	Pêssego Nacional (kg)	65					
216	Pepino Japonês (kg)	90					
217	Pera Importada(kg)	65					

218	Pimentão Verde (kg)	50					
219	Pimentão Vermelho (kg)	60					
220	Quiabo (kg)	50					
221	Repolho manteiga (kg)	155					
222	Rúcula (maço)	60					
223	Tomate Saladete (kg)	535					
224	Uva Tompson verde sem semente (kg)	65					
225	Uva Thompson Roxa sem semente (kg)	65					
226	Vagem Comprida (kg)	65					

**LOTE 07 - CARNE BOVINA - AMPLA CONCORRÊNCIA**

<b>Lote 7</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unitário Bruto</b>	<b>Valor Total Bruto</b>	<b>Valor Unitário s/ ICMS</b>	<b>Valor Total s/ ICMS</b>	<b>Alíquota % ICMS</b>
227	Carne bovina Alcatra peça (kg)	1610					
228	Carne bovina Contrafilé sem osso peça (kg)	1235					
229	Carne bovina Paleta sem osso peça (kg)	1260					
230	Carne bovina Patinho sem osso peça (kg)	2145					
231	Carne bovina Coxão Mole peça (kg)	1850					
232	Carne bovina Posta Vermelha peça (kg)	1260					

**LOTE 08 - CARNE BOVINA - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

Lote 8	Descrição	Quantidade	Valor Unitário Bruto	Valor Total Bruto	Valor Unitário s/ ICMS	Valor Total s/ ICMS	Alíquota % ICMS
233	Carne bovina Alcatra peça (kg)	275					
234	Carne bovina Contrafilé sem osso peça (kg)	215					
235	Carne bovina Paleta sem osso peça (kg)	215					
236	Carne bovina Patinho sem osso peça (kg)	365					
237	Carne bovina Coxão Mole peça (kg)	315					
238	Carne bovina Posta Vermelha peça (kg)	215					

**LOTE 09 - AVES - AMPLA CONCORRÊNCIA**

Lote 9	Descrição	Quantidade	Valor Unitário Bruto	Valor Total Bruto	Valor Unitário s/ ICMS	Valor Total s/ ICMS	Alíquota % ICMS
239	Ave resfriada Chester (kg)	175					
240	Carne de frango (sobrecoxa) (kg)	3985					
241	Filé de peito de frango, sem osso e pele (kg)	2210					

**LOTE 10 - AVES - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

Lote 10	Descrição	Quantidade	Valor Unitário Bruto	Valor Total Bruto	Valor Unitário s/ ICMS	Valor Total s/ ICMS	Alíquota % ICMS
242	Ave resfriada Chester (kg)	35					
243	Carne de frango (sobrecoxa) (kg)	680					
244	Filé de peito de frango, sem osso e pele (kg)	380					



**LOTE 11 - CARNE SUÍNA - AMPLA CONCORRÊNCIA**

Lote 11	Descrição	Quantidade	Valor Unitário Bruto	Valor Total Bruto	Valor Unitário s/ ICMS	Valor Total s/ ICMS	Alíquota % ICMS
245	Bisteca suína fatiada (kg)	1415					
246	Pernil suíno fatiado com osso (kg)	1415					
247	Costela suína fatiada (kg)	370					

**LOTE 12 - CARNE SUÍNA - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

Lote 12	Descrição	Quantidade	Valor Unitário Bruto	Valor Total Bruto	Valor Unitário s/ ICMS	Valor Total s/ ICMS	Alíquota % ICMS
248	Bisteca suína fatiada (kg)	245					
249	Pernil suíno fatiado com osso (kg)	245					
250	Costela suína fatiada (kg)	65					

**LOTE 13 - EMBUTIDOS - LOTE EXCLUSIVO AMPLA CONCORRÊNCIA**

Lote 13	Descrição	Quantidade	Valor Unitário Bruto	Valor Total Bruto	Valor Unitário s/ ICMS	Valor Total s/ ICMS	Alíquota % ICMS
251	Salsicha Hot Dog (kg)	530					
252	Linguiça calabresa defumada (kg)	705					
253	Linguiça Toscana Carne Suína (kg)	310					
254	Bacon defumado (kg)	530					

**LOTE 14 - EMBUTIDOS - LOTE EXCLUSIVO ME/EPP**

Lote 14	Descrição	Quantidade	Valor Unitário Bruto	Valor Total Bruto	Valor Unitário s/ ICMS	Valor Total s/ ICMS	Alíquota % ICMS
255	Salsicha Hot Dog (kg)	95					
256	Linguiça calabresa defumada (kg)	125					
257	Linguiça Toscana Carne Suína (kg)	55					
258	Bacon defumado (kg)	95					

**LOTE 15 - BEBIDAS - AMPLA CONCORRÊNCIA**

Lote 15	Descrição	Quantidade	Valor Unitário Bruto	Valor Total Bruto	Valor Unitário s/ ICMS	Valor Total s/ ICMS	Alíquota % ICMS
259	Água mineral sem gás (500ml)	35410					
260	Água mineral com gás (500 ml)	17705					
261	Refrigerante Cola (2L)	395					
262	Refrigerante Guaraná (2L)	395					
263	Refrigerante Cola Lata (350ml)	145					
264	Refrigerante Guaraná Lata (350ml)	145					

**LOTE 16 - BEBIDAS - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

Lote 16	Descrição	Quantidade	Valor Unitário Bruto	Valor Total Bruto	Valor Unitário s/ ICMS	Valor Total s/ ICMS	Alíquota % ICMS
265	Água mineral sem gás (500ml)	6020					
266	Água mineral com gás (500 ml)	3010					

267	Refrigerante Cola (2L)	20					
268	Refrigerante Guaraná (2L)	20					
269	Refrigerante Cola Lata (350ml)	25					
270	Refrigerante Guaraná Lata (350ml)	25					

**LOTE 17 - PESCADOS - AMPLA CONCORRÊNCIA**

Lote 17	Descrição	Quantidade	Valor Unitário Bruto	Valor Total Bruto	Valor Unitário s/ ICMS	Valor Total s/ ICMS	Alíquota % ICMS
271	Filé de Tilápia congelado (kg)	1680					

**LOTE 18 - PESCADOS - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

Lote 18	Descrição	Quantidade	Valor Unitário Bruto	Valor Total Bruto	Valor Unitário s/ ICMS	Valor Total s/ ICMS	Alíquota % ICMS
272	Filé de Tilápia congelado (kg)	290					

**LOTE 19 - PÃO - AMPLA CONCORRÊNCIA**

Lote 19	Descrição	Quantidade	Valor Unitário Bruto	Valor Total Bruto	Valor Unitário s/ ICMS	Valor Total s/ ICMS	Alíquota % ICMS
273	Pão Francês (kg)	4285					

**LOTE 20 - PÃO - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

Lote 20	Descrição	Quantidade	Valor Unitário Bruto	Valor Total Bruto	Valor Unitário s/ ICMS	Valor Total s/ ICMS	Alíquota % ICMS
274	Pão Francês (kg)	730					

2. A validade da proposta é de **180 (centro e oitenta) 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 XXXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXXX, **DECLARA**, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como:

#### 1. INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

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

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

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

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

Que não utiliza a mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesseis) 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 de Bombeiros Bairro Centro - Endereço: R. Benjamin Constant, 93 - Zona 7, Maringá - PR, 87020-060
<b>Responsável pelo Recebimento:</b> Fiscal/aprovisionador
<b>Telefone:</b> (44) 3218-6172 e-mail: 5bg.b4.mga@gmail.com
<b>Horário de Funcionamento:</b> Das 8h00 às 11h30 das 13h30 às 17h30. PANIFICAÇÃO, DIARIAMENTE ATÉ ÀS 7H.

ÓRGÃO/ENTIDADE
<b>Local de Entrega:</b> Quartel de Bombeiros Bairro Alvorada - Endereço: Av. Dr. Alexandre Rasgulaeff, 607 - Jardim Alvorada, Maringá - PR, 87033-050
<b>Responsável pelo Recebimento:</b> Fiscal/aprovisionador
<b>Telefone:</b> (44) 3218-6172 e-mail: 5bg.b4.mga@gmail.com
<b>Horário de Funcionamento:</b> Das 8h00 às 11h30 das 13h30 às 17h30. PANIFICAÇÃO, DIARIAMENTE ATÉ ÀS 7H.

ÓRGÃO/ENTIDADE
<b>Local de Entrega:</b> Quartel de Bombeiros Bairro Operária - Endereço: Av. Centenário, 290-362 - Vila Christino, Maringá - PR, 87050-040
<b>Responsável pelo Recebimento:</b> Fiscal/aprovisionador
<b>Telefone:</b> (44) 3218-6172 e-mail: 5bg.b4.mga@gmail.com
<b>Horário de Funcionamento:</b> Das 8h00 às 11h30 das 13h30 às 17h30. PANIFICAÇÃO, DIARIAMENTE ATÉ ÀS 7H.

ÓRGÃO/ENTIDADE
<b>Local de Entrega:</b> Quartel de Bombeiros Bairro Maringá Velho - Endereço: Praça Geoffrey Wilde Diment, 88 - Zona 05, Maringá - PR, 87015-460
<b>Responsável pelo Recebimento:</b> Fiscal/aprovisionador
<b>Telefone:</b> (44) 3218-6172 e-mail: 5bg.b4.mga@gmail.com
<b>Horário de Funcionamento:</b> Das 8h00 às 11h30 das 13h30 às 17h30. PANIFICAÇÃO, DIARIAMENTE ATÉ ÀS 7H.

ÓRGÃO/ENTIDADE
<b>Local de Entrega:</b> : Quartel de Bombeiros - Endereço: Av. Rua Antônio Volpato, 1040, Jardim Europa - CEP 87111-010
<b>Responsável pelo Recebimento:</b> Fiscal/aprovisionador
<b>Telefone:</b> (44) 3288-5500 e-mail: b4sarandi@gmail.com
<b>Horário de Funcionamento:</b> Das 8h00 às 11h30 das 13h30 às 17h30. PANIFICAÇÃO, DIARIAMENTE ATÉ ÀS 7H.

ANEXO VII

MINUTA PADRÃO – CONTRATO DE FORNECIMENTO

CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º [XXXXXXXXXX]

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

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

O presente Contrato será regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022; pelo edital do Pregão Eletrônico n.º 12/2026 (protocolo n.º 25.373.560-0) 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:**

Constitui objeto do presente instrumento, o fornecimento dos gêneros alimentícios, conforme descrito no Termo de Referência (Anexo I do Edital de Licitação) e no quadro abaixo:

LOTE 01 - NÃO PERECÍVEIS - AMPLA CONCORRÊNCIA				
Lote 01	Descrição do objeto	Qtd	Valor unitário máximo	Valor total máximo
1	Açúcar Cristal (5kg)	795		
2	Adoçante Líquido (100 ml)	90		
3	Amido De Milho 100% Puro (1kg)	265		
4	Açafrão em pó (1kg)	24		
5	Achocolatado Em Pó Instantâneo (1kg)	175		
6	Arroz Polido Longo (tipo 1 – 5kg)	705		
7	Azeite De Oliva Extra Virgem (500ml)	310		
8	Azeitona sem caroço (vidro 500g)	705		
9	Batata Palha (1kg)	175		
10	Biscoito Amanteigado Chocolate (400g)	240		
11	Biscoito Amanteigado Leite (400g)	240		
12	Biscoito Pão de Mel Achocolatado (400g)	240		
13	Biscoito Maizena (400g)	240		
14	Cacau Em Pó 100% (500g)	135		



15	Café Gourmet Moído Empac. Vácuo – (500g)	1770		
16	Canjica Amarela (500g)	265		
17	Chá Mate Tostado (500g)	705		
18	Coco Ralado sem açúcar (1kg)	175		
19	Creme De Cebola (1kg)	100		
20	Creme De Leite (lata 300g)	970		
21	Cravo Da Índia (40g)	105		
22	Canela Em Pó (100g)	40		
23	Cominho Em Pó (1kg)	27		
24	Doce Cremoso de Leite (400g)	705		
25	Amendoim in natura (500g)	440		
26	Ervilha em conserva (lata 200g)	440		
27	Extrato De Tomate (350g)	970		
28	Farinha Mandioca, Torrada Biju (1kg)	40		
29	Farinha De Milho Seca Biju (1kg)	40		
30	Farofa De Milho Pronta (1kg)	405		
31	Farinha De Trigo (5kg)	265		
32	Feijão Carioca (tipo 1 - 1kg)	1770		
33	Feijão Preto (tipo 1 - 1kg)	885		
34	Fermento Biológico Para Pão (100g)	150		
35	Fermento Em Pó Químico (100g)	130		
36	Fubá (500g)	405		
37	Pó Gelatina Sabores (1kg)	405		
38	Louro Em Folhas (1kg)	24		
39	Macarrão Parafuso com ovos (500g)	440		
40	Macarrão Ninho (500g)	440		
41	Macarrão Espaguete com ovos ( 500g)	440		
42	Maionese Tradicional (500g)	880		
43	Manjericão desidratado (1kg)	24		
44	Milho Verde Em Conserva (200g)	2655		
45	Milho Pipoca (500g)	440		
46	Molho Shoyu (500ml)	130		
47	Molho de Pimenta (900ml)	25		

48	Mostarda Amarela (1kg)	95		
49	Catchup Tradicional (1kg)	130		
50	Colorífico em Pó (1kg)	40		
51	Óleo De Soja (900ml)	1250		
52	Orégano Desidratado (1kg)	25		
53	Pimenta Calabresa (1kg)	24		
54	Pimenta Do Reino (1kg)	25		
55	Pêssego Calda (lata 450g)	440		
56	Sagu De Mandioca (500g)	255		
57	Sal Refinado (1kg)	440		
58	Suco Em Pó - Diversos Sabores (1kg)	750		
59	Chimichurri (1kg)	85		
60	Trigo Para Quibe (500g)	175		
61	Vinagre De Maçã (750ml)	380		
62	Vinagre Balsâmico (750ml)	40		
63	Queijo Parmesão Ralado (100g)	705		
64	Leite Condensado (lata 395g)	970		
65	Leite Longa Vida (caixa 1L)	7010		

**LOTE 02 - NÃO PERECÍVEIS - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

<b>Lote 02</b>	<b>Descrição do objeto</b>	<b>Qtd</b>	<b>Valor unit máximo</b>	<b>Valor total máximo</b>
66	Açúcar Cristal (5kg)	140		
67	Adoçante Líquido (100 ml)	20		
68	Amido De Milho 100% Puro (1kg)	50		
69	Açafrão em pó (1kg)	5		
70	Achocolatado Em Pó Instantâneo (1kg)	35		
71	Arroz Polido Longo (tipo 1 – 5kg)	125		
72	Azeite De Oliva Extra Virgem (500ml)	55		
73	Azeitona sem caroço (vidro 500g)	125		
74	Batata Palha (1kg)	35		
75	Biscoito Amanteigado Chocolate (400g)	45		
76	Biscoito Amanteigado Leite (400g)	45		

77	Biscoito Pão de Mel Achocolatado (400g)	45		
78	Biscoito Maizena (400g)	45		
79	Cacau Em Pó 100% (500g)	25		
80	Café Gourmet Moído Empac. Vácuo – (500g)	305		
81	Canjica Amarela (500g)	50		
82	Chá Mate Tostado (500g)	125		
83	Coco Ralado sem açúcar (1kg)	35		
84	Creme De Cebola (1kg)	20		
85	Creme De Leite (lata 300g)	170		
86	Cravo Da Índia (40g)	20		
87	Canela Em Pó (100g)	10		
88	Cominho Em Pó (1kg)	2		
89	Doce Cremoso de Leite (400g)	125		
90	Amendoim in natura (500g)	80		
91	Ervilha em conserva (lata 200g)	80		
92	Extrato De Tomate (350g)	170		
93	Farinha Mandioca, Torrada Biju (1kg)	10		
94	Farinha De Milho Seca Biju (1kg)	10		
95	Farofa De Milho Pronta (1kg)	70		
96	Farinha De Trigo (5kg)	50		
97	Feijão Carioca (tipo 1 - 1kg)	305		
98	Feijão Preto (tipo 1 - 1kg)	155		
99	Fermento Biológico Para Pão (100g)	30		
100	Fermento Em Pó Químico (100g)	25		
101	Fubá (500g)	70		
102	Pó Gelatina Sabores (1kg)	70		
103	Louro Em Folhas (1kg)	5		
104	Macarrão Parafuso com ovos (500g)	80		
105	Macarrão Ninho (500g)	80		
106	Macarrão Espaguete com ovos ( 500g)	80		
107	Maionese Tradicional (500g)	150		
108	Manjericão desidratado (1kg)	5		
109	Milho Verde Em Conserva (200g)	455		

110	Milho Pipoca (500g)	80		
111	Molho Shoyu (500ml)	25		
112	Molho de Pimenta (900ml)	5		
113	Mostarda Amarela (1kg)	20		
114	Catchup Tradicional (1kg)	25		
115	Colorífico em Pó (1kg)	10		
116	Óleo De Soja (900ml)	215		
117	Orégano Desidratado (1kg)	5		
118	Pimenta Calabresa (1kg)	5		
119	Pimenta Do Reino (1kg)	5		
120	Pêssego Calda (lata 450g)	80		
121	Sagu De Mandioca (500g)	30		
122	Sal Refinado (1kg)	80		
123	Suco Em Pó - Diversos Sabores (1kg)	80		
124	Chimichurri (1kg)	15		
125	Trigo Para Quibe (500g)	35		
126	Vinagre De Maçã (750ml)	35		
127	Vinagre Balsâmico (750ml)	10		
128	Queijo Parmesão Ralado (100g)	125		
129	Leite Condensado (lata 395g)	170		
130	Leite Longa Vida (caixa 1L)	1195		

**LOTE 03 - FRIOS - AMPLA CONCORRÊNCIA**

<b>LOTE 03</b>	<b>Descrição do objeto</b>	<b>Qtd</b>	<b>Valor unit máximo</b>	<b>Valor total máximo</b>
131	Presunto cozido fatiado (kg)	930		
132	Queijo muçarela fatiado(kg)	1790		
133	Margarina Cremosa C/ Sal 500g	1000		
134	Manteiga Extra com sal (500g)	1135		
135	Requeijão Cremoso 400g	885		

**LOTE 04 - FRIOS - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

LOTE 04	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
136	Presunto cozido fatiado (kg)	160		
137	Queijo muçarela fatiado(kg)	305		
138	Margarina Cremosa C/ Sal 500g	170		
139	Manteiga Extra com sal (500g)	35		
140	Requeijão Cremoso 400g	155		

**LOTE 05 - HORTIFRUTIGRANJEIROS - AMPLA CONCORRÊNCIA**

LOTE 05	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
141	Abacaxi Pérola (unidade)	615		
142	Abacate (kg)	350		
143	Abobrinha Verde (kg)	440		
144	Acelga (unidade)	370		
145	Alface Crespa Grande (unidade)	1700		
146	Almeirão (unidade)	515		
147	Alho Nacional Branco Descascado (kg)	140		
148	Banana Prata, Maturação Média (kg)	2655		
149	Batata Doce (kg)	615		
150	Batata Inglesa (kg)	2655		
151	Beterraba Extra (kg)	885		
152	Brócolis japonês (und.)	1770		
153	Cebola Branca Extra (kg)	785		
154	Cenoura Extra (kg)	2655		
155	Cheiro Verde (maço 400g)	440		
156	Chicória/Escarola (maço)	440		
157	Chuchu (kg)	435		
158	Couve-Flor (kg)	1150		
159	Couve Manteiga (kg)	885		
160	Alface Americana (kg)	440		

161	Tangerina (poncã) (kg)	2210		
162	Limão Taiti, (kg)	265		
163	Maçã Fuji (kg)	1770		
164	Mamão Comercial (kg)	970		
165	Melancia Redonda (kg)	1325		
166	Melão Amarelo (kg)	440		
167	Mandioca Amarela Descascada (kg)	440		
168	Manga Tommy (kg)	615		
169	Maracujá Azedo (kg)	350		
170	Caqui Chocolate (kg)	190		
171	Ovos Branco (dúzia)	4850		
172	Pêssego Nacional (kg)	350		
173	Pepino Japonês (kg)	500		
174	Pera Importada(kg)	350		
175	Pimentão Verde (kg)	265		
176	Pimentão Vermelho (kg)	340		
177	Quiabo (kg)	265		
178	Repolho manteiga (kg)	885		
179	Rúcula (maço)	340		
180	Tomate Saladete (kg)	3140		
181	Uva Tompson verde sem semente (kg)	350		
182	Uva Thompson Roxa sem semente (kg)	350		
183	Vagem Comprida (kg)	360		

**LOTE 06 - HORTIFRUTIGRANJEIROS - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

LOTE 06	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
184	Abacaxi Pérola (unidade)	110		
185	Abacate (kg)	65		
186	Abobrinha Verde (kg)	80		
187	Acelga (unidade)	65		
188	Alface Crespa Grande (unidade)	290		

189	Almeirão (unidade)	90		
190	Alho Nacional Branco Descascado (kg)	25		
191	Banana Prata, Maturação Média (kg)	455		
192	Batata Doce (kg)	110		
193	Batata Inglesa (kg)	455		
194	Beterraba Extra (kg)	155		
195	Brócolis japonês (und.)	305		
196	Cebola Branca Extra (kg)	135		
197	Cenoura Extra (kg)	455		
198	Cheiro Verde (maço 400g)	80		
199	Chicória/Escarola (maço)	80		
200	Chuchu (kg)	75		
201	Couve-Flor (kg)	200		
202	Couve Manteiga (kg)	155		
203	Alface Americana (kg)	80		
204	Tangerina (poncã) (kg)	380		
205	Limão Taiti, (kg)	50		
206	Maçã Fuji (kg)	305		
207	Mamão Comercial (kg)	170		
208	Melancia Redonda (kg)	230		
209	Melão Amarelo (kg)	80		
210	Mandioca Amarela Descascada (kg)	80		
211	Manga Tommy (kg)	110		
212	Maracujá Azedo (kg)	65		
213	Caqui Chocolate (kg)	35		
214	Ovos Branco (dúzia)	825		
215	Pêssego Nacional (kg)	65		
216	Pepino Japonês (kg)	90		
217	Pera Importada(kg)	65		
218	Pimentão Verde (kg)	50		
219	Pimentão Vermelho (kg)	60		
220	Quiabo (kg)	50		

221	Repolho manteiga (kg)	155		
222	Rúcula (maço)	60		
223	Tomate Saladete (kg)	535		
224	Uva Tompson verde sem semente (kg)	65		
225	Uva Thompson Roxa sem semente (kg)	65		
226	Vagem Comprida (kg)	65		

**LOTE 07 - CARNE BOVINA - AMPLA CONCORRÊNCIA**

LOTE 07	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
227	Carne bovina Alcatra peça (kg)	1610		
228	Carne bovina Contrafilé sem osso peça (kg)	1235		
229	Carne bovina Paleta sem osso peça (kg)	1260		
230	Carne bovina Patinho sem osso peça (kg)	2145		
231	Carne bovina Coxão Mole peça (kg)	1850		
232	Carne bovina Posta Vermelha peça (kg)	1260		

**LOTE 08 - CARNE BOVINA - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

LOTE 08	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
233	Carne bovina Alcatra peça (kg)	275		
234	Carne bovina Contrafilé sem osso peça (kg)	215		
235	Carne bovina Paleta sem osso peça (kg)	215		
236	Carne bovina Patinho sem osso peça (kg)	365		
237	Carne bovina Coxão Mole peça (kg)	315		
238	Carne bovina Posta Vermelha peça (kg)	215		

**LOTE 09 - AVES - AMPLA CONCORRÊNCIA**

LOTE 09	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
239	Ave resfriada Chester (kg)	175		
240	Carne de frango (sobrecoxa) (kg)	3985		
241	Filé de peito de frango, sem osso e pele (kg)	2210		



**LOTE 10 - AVES - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

LOTE 10	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
242	Ave resfriada Chester (kg)	35		
243	Carne de frango (sobrecoca) (kg)	680		
244	Filé de peito de frango, sem osso e pele (kg)	380		

**LOTE 11 - CARNE SUÍNA - AMPLA CONCORRÊNCIA**

LOTE 11	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
245	Bisteca suína fatiada (kg)	1415		
246	Pernil suíno fatiado com osso (kg)	1415		
247	Costela suína fatiada (kg)	370		

**LOTE 12 - CARNE SUÍNA - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

LOTE 12	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
248	Bisteca suína fatiada (kg)	245		
249	Pernil suíno fatiado com osso (kg)	245		
250	Costela suína fatiada (kg)	65		

**LOTE 13 - EMBUTIDOS - LOTE EXCLUSIVO AMPLA CONCORRÊNCIA**

LOTE 13	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
251	Salsicha Hot Dog (kg)	530		
252	Linguiça calabresa defumada (kg)	705		
253	Linguiça Toscana Carne Suína (kg)	310		
254	Bacon defumado (kg)	530		

**LOTE 14 - EMBUTIDOS - LOTE EXCLUSIVO ME/EPP**

LOTE 14	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
255	Salsicha Hot Dog (kg)	95		
256	Linguiça calabresa defumada (kg)	125		
257	Linguiça Toscana Carne Suína (kg)	55		
258	Bacon defumado (kg)	95		

**LOTE 15 - BEBIDAS - AMPLA CONCORRÊNCIA**

LOTE 15	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
259	Água mineral sem gás (500ml)	35410		
260	Água mineral com gás (500 ml)	17705		
261	Refrigerante Cola (2L)	395		
262	Refrigerante Guaraná (2L)	395		
263	Refrigerante Cola Lata (350ml)	145		
264	Refrigerante Guaraná Lata (350ml)	145		

**LOTE 16 - BEBIDAS - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

LOTE 16	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
265	Água mineral sem gás (500ml)	6020		
266	Água mineral com gás (500 ml)	3010		
267	Refrigerante Cola (2L)	20		
268	Refrigerante Guaraná (2L)	20		
269	Refrigerante Cola Lata (350ml)	25		
270	Refrigerante Guaraná Lata (350ml)	25		

**LOTE 17 - PESCADOS - AMPLA CONCORRÊNCIA**

LOTE 17	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
271	Filé de Tilápia congelado (kg)	1680		

**LOTE 18 - PESCADOS - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

LOTE 18	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
272	Filé de Tilápia congelado (kg)	290		

**LOTE 19 - PÃO - AMPLA CONCORRÊNCIA**

LOTE 19	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
273	Pão Francês (kg)	4285		

**LOTE 20 - PÃO - COTA EXCLUSIVA ME/EPP**

LOTE 20	Descrição do objeto	Qtd	Valor unit máximo	Valor total máximo
274	Pão Francês (kg)	730		

## 2 FUNDAMENTO:

Este contrato decorre do Pregão Eletrônico n° 12/2026 (GMS), objeto do processo administrativo n.º XXXXXXXX, com homologação publicada no sítio eletrônico oficial e no Diário Oficial do Estado n.º XXXXXXXX, de XXXXXXXX e conforme ato de autorização nas fls. XXXX deste protocolo.

## 3 FORMA DE FORNECIMENTO:

Os bens deverão ser fornecidos de forma parcelada, na frequência descrita abaixo e conforme descrito no Termo de Referência:

- Para os produtos não perecíveis, carnes e derivados, a entrega deverá ser semanal;
- As frutas e verduras serão entregues 2 (duas) vezes por semana;
- Os produtos de panificação, a entrega será feita diariamente até as 7h, **em cada endereço**.

## 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\$ XXXXXXXX (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 utilizando-se o índice IPCA.

5.2. A data-base do reajuste será vinculada à data da assinatura da Planilha Orçamentária (Planilha de Pesquisa Mercadológica), conforme Art. 169 do Decreto 10.086/22, ocorrida no dia 16 de dezembro de 2025.

5.3. O reajuste deverá ser solicitado pelo Contratado mediante requerimento protocolado até 30 (trinta) dias antes do fim de cada período de 12 (doze) meses.

5.3.1. Se pedido de reajuste não for protocolado no prazo acima, a vigência do reajuste não poderá retroceder além da data do pleito.

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

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

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

5.7. 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(a) 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 2 (dois) dias, a contar da data da entrega, de acordo com o contido no Termo de Referência.

**7.3** O recebimento definitivo será feito no prazo de até 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:

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;

3924.06.182.31.8151 – Ações do 4º Comando Regional do Corpo de Bombeiros

Maringá;

4760.10.122.35.8164 – Atenção às urgências e emergências SIATE.

Fonte de Recursos: 500.000000; 501.000147; 703.000148; 759.000113; 759.000157;

Elemento de Despesa: 3390.30 – Material de consumo;

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

## **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.º14.133/2021

## **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 e/ou em desacordo com as Especificações Técnicas;

**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 e nova data definida para entrega;

**10.1.5** designar, formalmente, um representante, no ato da assinatura do contrato, com poderes para operacionalizar avenças, assumindo o gerenciamento de todas as atividades inerentes ao seu fiel cumprimento. Manter, obrigatoriamente, no mínimo dois canais de comunicação distintos com a Administração Pública, sendo um e-mail e um número telefônico com contato direto com o preposto;

**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, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação. Para tanto, o Fornecedor deverá realizar a atualização quinzenal dos dados junto ao Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, para tornar possível que certidões sejam compiladas no Certificado de Regularidade Fiscal (CRF). Também, 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. A falta delas implicará na descontinuidade das liquidações até que as inconformidades sejam sanadas;

**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 de até 25% (vinte e cinco por cento) mediante Carta de Concordância e processo de Aditivo Contratual.

**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** As Notas Fiscais devem ser emitidas em nome da **SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA**, CNPJ 76.416.932/0001-81, INSC. ESTADUAL: Isento, Rua Coronel Dulcídio, 800, Bairro Batel, Curitiba - Pr, CEP 87.420-170.

**11.2** 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 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.

**11.3** 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.

**11.3.1** 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 n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

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

**11.5** As Notas Fiscais devem ser emitidas conforme dados constantes no ato do pedido a ser encaminhado pelo contratante, bem como deve constar número da Nota de Empenho e demais informações acerca do produto entregue, para fins de rastreabilidade em estoque.

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

## 12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

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

## 12.2 DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

12.2.1 Não será exigida garantia contratual dos bens, tão somente a garantia legal.

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

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

**15.5** 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.



**ESTADO DO PARANÁ**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA**  
**COMANDO DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR**  
**4º COMANDO REGIONAL DE BOMBEIRO MILITAR**



Protocolo n° 25.373.560-0  
116)

Pregão Eletrônico n° 332/2026

EDITAL (página 114 de

**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**

XXXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXXX, DECLARA, para os 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 n.º 123, de 14 de dezembro de 2006;

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

Local e data

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

## ANEXO IX

### DECLARAÇÃO LGPD.

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

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

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

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

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

Local e data

---

**Representante Legal**