



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2017

O GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ, por intermédio do Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Pará, situado à Av. Júlio César nº 3000, Bairro Val-de-Cans, Belém/PA (código UASG: 925853), por meio do pregoeiro, **CAP QOBM Augusto César De Oliveira Silva**, designado pela Portaria 689, de 27SET2017, torna público aos interessados, que realizará a Licitação na Modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO**, nas condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos. O procedimento licitatório obedecerá as seguintes legislações: Lei 10.520, de 17 de julho de 2001; Lei 8.078, de 11 de setembro 1990, Decreto Federal 5.450, de 31 de maio de 2005; Lei Estadual 6.474, de 06 de agosto de 2002; Decreto Estadual 2.069, de 20 de fevereiro de 2006; Decreto Estadual 967, de 14 de maio de 2008; Lei Complementar Federal 123, de 14 de dezembro de 2006; Lei Complementar 147, de 7 de agosto de 2014, Decreto Estadual 878, de 31 de março de 2008; Decreto Federal 8.538, de 06 de outubro de 2015; aplicando-se subsidiariamente a Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

ABERTURA DA SESSÃO:

DATA: 10/01/2018

HORÁRIO: 09h30 (horário de Brasília)

LOCAL DA SESSÃO: site www.comprasnet.gov.br

1 – DO OBJETO

1.1. O Pregão Eletrônico tem por objeto a **Contratação de empresa especializada na exploração dos serviços de restaurante, com fornecimento de café da manhã e refeições no sistema de preço por quilo e prato comercial mediante concessão de uso de área própria no Quartel do Comando Geral do Corpo de Bombeiros Militar do Pará**, conforme condições especificações e quantidades relacionadas no Anexo I deste Edital.

1.2. O julgamento e a adjudicação dos objetos serão pelo **MENOR PREÇO** oferecido por quilo da refeição.

2 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação (SLTI) do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, por meio do sítio www.comprasnet.gov.br.

2.1.1. O certame é franqueado à participação exclusiva de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), em atenção ao disposto no Decreto 8.538/15, e Decreto Estadual 878/08, devendo as referidas empresas atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e de seus anexos, e estar devidamente credenciadas para participar de Pregão Eletrônico no COMPRASNET.

2.1.2. Não poderão se beneficiar do regime diferenciado e favorecido em licitações, concedido às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), as interessadas que se enquadrem em qualquer das exclusões relacionadas no parágrafo 4, do art.3º, da Lei Complementar 123/2006.

2.2. O cadastramento no SICAF poderá ser realizado pelo interessado em qualquer unidade de cadastramento dos órgãos ou entidades da Presidência da República, dos Ministérios, das Autarquias e das Fundações que participam do Sistema Integrado de Serviços Gerais - SISG, localizada nas Unidades da Federação.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

2.3. Como requisito para participação neste Pregão, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento das exigências de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste Instrumento Convocatório.

2.4. O licitante deverá obrigatoriamente realizar visita técnica no Corpo de Bombeiros Militar do Pará, sito Avenida Júlio César nº 3000, Val de Cans, das 8h às 14h, acompanhado por servidor do CBMPA, que concederá declaração (anexo II), permitindo a classificação da proposta.

2.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções penais e administrativas previstas neste Edital.

2.6. Não poderão participar os interessados que se encontrem:

- a) sob falência, recuperação judicial, dissolução e liquidação,
- b) concurso de credores,
- c) reunidas em regime de consórcios, com participação estrangeira na sua forma de constituição;
- d) empresas estrangeiras que não funcionem no país;
- e) que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública na esfera Federal, Estadual, Municipal;
- f) empresas que possuam entre seus dirigentes, gerentes, sócios detentores de mais de 10% (dez por cento) do capital social;
- g) responsáveis e técnicos que sejam administradores ou servidores do Estado, na data da publicação do Edital, na forma do art. 9º, inciso III, da Lei 8.666/93.

2.7. O licitante está obrigado a declarar, no sistema eletrônico, sua condição de Empresa de Pequeno Porte - EPP ou Microempresa – ME e que atende aos requisitos do artigo 3º da LC 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa Lei.

2.8. Que o licitante desempenhe atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação.

2.9. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos.

3 – DO CREDENCIAMENTO E DA REPRESENTAÇÃO

3.1. O Credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, no site <http://www.comprasnet.gov.br>.

3.2. O Credenciamento do licitante dependerá de registro cadastral atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, que também será requisito obrigatório para fins de habilitação.

3.3. O Credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante, ou seu representante legal, e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

3.4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão responsável, responsabilidades por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

4 – DO RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

- 4.1. Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico, o licitante deverá encaminhar, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, proposta de preços com os respectivos anexos, até a data e hora marcadas para a abertura da sessão (HORÁRIO DE BRASÍLIA), quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.
- 4.2. Se for o caso, o licitante deverá consignar para os itens referentes à proposta, em campo adequado do sistema, o valor unitário e total em moeda corrente nacional, com duas casas decimais, já considerando os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.
- 4.3. Será desclassificada proposta que não obedecer ao item 2.4 deste edital (visita técnica).
- 4.4. Não será aceita oferta de objeto com especificações diferentes das indicadas no termo de referência deste Edital.
- 4.5. A proposta será desclassificada quando apresentada em desacordo com o Edital e/ou apresentar qualquer elemento que possa identificar o licitante.
- 4.6. As propostas terão validade mínima de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua elaboração.
- 4.7. O pregoeiro poderá, caso julgue necessário, solicitar mais esclarecimentos sobre a composição dos preços propostos.
- 4.8. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.
- 4.9. O licitante se responsabilizará por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.
- 4.10. O licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos.
- 4.11. As propostas apresentadas contemplarão os quantitativos fixados no Termo de Referência, e os preços ofertados para o objeto desta licitação deverão corresponder obrigatoriamente à totalidade do objeto. Não serão aceitas ofertas parciais.
- 4.12. Em caso de discordância existente entre a descrição do objeto no site da Internet e as especificações constantes deste Edital e seus anexos, prevalecerão as do texto do edital.
- 4.13. A licitante que não encaminhar a proposta pelo sistema eletrônico ou encaminhar incorretamente, terá sua cotação desconsiderada para efeito de julgamento, sendo convocada à proposta subsequente.
- 4.14. Como requisito para participação o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências e especificações constantes no ato convocatório.
- 4.15. Não será admitida a subcontratação para a execução do objeto deste Pregão Eletrônico.
- 4.16. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital.
- 4.17. A proposta comercial deverá ser formulada e enviada somente pela vencedora, contendo as especificações do objeto ofertado e seus anexos, para o email cplcbmpa@gmail.com, no prazo estipulado pelo pregoeiro durante a sessão; e seus originais ou cópias autenticadas deverão ser encaminhadas no prazo máximo de 72 horas.
- 4.18. Na proposta a ser enviada deverá constar: preço unitário e total, a marca, o modelo e a quantidade para cada item.
- 4.19. Se por motivo de força maior, a adjudicação não ocorrer dentro do período de validade da proposta e caso persista o interesse do Corpo de Bombeiros Militar do Pará, este poderá solicitar prorrogação da validade por igual período.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

5 - DO INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA

5.1. No dia e hora do Edital, o pregoeiro abrirá a sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha, no sítio **www.comprasnet.gov.br**.

5.2. A comunicação entre o pregoeiro e as licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

5.3. Após a abertura, o pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não apresentarem conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

5.4. Cabe à 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 qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

6 - DA CLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA

6.1. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estiverem em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, registrando no sistema.

6.2. Somente os licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

6.3. O LICITANTE QUE NÃO REALIZOU A VISITA TÉCNICA TERÁ A SUA PROPOSTA DESCLASSIFICADA.

7 - DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

7.1. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo cada licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

7.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

7.3. Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance ofertado pelo licitante e registrado no sistema.

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

7.5. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

7.6. Durante o transcurso da Sessão Pública, os licitantes serão informados do valor do menor lance registrado, que tenha sido apresentado pelos demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.

7.7. Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

7.8. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até (30) trinta minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.9. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

7.9.1. Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a Sessão do Pregão será suspensa, e terá reinício após 30 (trinta) minutos da comunicação expressa do pregoeiro aos participantes no endereço eletrônico.

7.9.2. Se a desconexão persistir por tempo superior a 02 (duas) horas, a sessão será suspensa e somente terá reinício no dia e horário previamente fixados no endereço eletrônico.

7.10. Caso a licitante não realize lances, permanecerá o valor da última proposta eletrônica.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

8 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E ACEITABILIDADE

8.1. O licitante classificado em primeiro lugar encaminhará a Proposta de Preços e documentos de habilitação exigida no Edital, quando solicitado pelo pregoeiro, por meio de convocação de anexo do sistema COMPRASNET, em papel timbrado e assinado com os respectivos valores e descrição técnica readequada ao lance vencedor do objeto ofertado, para julgamento e aceitabilidade, no prazo de até 30 (trinta) minutos ou dependendo do caso será estabelecido prazo pelo pregoeiro.

8.2. Nas propostas a serem enviadas deverão constar:

a) características e especificações técnicas dos produtos com marca e modelo, de forma clara e detalhada, devendo apresentar folders ou catálogos técnicos conforme previsto nas disposições gerais, como também, preço unitário e total dos itens, em moeda corrente nacional (R\$ Real), expressos em algarismos (até duas casas decimais após a vírgula), sem previsão inflacionária e por extenso. Sem alternativa de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado;

b) informar na proposta a Razão Social, endereço, telefone/fax, número do CNPJ/MF, e-mail (se houver), banco, agência, número da conta-corrente e praça de pagamento para fins de contrato,

c) O CNPJ da proponente, empresa cadastrada no SICAF, deverá ser o mesmo contido na proposta para efeito de emissão das notas fiscais e posterior pagamento.

8.3. O critério de aceitabilidade dos preços será de acordo com os valores praticados no mercado, observado o valor estimado pela unidade interessada.

8.4. Não serão admitidas retificações ou alterações nas condições estabelecidas, uma vez recebidas às propostas.

8.5. O pregoeiro efetuará o julgamento das Propostas de Preços de acordo com as exigências contidas no Edital.

8.6. O pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do CBMPA ou, ainda, ao de outros órgãos e entidades da Administração Pública, para orientar sua decisão.

8.7. No caso da proposta ou o lance de menor valor não ser aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto do certame.

8.7.1. Ocorrendo a situação a que se refere o item 8.7, o pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

8.8. O pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes a eficácia para fins de classificação e habilitação.

8.9. A aceitação da proposta poderá ocorrer em momento ou data posterior à sessão de lances, a critério do pregoeiro que comunicará aos licitantes através do sistema eletrônico.

8.10. A perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo pregoeiro no sistema ou de sua desconexão é de inteira responsabilidade do licitante.

9 - DA HABILITAÇÃO

9.1. A habilitação dos licitantes será verificada "On-Line" no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, (habilitação parcial) e da documentação complementar especificada neste Edital.

9.2. Os licitantes que não atenderem as exigências para habilitação parcial no SICAF, deverão apresentar documentos que supram tais exigências.

9.3. Os licitantes deverão apresentar a seguinte documentação complementar:



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

- 9.3.1. Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, (com suas últimas alterações ou consolidadas), devidamente registrado na Junta Comercial da sede da licitante. No caso de sociedades por ações, acompanhados dos documentos comprobatórios de eleição de seus administradores, devidamente publicado.
- 9.3.2. Comprovação de patrimônio líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, quando quaisquer dos índices Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral, informados pelo SICAF, for igual ou inferior a 1 (um).
- 9.3.3. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas junto ao Ministério do Trabalho e Emprego, conforme Lei 12.440/11. Caso exista mais de uma certidão, mesmo dentro do prazo de validade, será considerada a mais recente.
- 9.3.4. Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), referente ao presente exercício, com validade em vigor, expedida pelo Conselho Regional de Nutrição do domicílio ou sede da licitante, comprovando habilitação para o desempenho dos serviços objeto da presente licitação, nos termos do parágrafo único do Art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978;
- 9.3.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuição estadual, se houver relativo ao domicílio da licitante pertinente ao ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.3.6. Prova de regularidade com a Fazenda Nacional (Certidão Negativa de Débito relativo a Contribuições Previdenciárias). – INSS;
- 9.3.7. Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitidas pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;
- 9.3.8. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal;
- 9.3.9. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.3.10. Certidão Negativa de Falência ou Concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial expedida no domicílio da pessoa física, com data de validade de no mínimo 30 (trinta) dias contados a partir da data de sua expedição;
- 9.3.11. Declaração no próprio sistema, de inexistência em seu quadro de pessoal de menores na condição de empregado, direta ou indiretamente, na forma do disposto do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme Anexo V deste Edital;
- 9.3.12. Declaração que possui as condições operacionais necessárias ao cumprimento do objeto e que está ciente de todas as exigências relativas ao mesmo, conforme Anexo VI deste Edital;
- 9.3.13 Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, através de Atestado(s) de capacidade técnica, expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado(s) na entidade competente, Conselho Regional de Nutrição – CRN, que caracterize que a empresa prestou ou vem prestando serviços similares ao objeto desta licitação, com relevância no preparo e fornecimento de, no mínimo, 100 (cem) refeições por dia, tipo “self-service”.
- 9.5. Os documentos que não estejam contemplados no SICAF deverão ser remetidos em conjunto com a proposta de preços.
- 9.5.1. Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet, poderão ser solicitados em original ou por cópias autenticadas a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo pregoeiro.
- 9.5.2. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados à Comissão Permanente de Licitação: cplcbmpa@gmail.com.
- 9.5.3. Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome do licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ.
- 9.5.4. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza são emitidos em nome da matriz.



**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

9.5.5. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativas.

9.5.6. A não regularização da documentação, no prazo previsto na subcondição anterior, implicará decadência da expectativa do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

9.6. Se a proposta não for aceitável, se o licitante não atender às exigências de habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação até a seleção da proposta que melhor atenda a este Edital.

9.7. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, o licitante será declarado vencedor.

9.8. Se a documentação de habilitação não estiver completa, correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, o pregoeiro considerará a proponente inabilitada;

9.9. As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança da futura contratação;

9.10. Serão sanados pelo pregoeiro, através de informações ou diligências requeridas, quaisquer erros evidenciados como meramente formais.

10 - DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA E DOCUMENTAÇÃO

10.1. A proposta ajustada ao lance final do licitante vencedor e os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF, inclusive, quando houver necessidade, e os anexos, deverão ser remetidos em originais ou cópias autenticadas, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da solicitação do pregoeiro, ao seguinte endereço: **CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ - COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**, Av. Júlio César nº 3.000 - Val de Cans - Belém – Pará - CEP 66.615-055 - Fone: (91) 98899-6515 - Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO N.º 21 / 2017. A/C Presidente da CPL.

10.2. Indicação do nome ou razão social do proponente, número do CNPJ/MF, endereço completo, telefone fixo, celular e endereço eletrônico (e-mail), de um representante legal habilitado para prestar esclarecimentos técnicos e atender as reclamações que porventura surgirem durante o processo licitatório.

10.2.1. Indicação do(s) nome(s) do(s) representante(s) legal do proponente que irá assinar todos os documentos (Ata, Contrato), originados desse certame licitatório. Caso seja procurador, apresentar procuração dentro do prazo de validade.

10.3. Todos os documentos, inclusive os de cobrança, se a licitante for a matriz, deverão estar em nome da matriz, e se a licitante for filial, deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

11 - DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

11.1. Qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão até 02 (dois) dias úteis antes da data de abertura da Sessão Pública.

11.1.1 Caberá ao pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

11.2. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, na forma eletrônica, até 03 (três) dias úteis anteriores à data de abertura da Sessão Pública.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

11.3. Os pedidos de esclarecimento e de impugnação devem ser encaminhados ao pregoeiro, inicialmente por meio eletrônico e para o endereço eletrônico **cplcbmpa@gmail.com**, entretanto necessário o protocolo, tempestivamente, na sede do Órgão.

11.4. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

11.5. A razão de impugnação que se referir ao item do termo de referência poderá, a juízo do pregoeiro, com apoio da área técnica competente, implicar suspensão do certame para aquele item, prosseguindo para os demais.

12 - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1. Declarado o vencedor, o pregoeiro abrirá o prazo de no mínimo 20 (vinte) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada eletronicamente, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, registrando a síntese de suas razões.

12.1.1. A recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente;

12.2. Os autos do processo permanecerão no órgão com vista franqueada aos interessados;

12.3. As intenções de recurso não admitidas e os recursos rejeitados pelo pregoeiro serão apreciados pela autoridade competente.

12.4. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção da licitante em recorrer importará a decadência do direito ao recurso e o pregoeiro adjudicará o objeto do certame à empresa declarada vencedora, sendo submetido o presente procedimento à autoridade competente para homologação;

12.5. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

12.6. Decididos os recursos, o CBMPA, através da autoridade competente, fará a adjudicação do objeto ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

13. DO PRAZO E LOCAIS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO.

13.1 A licitante vencedora do certame deve iniciar os serviços em até 15 (quinze) dias após a assinatura do Contrato, no espaço do restaurante do Comando Geral do CBMPA, nos dias úteis em que houver expediente normal do órgão observado os seguintes horários de atendimento:

a) Horário de funcionamento do restaurante: de segunda a sexta-feira das 7h às 10h (café) e das 12h as 15h (almoço). Em caso, da necessidade do CBMPA ou da empresa, o restaurante funcionará nos sábados, domingo e feriados nos horários já mencionados.

14 - DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA

14.1. Fornecer os serviços conforme especificações;

14.2. Executar os serviços estritamente no prazo estipulado, em perfeitas condições, sem indícios de avarias ou defeitos;

14.3 A empresa deverá iniciar os serviços em até 15 (quinze) dias após a assinatura do Contrato;

14.4. Responsabilizar-se por todo e qualquer ônus decorrente da prestação dos serviços licitado;

14.5. Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas dos valores devidos aos seus empregados no cumprimento das obrigações contraídas nesta licitação;



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

14.6. Ressarcir os eventuais prejuízos causados ao CBMPA e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas;

14.7. Indicar, por escrito, preposto ou profissional equivalente (e seu eventual substituto), fornecendo número de telefone e e-mail para contato, ao qual a CONTRATANTE possa se reportar quanto à fiel execução do contrato e cuidar para que esse profissional alocado mantenha permanente contato com os responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato.

14.8. Manter durante a vigência contratual, todas as condições de habilitação do certame.

15 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei 10520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

15.1.1. Não assinar o Termo de Contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

15.1.2. Apresentar documentação falsa;

15.1.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no Certame;

15.1.4. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

15.1.5. Não manter a proposta;

15.1.6. Cometer fraude fiscal;

15.1.7. Comporta-se de modo inidôneo;

15.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

15.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo de responsabilidade civil e criminal, as seguintes sanções:

15.3.1. Multa de 15% sobre o valor estimado do (s) item (s) prejudicado (s) pela conduta do Licitante;

15.3.2. Impedimento de Licitar e contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de 5 anos;

15.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com sanção de impedimento.

15.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei 8666, de 1993.

15.6. A Autoridade Competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causada a Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

15.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

15.8. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

16 - DA ANULAÇÃO E REVOGAÇÃO

16.1. A autoridade competente para homologar este certame poderá revogar a licitação em face de razões de Interesse Público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

16.2. Os licitantes não terão direito a indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do fornecedor de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento das condições deste Edital.

16.3. No caso de desfazimento de processo licitatório, fica assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa.

17 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. É facultado o pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação:

a) A promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada à inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da Sessão Pública.

b) Relevar erros formais ou simples omissões em quaisquer documentos, para fins de habilitação e classificação do proponente, desde que sejam irrelevantes, não firam o entendimento da proposta e o ato não acarrete violação aos princípios básicos da licitação.

c) Convocar os licitantes para quaisquer esclarecimentos porventura necessários ao entendimento de suas propostas.

17.2. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

17.3. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração e/ou apresentação de quaisquer documentos relativos a esta licitação.

17.4. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a Sessão Pública será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do pregoeiro em contrário.

17.5. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição das suas qualificações e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da Sessão Pública de Pregão.

17.6. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados.

17.7. Os casos omissos serão resolvidos pelo pregoeiro, com observância das devidas disposições legais.

17.8. Na contagem de todos os prazos estabelecidos neste edital excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

17.9. Só se iniciam e vencem os prazos referidos acima em dia de expediente no Órgão.

17.10. Se o vencimento cair em dia que não houver expediente ou, se este for encerrado antes da hora normal, será prorrogado para o primeiro dia útil seguinte.

17.11. É vedada a subcontratação para a execução do objeto desta licitação.

17.12. Em caso de discrepância entre os anexos e o Edital, prevalecerá o disposto no instrumento convocatório.

17.13. Este Edital e seus anexos serão fornecidos gratuitamente pelos sites www.comprasnet.gov.br ou www.compraspara.pa.gov.br. Maiores informações pelo telefone **(91) 98899-6515** de segunda a sexta das 08:00h as 15:00h.

17.14. Todas as menções a horários feitas neste Edital têm como referência o horário oficial de Brasília - DF.

17.15. Não haverá despesas orçamentárias pelo Corpo de Bombeiros Militar do Pará.

17.16.. A concessão de espaço público não gerará despesa para o CBMPA.

17.17.. O valor da refeição será pago diretamente pelo cliente, não tendo a CBMPA qualquer participação ou responsabilidade neste sentido.



**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

17.18. Os serviços de restaurante serão pagos diretamente pelo usuário à Contratada, mediante a emissão de cupom/nota fiscal.

17.19.. O CBMPA não terá responsabilidade por quaisquer dívidas ou compras feitas pelos usuários no restaurante.

17.20. Fica eleito o foro da Comarca de Belém/PA para julgamento das questões decorrentes do referido procedimento licitatório, que não forem dirimidas administrativamente.

Belém, _____ de _____ de 2017.

ZANELLI ANTÔNIO MELO NASCIMENTO – CEL BM
Ordenador de despesa



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO

1.1– Contratação de empresa especializada na exploração dos serviços de restaurante, com fornecimento de café da manhã e refeições no sistema de preço por quilo e prato comercial mediante concessão de uso de área própria no Quartel do Comando Geral do Corpo de Bombeiros Militar do Pará, conforme as especificações constantes neste instrumento.

1.2 - As licitantes deverão observar as especificações técnicas constantes deste termo.

2. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1 Os serviços deste Termo de Referência compreendem o fornecimento de café da manhã e refeições no sistema de **preço por quilo e prato comercial**, os quais deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo e de acordo com as especificações mínimas constantes neste documento.

2.2 Os serviços serão prestados nas instalações do restaurante deste Comando Geral do CBMPA, em uma área que compreende aproximadamente 125 m², localizada no térreo do prédio sede (sendo a cozinha com área aproximada de 25 m²; e uma área para mesas de aproximadamente 100 m²), nos dias úteis em que houver expediente normal do órgão observado os seguintes horários de atendimento:

a) Horário de funcionamento do restaurante: Os serviços serão executados de segunda a sexta-feira de **7:00h às 10:00h (café)** e **12:00 as 15:00 h (almoço)**. Em caso, da necessidade do CBMPA ou da empresa, o restaurante funcionará nos sábados, domingo e feriados nos horários já mencionados.

2.2.1 O horário de funcionamento do restaurante, assim como a programação básica do cardápio, poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e conveniência do CBMPA, o que deverá ser previamente acordado com a empresa prestadora dos serviços para ajustar-se à nova estrutura de funcionamento.

2.2.2 Deverá disponibilizar café da manhã contendo no mínimo:

- Café, leite, pão, ovos, queijo, presunto, tapioca, pão de queijo, bolo, dois tipos de suco de frutas com açúcar e/ou adoçante, frutas: maçã, banana, pêra e outros tipos de frutas.

2.2.3 Deverá disponibilizar buffet diário constando no mínimo de:

- Entrada: 02 opções de saladas;

- Prato Principal: 03 opções de massa, 04 tipos de guarnições (arroz, feijão, farofa, outros),

- 02 tipos de carnes (bovina, suína, frango ou peixe);

- Sobremesa: 02 tipos

- Bebida não alcoólica:

- 02 tipos de sucos naturais (em recipientes de: 200, 350 e 500 ml) sem açúcar e disponibilidade de adoçante

- refrigerantes (em recipientes de: 290, 350 e 600 ml) e água mineral com e sem gás (em recipientes de: 300 e 500 ml).

2.2.4 Prato comercial, que custará 45% do valor do quilo do Buffet, com duas opções diárias contendo no mínimo:

- Carne (200g) arroz, feijão, macarrão, salada e farofa;

- Frango (200g), arroz, feijão, macarrão, salada e farofa;

- Peixe (200g) arroz, feijão, macarrão, salada e farofa;

- Carne assada (200g), arroz, feijão, macarrão, salada e farofa;

- Picadinho (200g) arroz, feijão, macarrão, salada e farofa;



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

- Outros tipos de culinárias.

2.3 O restaurante do Comando Geral do CBMPA é para uso de cerca de 100 (cem) servidores, os quais terão preferência no atendimento no período já estabelecido anteriormente, sendo liberado para atendimento ao público externo após esse horário;

2.4 A título de informação estima-se que serão fornecidos, aproximadamente, 170 (cento e setenta) refeições diárias, entre café e almoço para o efetivo de serviço e expediente, bem como público externo.

2.5 A indicação dos quantitativos acima não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do CBMPA, não se responsabilizando também por variações na quantidade de refeições a serem servidos pela empresa vencedora;

2.6 Os **Indicadores básicos para o Cardápio do Restaurante** deverão estar disponíveis durante todo o horário previsto para funcionamento do restaurante;

2.7 O **Cardápio semanal**, a ser elaborado e apresentado pela nutricionista da Contratada, tanto da refeição por quilo quanto do prato comercial deverá levar em conta as **sugestões propostas** deste Termo de Referência, e ainda, ser disponibilizado em impresso próprio e (disponível para consulta pelos usuários do CBMPA em lugar visível no restaurante) entregue diretamente ao Fiscal do Contrato para prévia aprovação e divulgação; **conforme cardápio mínimo sugerido abaixo.**

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Caldeirada de peixe, bife acebolado, Bisteca na chapa, escondidinho de charque, frango na chapa, isca de frango empanada (com molho rose) e calabresa acebolada. Arroz, macarrão, feijão, farofa, bata frita, purê de batatas, salada de beterraba, salada crua, salada cozida, salada de grãos e frutas.	Peixe Frito, Bife a Cavalo acebolado, Panquecas, Frango acebolado, Torta de Charque. Arroz, macarrão, feijão, farofa, bata frita, purê de batatas, salada de beterraba, salada crua, salada cozida, salada de grãos e frutas.	Frango Assado de Forno, Costela bovina assada de forno, Peixe frito, Carne guisada com macaxeira, Peixe empanado, Frango na chapa. Arroz, macarrão, feijão, farofa, bata frita, purê de batatas, salada de beterraba, salada crua, salada cozida, salada de grãos e frutas.	Carne assada de panela, Torta de camarão, Bife caseiro, Figado acebolado. Arroz, macarrão, feijão, farofa, bata frita, purê de batatas, salada de beterraba, salada crua, salada cozida, salada de grãos e frutas.	Costelinha bovina assada de panela, frango guisado com legumes, peixe frito, língua guisada com batata, frango na chapa, guisado de charque. Arroz, macarrão, feijão, farofa, bata frita, purê de batatas, salada de beterraba, salada crua, salada cozida, salada de grãos e frutas.

2.7.1 A Licitante deverá elaborar um **cardápio diferenciado**, de acordo com os itens propostos para composição das refeições, levando-se em conta **ocasiões especiais** tais como: Festa Junina, Natal, Ano-Novo, 4ª e 5ª feira Santa, Dia do Servidor Público e 4ª feira de cinzas, para fornecimento nas mesmas condições contratadas;

2.7.2 Poderão constar ainda no cardápio os itens constantes na relação de alimentos do cardápio básico mínimo deste termo de referência.

2.7.3 Deverá cuidar para que não falte, durante o horário das refeições, nenhum dos itens programados nos cardápios;

2.7.4 A Fiscalização decidirá sobre a temporalidade dos itens sugeridos para os cardápios, podendo a qualquer tempo acrescentar ou retirar no todo ou em parte;

2.8 Deverão ser utilizados gêneros de 1ª qualidade e, para a confecção dos alimentos, utilizar somente óleos vegetais, como milho, soja ou girassol, não podendo reaproveitar os referidos óleos;



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

2.9 A bebida, a sobremesa elaborada e a embalagem térmica (alumínio ou isopor ou similar) não integrarão o custo do prato do dia, mas seus preços deverão constar da lista;

2.10 Será vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica;

2.11 As mesas do Restaurante deverão ser mantidas impecavelmente dispostas e alinhadas, com toalhas na cor clara, em tons pastéis, ou na cor branca;

2.12 Deverão ser disponibilizados diariamente nas mesas: guardanapos de boa qualidade, saleiros, paliteiros e copos descartáveis, sem ônus para o cliente;

2.13 Os talheres de inox (garfo, faca, colher) deverão estar disponíveis em embalagens plásticas individuais;

2.14 Todas as louças (pratos, xícaras, pires, tigelas, etc...) deverão ser disponibilizadas em boa qualidade, podendo ser de porcelana, inox ou duralex;

2.15 A contratada deverá disponibilizar aos clientes as seguintes modalidades de pagamento: à vista (dinheiro em espécie), cartão de crédito, cartão de débito e rede de compras do Banpará.

2.16. A Contratada deverá realizar suas atividades sob a supervisão de um profissional da área de nutrição.

2.17. A Contratada deverá realizar manutenção preventiva e corretiva dos aparelhos de ar condicionado e outros equipamento cedidos pelo CBMPA, bem como das instalações físicas que ocupará;

2.18 A Contratada é responsável pela manutenção e guarda dos materiais cedidos pelo CBMPA, conforme a relação de bens patrimoniais deste Termo de Referência, devendo fazer o ressarcimento em caso de desaparecimento;

2.17. Poderá o CBMPA intervir sempre que considerar que os preços praticados estão acima dos preços cotados em outros restaurantes, de mesmo sistema, Belém/PA.

3. CONTROLE DE QUALIDADE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

3.1 Será adotado o padrão de referência do quadro abaixo para qualificação de gêneros alimentícios:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
Óleos	Deverão ser utilizados somente os de origem vegetal. As sobras de óleos utilizadas em frituras não poderão ser reaproveitadas.
Azeites	Os azeites deverão ser de boa qualidade.
Queijos	Os queijos poderão ser dos seguintes tipos: minas, prato, mussarela e parmesão (este último, para massas). Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo, com rótulo e serão consumidos nos prazos indicados pelo fornecedor.
Carne Bovina e Suína	Tipo extra, limpa, isenta de gorduras ao máximo. Deverá conter na embalagem o carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.
Aves	Tipo granja, fresca. Deverá conter na embalagem o carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.
Peixes	Deverão ser usadas postas ou filés de peixe de boa qualidade. Deverá apresentar na embalagem o carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.
Linguiças	Deverão ser fornecidas as do tipo "pura", isto é, fabricadas unicamente de carne suína ou de frango, sem misturas. Deverá conter na embalagem o carimbo do SIF, nome do fabricante e data de validade.
Frios e outros	Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

Embutidos	vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Deverão conter na embalagem o carimbo do SIF, o nome do fabricante e a data de validade.
Doces	Deverão ser servidos os do tipo caseiro, tais como: coco, leite, arroz doce, goiabada, bananada, etc.; os do tipo confeitado, tais como: tortas, quindins, bombas, bom-bocados, massas-folhadas, rocamboles, etc
Sorvetes	Deverão ser servidos logo após a retirada do freezer, em embalagens originais. Poderão ser os do tipo massa ou picolé.
Sucos / Refrescos	Elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade. Na mistura, observar-se-á uma proporção equilibrada de água e suco natural, de modo a garantir a qualidade do sabor. Permitir-se-á alternância de emprego de frutas frescas e sucos concentrados de boa qualidade. Deverá haver variação constante de sabores e oferecidos em recipientes de 200, 300 e 500 ml.
Refrigerantes	Serão os do tipo gasoso, normal, light e diet, em sabores variados, tais como: guaraná, laranja, limão, coca-cola, etc. oferecidos em vasilhames de 290, 350 e 600 ml.
Itens não mencionados	Todos os demais gêneros e materiais de consumo não relacionados e que objetivam atender o Contrato de Concessão deverão observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos mencionados para os demais itens.
Obs: Outras marcas e tipos poderão ser acrescentados pela proponente para a execução dos serviços. A aceitação ou não será direito exclusivo da fiscalização do contrato que, ao analisar a proposição, considerará tão somente a preservação do padrão de qualidade exigido.	

3.2 O prato saboroso é elemento essencial, não deve ser excessivamente temperado nem insosso;

3.3 Os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo-se evitar, por exemplo, a utilização de enlatados, corantes químicos e sabores artificiais.

4. DAS CONDIÇÕES PARA ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS

4.1 Os alimentos deverão ser acondicionados conforme as referências abaixo:

ALIMENTOS	TEMPERATURA DE ACONDICIONAMENTO	UMIDADE	OBSERVAÇÕES
Frutas	4 a 6 °C	85 a 95%	Acondicionados em sacos plásticos transparentes e esterilizados
Hortaliças	5 a 8 °C	85 a 95%	Acondicionados em sacos plásticos transparentes e esterilizados
Carnes e Peixes	0 a 6 °C		Acondicionados em monoblocos, sobre prateleiras, cobertos com filme PVC
Ovos	4 a 6 °C	85 a 95%	Acondicionados com a parte mais estreita para baixo
Laticínios e	4 a 6 °C	85 a 95%	Devem ser retirados da



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

Frios			embalagem inicial e depostos em pilhas trançadas.
Produtos de Confeitaria	4 a 6 °C	x	Especialmente tortas e doces com creme
Pratos prontos para consumo	4 a 6 °C	x	x
Carnes em descongelamento	6 a 12 °C	x	x

5. DO MATERIAL DE LIMPEZA

5.1 Fornecer sabonete líquido e/ou álcool em gel para assepsia das mãos, que deve ser eficiente, possuir efeito residual e ser de fácil aplicação;

5.2 Fornecer todo o material necessário à limpeza, higiene e conservação dos utensílios e equipamentos utilizados no preparo e distribuição das refeições,

6. DA HIGIENE AMBIENTAL

6.1 Roedores e insetos (ratos, moscas, baratas e formigas, etc...) não deverão ter acesso nem condições de desenvolvimento dentro do serviço de alimentação, sendo de extrema importância à prevenção. É obrigatório que a desratização, desmoscalização e desbaratização estejam de acordo com o preconizado pela Zoonose, e que o serviço seja realizado no mínimo mensalmente, e sempre que necessário;

6.2 O lixo deverá ser recolhido pelo menos duas vezes por dia ou quando se fizer necessário, sempre com o auxílio de luvas. Os recipientes para acondicionamento deverão ser providos de pedal. As bandejas com restos alimentares deverão ser recolhidas e lavadas na copa e os restos colocados em sacos de lixo;

6.3 Proceder a lavagem geral e completa dos pisos internos, cuidando do fechamento dos ralos quando da remoção de lixo. Não varrer. Desinfecção, higienização do ambiente, superfícies, bancadas, e outros;

6.4 Deverá ser designado um empregado para o manuseio de todo o material descartável em área reservada para este fim. É obrigatório o uso de: luvas, máscara e gorro/toucas. Para o manuseio de copos descartáveis será indicado o uso de suporte;

6.5 Em qualquer momento, antes, durante e depois do horário das refeições, deverá ser efetuada limpeza do local, por empregado especializado e específico e que não exerça outras atividades;

6.6 Após o término do horário do almoço, proceder diariamente a limpeza de pias, sifões, torneiras, registros, trincos das portas e demais metais, cromados, utilizando produtos específicos para cada tipo de material;

6.7 A higienização dos panos de prato deverá ser efetuada em local apropriado que permita a sua esterilização;

6.8 Os panos de chão deverão ser lavados na copa, em baldes separados e com o auxílio de luvas. A água de lavagem deverá ser despejada no ralo;

6.9 Não será permitido o uso de pano para secagem de mãos e, sim, toalhas de papel. Os porta-papéis deverão ser instalados na cozinha e próximo ao lavabo externo;

6.10 Não será permitido o uso de esponja de aço. Para dar brilho em utensílios de alumínio, usar agentes de polimento adequado. Quando necessário, dar brilho ou retirar manchas em utensílios de inox, usar agentes químicos específicos;

6.11 Para sanitização, deverá ser usado álcool a 70° GL;



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

6.12 Deverá ser feita a manutenção com limpeza mensal dos filtros do sistema de exaustão e substituição dos mesmos quando necessário, localizado na cozinha do Restaurante.

7. DOS PROCEDIMENTOS BÁSICOS DE HIGIENE EXIGIDOS.

7.1. Higiene Pessoal

7.1.1 Controle e Saúde dos Funcionários:

- a) Apresentar Carteira de Saúde na pré-admissão;
- b) Os manipuladores que apresentarem lesões cutâneas devem ser afastados da área de manipulação de alimentos;

7.1.2 Uniformes:

- a) Empregados que trabalham na área interna da cozinha devem usar **uniformes de cor branca**. Para os que trabalham nas demais áreas, cor clara (pastel), ou na cor branca;

7.1.3 Luva descartável de látex:

- a) O uso de luvas descartáveis é obrigatório para as seguintes etapas de trabalho: manuseio de alimentos prontos para o consumo;

7.1.4 Máscara:

- a) Uso obrigatório nos seguintes momentos: manuseio de alimentos prontos para o consumo; durante o posicionamento de refeições;

7.2 As pessoas que trabalham na área de alimentação devem dispensar alguns cuidados ao manusear os alimentos a fim de evitar contaminação dos mesmos, tais como:

- a) Lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância;
- b) Não segurar os alimentos cozidos com as mãos;
- c) Não tocar nos alimentos se estiver com algum ferimento nas mãos;
- d) Lavar as verduras e frutas manualmente e de forma a retirar as impurezas (defensivos agrícolas, agrotóxicos e microorganismos) em água corrente e, após, colocadas em solução clorada para desinfecção e posterior enxágue em água corrente;
- e) Manter os alimentos sempre cobertos;
- f) Cozinhar muito bem os alimentos;
- g) Não falar, tossir, ou espirrar sobre os alimentos;
- h) Não utilizar sob hipótese alguma, alimentos com prazo de validade vencido;

7.3 Para evitar a contaminação dos utensílios e equipamentos deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene de todo o material utilizado durante o dia, sendo rigorosamente proibido a reutilização de utensílios anteriormente utilizados e não lavados, conforme abaixo:

- a) Lavar os utensílios que caírem no chão;
- b) Deixar os utensílios limpos sempre cobertos;
- c) Utilizar espátula ou esponja para retirar restos de alimentos dos pratos sujos evitando o contato das mãos nos utensílios, onde os alimentos são colocados;
- d) Retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens, que estiverem lascados, trincados ou manchados;
- e) Higienizar pratos, talheres, bandejas, com álcool, após a lavagem;
- f) Servir as refeições em pratos, opcionalmente sobre bandejas perfeitamente estáveis e de boa qualidade. Os talheres deverão se encontrar ensacados (individualmente), e os lanches entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados, ou envolvidos em embalagens especiais;
- g) Diariamente proceder a limpeza geral dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesa de inox e os utensílios/eletrodomésticos da cozinha, inclusive talheres, pratos e bandejas) com produtos adequados;

8. DA NECESSIDADE DE VISTORIA TÉCNICA



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

8.1 Da Licitante ao espaço disponível no CBMPA:

8.1.1 Considerando que o espaço onde será instalado o restaurante **não dispõe** de equipamentos necessários ao bom funcionamento de um estabelecimento de alimentação principalmente na área da cozinha, as empresas interessadas na participação do certame deverão realizar vistoria técnica de forma a apurar a necessidade de aparelhamento, garantindo a alocação de todos os equipamentos necessários ao bom funcionamento de um restaurante, predominantemente na área da cozinha (tais como: exaustor, refrigeradores, fogão, etc.) Todos os demais acessórios necessários ao bom funcionamento de um restaurante, os quais deverão ser apurados durante a visita técnica.

8.2 Do CBMPA à licitante:

8.2.1 – No caso da licitante confeccionar a alimentação em estabelecimento próprio fora das dependências do QCG, estará sujeita a visita técnica nas seguintes condições:

8.2.1.1 – A licitante vencedora deverá comprovar no ato da visita técnica, que ocorrerá após a fase de lances do Certame licitatório, que dispõe de espaço físico, próprio ou alugado, comprovado por meio de documento hábil, para confecção e manipulação dos alimentos que serão fornecidos, devendo este local oferecer excelentes condições de higiene e limpeza e conformidade com as legislações específicas da área de manipulação de alimentos e, que as instalações tenham, recentemente, sido vistoriadas pelos órgãos de vigilância sanitária.

8.2.1.2 – Para o caso de empresas de fora da sede da contratante (Belém), deverá indicar uma única representante para ser submetida à visita técnica, estando esta sujeita às mesmas exigências do item (8.2.1.1).

9. DO PREÇO

9.1 O preço por quilo de refeição não poderão ultrapassar o limite constante da tabela abaixo

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR
1	Prato Comercial (PF)	45% do valor do kg do buffet
2	Café da manhã e refeições no sistema de preço por quilo	Conforme resultado do Pregão Eletrônico

9.2 Consideram-se incluídos nos preços todos os custos, despesas, impostos e taxas, diretas e indiretas, incluídas mão-de-obra e contribuições sociais, bem como deduzidos quaisquer descontos que venham a ser concedidos, para execução dos serviços, de conformidade com as especificações e demais condições e exigências deste Termo de Referência.

9.3 As bebidas terão seus preços e expostos em lugar visível no restaurante, tabelados com base nos preços de mercado durante a execução do contrato, os quais estarão sujeitos à aprovação pelo fiscal de contrato.

10. DAS PENALIDADES

10.1 Pela inexecução, total ou parcial, do objeto deste Termo de Referência, o CBMPA poderá, garantida ampla defesa, aplicar, além das penalidades previstas na Lei nº 8.666/93 e suas alterações, sem prejuízo de outras previstas na legislação em vigor, multas conforme as infrações cometidas pela Licitante, nos graus atribuídos na tabela a seguir:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	R\$ 70,00
02	R\$ 100,00
03	R\$ 150,00
04	R\$ 300,00
05	R\$ 1.000,00



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

06	R\$ 2.000,00
----	--------------

INFRAÇÃO	GRAU
1. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	05
2. Cobrar preços maiores do que os fixados nas Tabelas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez;	03
3. Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente, por dia;	03
4. Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados nas dependências deste Órgão, por ocorrência;	02
5. Utilizar as dependências do Centro de Perícias para fins diversos do objeto do Contrato de Concessão, por vez;	04
6. Servir bebida alcoólica no restaurante ou lanchonete, o que poderá ensejar a rescisão do Contrato;	06
7. Servir alimento contaminado, deteriorado ou com data de validade vencida, por vez;	06
8. Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia;	02
9. Atrasar, sem justificativa comprovada, os inícios dos serviços objeto do Contrato de Concessão, por dia;	05
10. Deixar de:	
a) Submeter à avaliação de um profissional de nutrição o projeto de fornecimento de refeições.	03
b) Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez;	03
c) Manter empregado qualificado para responder perante o CBMPA, por vez;	01
d) Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia;	01
e) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia;	03
f) Manter Tabela de preços em lugar visível, por dia;	01
g) Manter documentação legal, por vez;	02
h) Remover o lixo, por dia;	04
i) Cumprir o horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez;	04
j) Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia;	02
k) Cumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador;	02
l) Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez;	02
m) Disponibilizar, no início do Contrato, dois <i>contêineres</i> para coleta, respectivamente, de lixo seco e molhado;	06
11. Permitir:	
a) A presença de empregado sem uniforme, sem identificação, mal apresentado ou descalço, por empregado;	01



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

b) A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	01
--	----

10.2 Ocorrendo o atraso injustificado para dar início à execução dos serviços, à Licitante será imposta a multa cumulativa, respectivamente, sobre o valor estimado da contratação, de acordo com a seguinte tabela:

FAIXA	DIAS DE ATRASO	(%) /DIA	MULTA (%)
01	1º ao 10º	0,3	0,3 a 3,0
02	11º ao 20º	0,6	3,6 a 9,0
03	21º em diante	1,0	10,0 a 50,0

10.3 O valor das multas aplicadas à prestadora de serviços e não recolhido será descontado da garantia de que trata o edital e, se não for suficiente, a diferença será cobrada na forma da legislação em vigor, independente de sua prescrição;

10.4 A critério da Administração poderão ser suspensas às penalidades, no todo ou em parte, quando o descumprimento das obrigações for devidamente justificado pela Licitante, por escrito, no prazo máximo de **05 (cinco) dias** da ocorrência, e aceito pelo Comandante Geral do CBMPA, que fixará novo prazo, este improrrogável, para a completa execução das obrigações assumidas.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1 É vedada a subcontratação para a execução do objeto deste Termo de Referência, bem como não poderão concorrer consórcios de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;

11.2 Fica reservado ao CBMPA o direito de determinar a realização de vistorias nos bens e instalações objeto da presente concessão, sempre que entender conveniente, desde que não interfira no funcionamento dos restaurantes;

11.3 A Licitante ficará obrigada a iniciar os serviços, 15 (quinze) dias após a assinatura do Contrato;

11.4 O CBMPA, a qualquer tempo, por intermédio do Fiscal do Contrato, poderá solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos;

11.5 Dada a natureza dos serviços objeto deste Termo de Referência, qualquer mudança do Termo de Concessão deverá ser submetida, para sua fiel observância, à aprovação da Administração do CBMPA;

11.6 A Licitante se responsabilizará por quaisquer danos e prejuízos causados na execução dos serviços ou a terceiros, devendo a mesma corrigir e recompor as partes atingidas, para que fiquem em perfeito estado de funcionamento como anteriormente encontrado, inclusive arcando com os custos de danos causados a terceiros;

11.7 Na prestação do serviço não se admitirá a cobrança de nenhum outro item de gasto além dos previstos neste Termo de Referência;

11.8 É expressamente proibida, durante a execução dos serviços, a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do CBMPA;

11.9 É expressamente proibida a veiculação de publicidade acerca dos serviços a que se refere este Termo de Referência, salvo se houver prévia autorização por escrito da Fiscalização do Contrato;

11.10 É expressamente proibida a venda e armazenamento de bebida alcoólica de qualquer natureza nas dependências do restaurante;

11.11 O Fiscal do Contrato fará o registro das ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou incorreções observadas;



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

11.12 O atesto da execução do serviço estará a cargo do Fiscal do Contrato nomeado para tal finalidade

11.13 – Obriga-se a CONTRATADA a realizar manutenção preventiva e/ou corretiva, semestralmente, nos equipamentos disponibilizados pelo CBMPA constante na relação de patrimônio deste termo, bem como outros que venham a ser fornecidos, mas que não foram mencionados;

11.14 – Obriga-se a CONTRATADA a executar as suas expensas, anualmente (preferencialmente no mês de julho), a pintura das dependências do Refeitório do CBMPA;

11.15 – Obriga-se a CONTRATADA a executar as suas expensas, semestralmente (preferencialmente nos meses de junho e novembro), os serviços de dedetização e desratização das dependências do Refeitório, apresentando comprovação sempre que solicitado pelo CBMPA.

RELAÇÃO DE ALIMENTOS DO CARDÁPIO BÁSICO MÍNIMO

ALMOÇO:

- 1 - Filé ao molho;
- 2 - Peixe na chapa com ou sem molho branco;
- 3 - Carne Assada Recheada com calabresa;
- 4 - Frango à Portuguesa (com legumes e azeitona);
- 5 - Bife na Chapa (acebolado);
- 6 - Isca de Carne Acebolada;
- 7 - Coxa e sobre-coxa de frango à milanesa;
- 8 - Bife a Rolê (com calabresa);
- 9 - Moqueca de Peixe;
- 10 - Feijoada;
- 11 - Medalhão à Moda da Casa;
- 12 - Strogonoff de Frango;
- 13 - Hambúrguer Gratinado;
- 14 - Caldeirada de Peixe;
- 15 - Brochete Misto;
- 16 - Cozido à Brasileira;
- 17 - Peixe frito em posta;
- 18 - Frango Assado ao Molho;

19 - Dobradinha

20 - Filé ao Molho Madeira

OUTRAS OPÇÕES:

- Frango à Brasileira
- Picadinho à Jardineira
- Carne Toscana
- Frango a Passarinho
- Panqueca de carne
- Bife de fígado
- Charuto de couve recheado com carne
- Frango desfiado com legumes
- Carne assada com batata
- Frango guisado
- Frango à caçadora
- Almôndegas ao molho
- Charque à rancheira
- Língua toscana
- Frango frito
- Carne ao molho
- Carne a dorê
- Bife simples
- Frango com legumes

ACOMPANHAMENTO:

- Feijão (simples; com abóbora; com charque; ao alho e óleo; com couve; com calabresa; tropeiro);
- Arroz (branco; à grega; temperado; com ervilha; com cenoura; com milho verde; com Passas);
- Batata (purê, gratinada, frita, palha, soufflê)
- Macarrão (com salsicha; simples, com calabresa);
- Abóbora (purê, refogada);
- Legumes (cozidos, panachê, refogados, soutè)
- Repolho (à mineira, refogado)
- Berinjela (crua, refogada)
- Saladas verdes (cruas, refogadas)
- Farofa



**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

Pirão com ovos
Vinagrete
Banana frita

SOBREMESAS:

Pudim
Creme de limão e graviola
Torta de cupuaçu
Goiabada com creme de leite
Marmelada
Pêssego em calda com creme de leite
Sorvete
Doce de leite
Salada de frutas
Laranja
Romeu e Julieta
Banana Caramelada
Abacaxi com creme de leite
Mousse de maracujá
Pavê

RELAÇÃO DE BENS PATRIMONIAIS DE PROPRIEDADE DA CBMPA QUE SERÃO CEDIDOS.

Armário inferior da cozinha	01 conjunto
Armário Superior da cozinha	01 conjunto
Divisor de Ambientes (entre a Cozinha e o salão)	01 conjunto
Balcão de Atendimento	01 unidade
Bancada para Buffet	01 unidade
Cadeiras simples	49 unidades
Cadeiras acolchoadas	12 unidades
Mesas	15 unidades
Mesa modulada tipo escritório	01 unidades



**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA TÉCNICA

Declaramos para os devidos fins que enviamos nosso representante o(a) Sr.(a) _____, C.I. nº _____, CPF N.º _____ com o objetivo de vistoriar os locais e condições onde serão realizados os serviços do objeto deste certame licitatório. Declaramos, também, que estamos de acordo e cientes de que no valor de nossa proposta estão incluídos todos os insumos e materiais de consumo, bem como, a assistência técnica de ordem preventiva e corretiva, e obrigação de trocar equipamentos defeituosos, em caso de necessidade, por outro(s) equivalente(s), conforme estabelecido no termo de referência, anexo I do edital.

Belém, _____ de _____ de 2017.

Representante Legal da Empresa

Visto do servidor do CBMPA (com carimbo)
Observação: Emitir em papel timbrado que identifique a licitante

ANEXO III



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º _____/2017-
CBMPA, REFERENTE A _____,
QUE CELEBRAM O CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
DO PARÁ E A EMPRESA _____
CONSOANTES AS CLÁUSULAS E CONDIÇÕES
SEGUINTE:

O CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO ESTADO DO PARÁ - CBMPA, com sede na Av. Júlio César nº 3.000, bairro de Val-de-Cans, nesta cidade de Belém, inscrita no Cadastro Geral de Contribuintes do Ministério da Fazenda sob o n.º 34.847.236/0001-80, como **CONTRATANTE**, representado neste ato por seu Comandante Geral, Exmº Sr. **CEL QOBM Zanelli Antônio Melo Nascimento**, residente e domiciliado nesta cidade, portador da Cédula de Identidade n.º XXXX-CBM/PA e do CPF XXXXXXXXXXXX, e _____, sociedade mercantil estabelecida na _____, inscrita no Cadastro Geral de Contribuintes do Ministério da Fazenda sob o n.º _____, como **CONTRATADA**, por seu representante legal, _____, residente e domiciliado em _____, portador da cédula de identidade n.º _____, emitida pela _____ e do CPF/MF n.º _____, ajustam para as finalidades e sob as condições declaradas e reciprocamente aceitas o que segue:

CLÁUSULA I - ORIGEM DO CONTRATO:

1.1. Este Contrato Administrativo tem como origem o Processo licitatório na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO n.º XXX/2017- CBMPA**.

CLÁUSULA II - LEGISLAÇÃO:

2.1. As cláusulas e condições deste Contrato observam às disposições da Lei Estadual nº 6.474 de 06/08/2002, regulamentada pelo Decreto nº 199, de 09/06/2003; Lei Estadual nº 5.416, de 11/12/86, naquilo que não conflitar com os citados dispositivos e, subsidiariamente pela Lei Federal nº 8.666/93, às quais a **CONTRATANTE** e **CONTRATADA** estão sujeitas.

CLÁUSULA III - OBJETOS E SEUS ELEMENTOS CARACTERÍSTICOS:

3.1. Este Contrato tem como objeto a contratação de empresa especializada na exploração dos serviços de restaurante, com fornecimento de café da manhã e refeições no sistema de preço por quilo e prato comercial mediante concessão de uso de área própria no Quartel do Comando Geral do Corpo de Bombeiros Militar do Pará, a **CONTRATADA** conforme especificado em sua proposta financeira que doravante é parte integrante do presente Contrato.

CLÁUSULA IV – DA EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1 Os serviços serão prestados nas instalações do restaurante do Comando Geral do CBMPA, em uma área que compreende aproximadamente 125 m², localizada no térreo do prédio sede (sendo a cozinha com área aproximada de 25 m²; e uma área para mesas de aproximadamente 100 m²), nos dias úteis em que houver expediente normal do órgão, nos



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

seguintes horários de atendimento: de segunda a sexta-feira das 7h às 10h (café) e 12h às 15h (almoço). Em caso, da necessidade do CBMPA ou da empresa, o restaurante funcionará nos sábados, domingo e feriados.

4.2. A Contratada deverá iniciar os serviços em até 15 (quinze) dias após a assinatura do Contrato.

CLÁUSULA V - PREÇO

5.1 O preço por quilo da refeição e do prato comercial contratados constam na Proposta de Preços, ofertada pela empresa vencedora que doravante faz parte deste Contrato. O preço global contratado é de R\$ _____ (_____), conforme demonstrado no quadro abaixo:

Especificação do serviço	UND	Preço (R\$)
Xxxxxxxx	(PF)	xxx
Xxxxxxxx	(KG)	xxx

CLÁUSULA VI - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1 O restaurante do Comando Geral do CBMPA é para uso de cerca de 100 (cem) servidores, os quais terão preferência no atendimento no período já estabelecido anteriormente, sendo liberado para atendimento ao público externo após esse horário;

6.2 A título de informação estima-se que serão fornecidos, aproximadamente, 170 (cento e setenta) refeições diárias, entre café e almoço para o efetivo de serviço e expediente, bem como público externo.

6.3 A indicação dos quantitativos acima não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do CBMPA, não se responsabilizando também por variações na quantidade de refeições a serem servidos pela empresa vencedora;

6.4 Os Indicadores básicos para o Cardápio do Restaurante deverão estar disponíveis durante todo o horário previsto para funcionamento do restaurante;

6.5 O Cardápio semanal, a ser elaborado e apresentado pela nutricionista da Contratada, tanto da refeição por quilo quanto do prato comercial deverá levar em conta as sugestões propostas deste Termo de Referência, e ainda, ser disponibilizado em impresso próprio e (disponível para consulta pelos usuários do CBMPA em lugar visível no restaurante) entregue diretamente ao Fiscal do Contrato para prévia aprovação e divulgação;

6.6 A Contratada deverá elaborar um cardápio diferenciado, de acordo com os itens propostos para composição das refeições, levando-se em conta ocasiões especiais tais como: Festa Junina, Natal, Ano-Novo, 4ª e 5ª feira Santa, Dia do Servidor Público e 4ª feira de cinzas, para fornecimento nas mesmas condições contratadas;

6.7 Poderão constar ainda no cardápio os itens constantes no Anexo I deste termo de referência.

6.8 Deverá cuidar para que não falte, durante o horário das refeições, nenhum dos itens programados nos cardápios;

6.9 A Fiscalização decidirá sobre a temporalidade dos itens sugeridos para os cardápios, podendo a qualquer tempo crescer ou retirar no todo ou em parte;

6.10 Deverão ser utilizados gêneros de 1ª qualidade e, para a confecção dos alimentos, utilizar somente óleos vegetais, como milho, soja ou girassol, não podendo reaproveitar os referidos óleos;

6.11 A bebida, a sobremesa elaborada e a embalagem térmica (alumínio ou isopor ou similar) não integrarão o custo do prato do dia, mas seus preços deverão constar da lista;

6.12 Será vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica;



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

- 6.13 As mesas do Restaurante deverão ser mantidas impecavelmente dispostas e alinhadas, com toalhas na cor clara, em tons pastéis, ou na cor branca;
- 6.14 Deverão ser disponibilizados diariamente nas mesas: guardanapos de boa qualidade, saleiros, paliteiros e copos descartáveis, sem ônus para o cliente;
- 6.15 Os talheres de inox (garfo, faca, colher) deverão estar disponíveis em embalagens plásticas individuais;
- 6.16 Todas as louças (pratos, xícaras, pires, tigelas, etc...) deverão ser disponibilizadas em boa qualidade, podendo ser de porcelana, inox ou duralex;
- 6.17 A contratada deverá disponibilizar aos clientes as seguintes modalidades de pagamento: à vista (dinheiro em espécie), cartão de crédito, cartão de débito e rede de compras do Banpará.
- 6.18 A Contratada deverá realizar suas atividades sob a supervisão de um profissional da área de nutrição.**
- 6.19 A Contratada deverá realizar manutenção preventiva e corretiva dos aparelhos de ar condicionado e outros equipamento cedidos pelo CBMPA, bem como das instalações físicas que ocupará;**
- 6.20 A Contratada é responsável pela manutenção e guarda dos materiais cedido pelo CBMPA conforme Anexo II deste Termo de Referência, devendo fazer o ressarcimento destes em caso de desaparecimento;**
- 6.21. Poderá o CBMPA intervir sempre que considerar que os preços praticados estão acima dos preços cotados em outros restaurantes, de mesmo sistema, Belém/PA.
- 6.22 Este Termo de Concessão não gerará despesa para o CBMPA.
- 6.23 O valor da refeição/lanche será pago diretamente pelo cliente, não tendo a CBMPA qualquer participação ou responsabilidade neste sentido.
- 6.24 Os serviços de restaurante e de lanchonete serão pagos diretamente pelo usuário à Contratada, mediante a emissão de cupom/nota fiscal.
- 6.25 A Contratada deverá disponibilizar aos clientes as seguintes modalidades de pagamento: à vista (dinheiro em espécie), cartão de crédito, cartão de débito e rede de compras do Banpará, sendo que a utilização de outros meios de pagamento, bem como consequências resultantes desta utilização, será de total responsabilidade da contratada.
- 6.26 A CBMPA não terá responsabilidade por quaisquer dívidas ou compras feitas pelos usuários no restaurante ou na lanchonete.

CLÁUSULA VII - PRAZOS:

7.1 O prazo da concessão objeto desta licitação terá duração inicial de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, após avaliação da qualidade dos serviços prestados e dos preços praticados no mercado, desde que seja de interesse do CBMPA e vantajoso para a administração pública.

CLÁUSULA VIII-OBRIGAÇÕES DO CBMPA

- 8.1 Proporcionar todas as facilidades para que o fornecedor possa cumprir suas obrigações;
- 8.2 Rejeitar as propostas cujas especificações não atendam, em quaisquer dos itens, aos requisitos mínimos constantes deste Termo de Referência;
- 8.3 Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes dos serviços que compõem o objeto deste termo, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- 8.4 Prestar todas as informações e/ou esclarecimentos que venham a ser solicitadas pela contratada;
- 8.5 Garantir o fornecimento de água e luz necessárias ao expediente do restaurante.
- 8.6 Permitir à empresa vencedora instalar uma linha telefônica, de sua propriedade, para suas comunicações externas.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

CLÁUSULA IX-DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

9.1 A fiscalização dos serviços de que trata esta Concorrência será exercida administrativamente pelo Fiscal do Contrato designado em portaria pelo Comandante Geral do CBMPA, sendo responsável por:

9.1.1 Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto.

9.1.2 Aprovar as alterações dos cardápios conforme o prazo previsto.

9.1.3 Fiscalizar o atendimento das orientações contidas nos documentos, “Manual de Boas Práticas” e “Procedimento Operacional Padrão”, conforme a RDC 216/04, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, ou outra que a venha a substituir.

9.1.4 Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente Termo.

9.1.5 Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços.

9.1.6 Fazer vistorias periódicas do local de preparo e onde são servidas as refeições e lanches.

9.1.7 Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da contratada.

9.1.8 Aplicar as penalidades de sua competência, e propor as que competirem às autoridades superiores.

9.1.9 Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações e da conservação e funcionamentos dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos disponibilizados pelo CBMPA.

9.1.10 A fiscalização será responsável por averiguar se o lixo gerado pelo restaurante está sendo separado de forma correta, conforme item 6.34.

9.1.11 Disponibilizar Diário de Ocorrência Permanente, para que sejam anotadas quaisquer falhas detectadas através de vistoria realizada pelo CBMPA, relativamente à execução dos serviços.

9.1.12 Realizar Pesquisa de Satisfação e Avaliação da Execução do Termo de Concessão, para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e refeições servidas que poderá servir como base para motivar a rescisão do termo, a critério do CBMPA.

9.1.13 A pesquisa de satisfação será realizada, pelo menos uma vez a cada quadrimestre, em datas não conhecidas previamente pela Contratada.

9.1.14 A pesquisa será coordenada pelo CBMPA e informada a Contratada os itens de avaliação e o cálculo para a nota geral da pesquisa de satisfação que deverá atingir a média de 70 pontos para ser satisfatório.

9.1.15 A avaliação pela CBMPA da execução do Termo de Concessão será feita por meio de supervisões e controles realizados por fiscalização designada.

Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

CLÁUSULA X-DOCUMENTAÇÃO PARA FISCALIZAÇÃO

10.1 A Contratada deverá apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal com a respectiva identificação e qualificação dos empregados que executarão os serviços nas dependências da CBMPA, bem como o horário de trabalho correspondente de cada empregado.

10.2 Qualquer substituição, exclusão ou inclusão de empregados deverá ser notificada à fiscalização em até 48 horas a contar da ocorrência.

10.3 A Contratada deverá apresentar a comprovação das condições de saúde dos empregados, conforme estabelecido nos itens 6.12 e 6.13.

10.4 A Contratada deverá apresentar no início das atividades a relação dos materiais e equipamentos a serem instalados no restaurante.

10.5 Durante a execução do contrato sempre que forem instalados novos equipamentos deverá ser comunicado por escrito à fiscalização do termo.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

10.6 A Contratada deverá apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a assinatura do termo, Contrato de Manutenção Preventiva e Corretiva para os equipamentos da CBMPA colocados à disposição para uso em suas atividades, em período correspondente à vigência do Termo de Concessão, devendo tal termo ser submetido previamente à Diretoria de Apoio Logístico, que deverá aprovar suas cláusulas e o contratado.

10.7 Mensalmente, a Contratada apresentará à CBMPA um relatório das manutenções realizadas nos equipamentos, inclusive as ocorrências que se encontrem cobertas pela garantia de fabricação.

10.8 A Contratada deverá apresentar a fiscalização do termo, o certificado emitido pela empresa que realizou o serviço de desinsetização e desratificação, em 48 horas após a realização do serviço.

10.9 A Contratada deverá informar a fiscalização do termo na semana anterior, o cardápio a ser servido durante toda a semana seguinte para as refeições do tipo "self-service", objetivando a aprovação prévia.

10.10 A alteração do conteúdo dos cardápios aprovados deverá ser submetida à apreciação e aprovação prévia da fiscalização com, no mínimo, um dia de antecedência.

10.11 A Contratada deverá apresentar outras documentações sempre que solicitado pela fiscalização do termo durante a execução do termo.

CLÁUSULA XI- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 Nos termos dos artigos 86 a 88 da Lei 8.666/1993, e no caso de atraso no atendimento das determinações da fiscalização ou inexecução total ou parcial do contrato, as sanções administrativas aplicadas à Contratada, garantida a prévia defesa, serão:

11.2 Advertência por escrito;

11.3 Multa, na forma e nos valores constante no item 11.11;

11.4 Suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração;

11.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração.

11.6 Pelos motivos que se seguem, principalmente, a licitante estará sujeita às penalidade tratadas acima:

11.7 Pela recusa injustificada em assinar o termo;

11.8 Pelo atraso injustificado no início da execução dos serviços;

11.9 Pela execução dos serviços em desacordo com o estabelecido no respectivo termo.

11.10 Comprovado o impedimento ou reconhecida a força maior, devidamente justificados e aceitos pelo CBMPA, em relação a um dos eventos arrolados acima, a Contratada ficará isenta das penalidades mencionadas.

11.11 As infrações cometidas pela Contratada, nos graus atribuídos na tabela a seguir:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	R\$ 70,00
02	R\$ 100,00
03	R\$ 150,00
04	R\$ 300,00
05	R\$ 1.000,00
06	R\$ 2.000,00

INFRAÇÃO	GRAU
1. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso	05



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	
2. Cobrar preços maiores do que os fixados nas Tabelas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez;	03
3. Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente, por dia;	03
4. Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados nas dependências deste Órgão, por ocorrência;	02
5. Utilizar as dependências do Centro de Perícias para fins diversos do objeto do Contrato de Concessão, por vez;	04
6. Servir bebida alcoólica no restaurante ou lanchonete, o que poderá ensejar a rescisão do Contrato;	06
7. Servir alimento contaminado, deteriorado ou com data de validade vencida, por vez;	06
8. Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia;	02
9. Atrasar, sem justificativa comprovada, os inícios dos serviços objeto do Contrato de Concessão, por dia;	05
10. Deixar de:	
a) Submeter à avaliação de um profissional de nutrição o projeto de fornecimento de refeições.	03
b) Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez;	03
c) Manter empregado qualificado para responder perante o CBMPA, por vez;	01
d) Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia;	01
e) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia;	03
f) Manter Tabela de preços em lugar visível, por dia;	01
g) Manter documentação legal, por vez;	02
h) Remover o lixo, por dia;	04
i) Cumprir o horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez;	04
j) Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia;	02
k) Cumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador;	02
l) Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez;	02
m) Disponibilizar, no início do Contrato, dois <i>contêineres</i> para coleta, respectivamente, de lixo seco e molhado;	06
11. Permitir:	
a) A presença de empregado sem uniforme, sem identificação, mal apresentado ou descalço, por empregado;	01
b) A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	01



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

11.12 Ocorrendo o atraso injustificado para dar início à execução dos serviços, à Contratada será imposta a multa cumulativa, respectivamente, sobre o valor estimado da contratação, de acordo com a seguinte tabela:

FAIXA	DIAS DE ATRASO	(%) /DIA	MULTA (%)
01	1º ao 10º	0,3	0,3 a 3,0
02	11º ao 20º	0,6	3,6 a 9,0
03	21º em diante	1,0	10,0 a 50,0

11.13 O valor das multas aplicadas à prestadora de serviços e não recolhido será descontado da garantia de que trata o edital e, se não for suficiente, a diferença será cobrada na forma da legislação em vigor, independente de sua prescrição;

11.14 A critério da Administração poderão ser suspensas às penalidades, no todo ou em parte, quando o descumprimento das obrigações for devidamente justificado pela Contratada, por escrito, no prazo máximo de **05 (cinco) dias** da ocorrência, e aceito pelo Comandante Geral do CBMPA, que fixará novo prazo, este improrrogável, para a completa execução das obrigações assumidas.

11.15 Em caso de inexecução total ou parcial do Contrato, independente de rescisão, será iniciado e instruído pelo CBMPA processo de declaração de inidoneidade da **CONTRATADA** para licitar, contratar ou subcontratar com o Estado, podendo ocorrer o cancelamento do Certificado de Registro Cadastral da Firma;

CLÁUSULA XII- DA RESCISÃO

12.1 Fica assegurado ao CBMPA, o direito a rescisão do termo nos seguintes casos:

12.1.1 Interrupção dos serviços por qualquer período;

12.1.2 Lentidão no cumprimento do objeto deste Termo de Referência, em desacordo com as necessidades peculiares aos serviços a serem prestados;

12.1.3 Atraso injustificado no início do cumprimento dos serviços contratados;

A paralisação dos serviços, sem justa causa e prévia comunicação ao CBMPA;

12.1.4 Perda da qualidade da refeição oferecida;

12.1.5 Deixar de atender as exigências de limpeza, higiene e conservação do local objeto da presente concessão;

12.1.6 O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos;

12.1.7 A subcontratação total ou parcial do serviço, a associação do contrato com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação que afetem a boa execução deste, sem prévio conhecimento e anuência do CBMPA;

12.1.8 O cometimento reiterado de faltas registradas durante a prestação do serviço;

12.1.9 A decretação de falência, o pedido de concordata ou a instauração de insolvência civil;

12.1.10 A dissolução da empresa vencedora;

12.1.11 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa vencedora que, a juízo do CBMPA, prejudique a execução do Contrato;

12.1.12 O protesto de títulos ou a emissão, pela empresa vencedora de cheques sem suficiente provisão de fundos, que caracterizem a sua insolvência;

12.1.13 O interesse público, devidamente justificado, quando por exigência técnica ou conveniência dos usuários;

12.2 O não cumprimento de qualquer das obrigações da Contratada relacionadas no Termo.

12.3 Não serão admitidas como proponentes pessoas jurídicas reunidas em consórcio.

Os casos omissos neste Termo serão dirimidos pela Diretoria de Apoio Logístico do CBMPA.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

CLÁUSULA XIII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

13.1 Todo e qualquer ônus referente a direitos de propriedade industrial, marcas e patentes, segredos comerciais e outros direitos de terceiros, bem como a responsabilidade por sua violação, suas consequências e efeitos jurídicos, são de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, se esta tiver dado causa por sua culpa ou dolo, que deverá por eles responder, e defender o CBMPA, fora dele, contra reclamações relacionadas com o assunto.
13.2 Será permitido ao contratante solicitar a adaptação dos sistemas licitados às peculiaridades do CBMPA, bem como de relatórios gerenciais adicionais necessários a melhor gestão do serviço, sem custos adicionais aos valores contratados.

CLÁUSULA XIV - DO FORO:

14.1 Para a solução de quaisquer dúvidas, litígios ou ações decorrente deste Contrato Administrativo, fica eleito, pelos **CONTRATANTES**, o Foro de Belém, com a renúncia de qualquer outro, especial, privilegiado de eleição que tenham ou venham a ter.

CLÁUSULA XV - REGISTRO E PUBLICAÇÃO:

15.1 Este Contrato será publicado, em forma de extrato, no Diário Oficial do Estado, no prazo de até 10 (dez) dias de suas assinaturas, face o que dispõe o parágrafo 5º do art. 28 da Constituição Estadual, e a Resolução 12.094, de 31 de janeiro de 1991, do Tribunal de Contas do Estado.

CLÁUSULA XVI - ASSINATURA:

16.1 E, por estarem justos e contratados, firmam o ato em 03 (três) vias de igual teor e forma, para que sejam produzidos os efeitos legais e pretendidos.

Belém, _____ de _____ de 2017.

CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ - CBMPA
CONTRATANTE

EMPRESA X
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1ª _____
CPF N° _____

2ª _____
CPF N° _____



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

ANEXO IV

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

MODALIDADE: PREGÃO (ELETRÔNICO) Nº 23/2017 – CPL.

OBJETO: contratação de empresa especializada em exploração de serviços de restaurante, com fornecimento de refeição, mediante concessão de uso da área própria do CBMPA.

EXMO. SR. PREGOEIRO DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ

A (razão social da licitante) _____, inscrita no CNPJ/MF sob no _____ instalada a _____ (endereço completo), Município de _____, Estado do _____, apresenta proposta para fornecimento de _____, de acordo com o quadro abaixo:

Especificação do serviço	Unidade	Preço (R\$)
Xxxxxxxx	PF	xxx
Xxxxxxxx	KG	xxx

OBS 1: Declaro que nos preços aqui propostos estão incluídos todos os custos e despesas, inclusive os relativos a frete, mão-de-obra, tributos em geral, contribuições sociais, parafiscais, comerciais, serviços de instalação e outros, inerentes ao objeto do PREGÃO ELETRÔNICO Nº xxx/2017.

OBS 2: Apresentação detalhada dos objetos que serão fornecidos (especificar quantidade, marca e modelo)

Prazo de validade:____(não inferior a 60 dias) .

Nome do Credor: _____ .

Banco:_____ agência: _____ conta corrente _____.

Data da proposta

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE
NOME COMPLETO E RG OU CPF
(necessário o reconhecimento em cartório)



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE OBSERVÂNCIA AO INC. XXXIII DO ART. 7º DA
CONSTITUIÇÃO FEDERAL

DECLARAÇÃO

_____ (razão social da licitante), inscrita no CNPJ sob o nº _____ por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____ portador(a) da carteira de identidade nº _____, expedida por _____ e do CPF nº _____, DECLARA, para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, e art. 27, inc. V, da Lei no 8.666/93, acrescido pela Lei no 9.854/99, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e que não emprega menor de dezesseis anos em qualquer tipo de atividade.

Ressalva (se for o caso): Emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

Belém - Pa, _____ de _____ de 2017.

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE
NOME COMPLETO E RG OU CPF
(necessário o reconhecimento em cartório)



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL-CBMPA
FLS _____
Visto _____

ANEXO VI

**MODELO DE DECLARAÇÃO QUE POSSUI AS CONDIÇÕES OPERACIONAIS
NECESSÁRIAS AO CUMPRIMENTO DO OBJETO E QUE ESTÁ CIENTE DE TODAS AS
EXIGÊNCIAS RELATIVAS AO MESMO**

DECLARAÇÃO

_____ (razão social da
firma) _____ (CNPJ) nº _____ (endereço
completo) _____, DECLARA que possui as condições operacionais necessárias ao
cumprimento do objeto do edital referente ao PREGÃO ELETRÔNICO nº xxx/2017 – CPL,
estando ciente de todas as exigências relativas ao mesmo.

Belém-PA, _____ de _____ de 2017.

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE
NOME COMPLETO E RG OU CPF
(necessário o reconhecimento em cartório)